



ALFA
pencil

Manual de instruções

Pencil 7975
Pencil Baby 7946

Índice

Precauções importantes _____	3
Conteúdo da embalagem _____	4
Identificação das funções e características _____	5
Instruções de funcionamento _____	7
Instruções de limpeza e manutenção _____	8
Funções _____	8
Normas de conservação em vácuo _____	9
Informações para uma conservação segura dos alimentos e bebidas _____	12
Tabela de consumo preferencial de alimentos embalados em vácuo _____	13
Acessórios _____	14
Características técnicas _____	14
Carga e descarga da bateria _____	14

Precauções importantes

Este aparelho foi concebido para cumprir a norma IEC, a 230V-, 50HZ e cumpre os requisitos Rohs & WEE mais exigentes. Do mesmo modo lhe foi concedido o emblema de homologação CE. A sua utilização não representa qualquer risco para a sua segurança, se seguir este manual de instruções.

Se utilizar este aparelho elétrico deve ter sempre em conta as medidas de segurança, incluindo as seguintes.

Leia bem as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho.

- Este aparelho não é um brinquedo. Preste atenção quando houver crianças nas proximidades, ou quando o aparelho for utilizado pelas mesmas; guarde este aparelho em local seguro e fora do alcance das crianças.
- Não utilize acessórios não recomendados ou não descritos; não utilize este aparelho para outros fins diferentes daquele a que se destina.
- Se o cabo estiver danificado, pare imediatamente a máquina e faça com que o mesmo seja substituído por um profissional.
- Mantenha-se afastado das peças móveis.
- Não tente reparar este aparelho.
- Não utilize este aparelho se ele tiver caído ou parecer danificado.
- Evite fazer o seguinte: esticar o cabo, utilizar o cabo como pega, fechar qualquer porta trilhando o cabo ou esticar o cabo à volta de bordas afiadas ou esquinas. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem molhados.
- Mantenha-o afastado de gases quentes, fornos acesos, placas ou queimadores elétricos ou outras superfícies quentes.
- Recomenda-se que não utilize extensões com este equipamento. No entanto, se utilizar alguma, esta deve ser da mesma voltagem ou não ultrapassar a que está prevista para este aparelho.
- Quando o desconectar, retire a ficha dele puxando pela ficha, para evitar qualquer dano.
- Antes de conectar o aparelho ou de o utilizar, certifique-se de que as suas mãos estão secas e sem riscos para a sua segurança para efetuar as operações.
- Não é necessário utilizar lubrificantes neste aparelho, tais como óleos lubrificantes ou água.
- Retire a ficha do aparelho antes de o limpar.
- Não submerja este aparelho em água ou em qualquer outro líquido para a sua limpeza.
- Não utilize este aparelho no exterior ou sobre superfícies molhadas; é apenas recomendado para uso doméstico no interior.

Conteúdo da embalagem

Antes de começar a utilizar o aparelho verifique se a embalagem contém o seguinte:

- 1 Embaladora de vácuo
- 2 Base
- 3 Recipiente
- 4 Manual
- 5 Transformador



Identificação das funções e características

EMBALADORA DE VÁCUO

a) LED-indicador

Para indicar o estado do processo de carga da embaladora e do seu vácuo.

Cor vermelha: Quando a embaladora estiver com a bateria em carga

Cor branca: Quando a embaladora já tiver a bateria carregada

Cor vermelha intermitente: Quando a bateria estiver a ser descarregada

Cor azul: Quando estiver a criar o vácuo

Cor verde: Quando tiver terminado a criação do vácuo

b) Zona de conexão da embaladora à corrente

Há 2 opções a escolher segundo as necessidades de cada momento:

b1) Transformador ligado à corrente – permite fazer vácuo com a bateria descarregada (sempre e quando esteja ligada à corrente). Além disso, permitirá carregar a bateria da embaladora.

b2) Transformador ligado à base – carregadora de placa – permite manter a embaladora sempre carregada e colocada na placa.



c) Extremo de sucção

d) On-off

Para criar o vácuo, mantenha o botão pressionado até que a luz indicadora mude da cor azul para a cor verde.

RECIPIENTE

a) Marcador de data do embalamento (dia e mês)

b) Indicador de vácuo

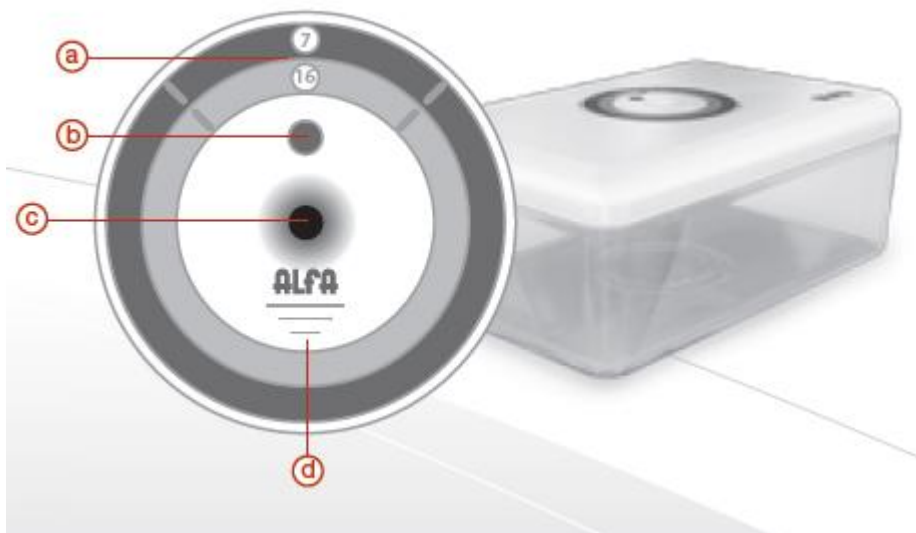
Funde-se e alinha com a parte superior da tampa do recipiente quando de alcança o vácuo total.

c) Zona de encaixe do extremo de sucção da embaladora

d) Pulsador de válvula

Para levantar a tampa do recipiente: pressionar a zona marcada com os raios abaixo.

Para fazer o vácuo: manter a zona marcada com raios alinhada à tampa.



Instruções de funcionamento

1- Coloque a tampa após ter colocado os alimentos no recipiente.

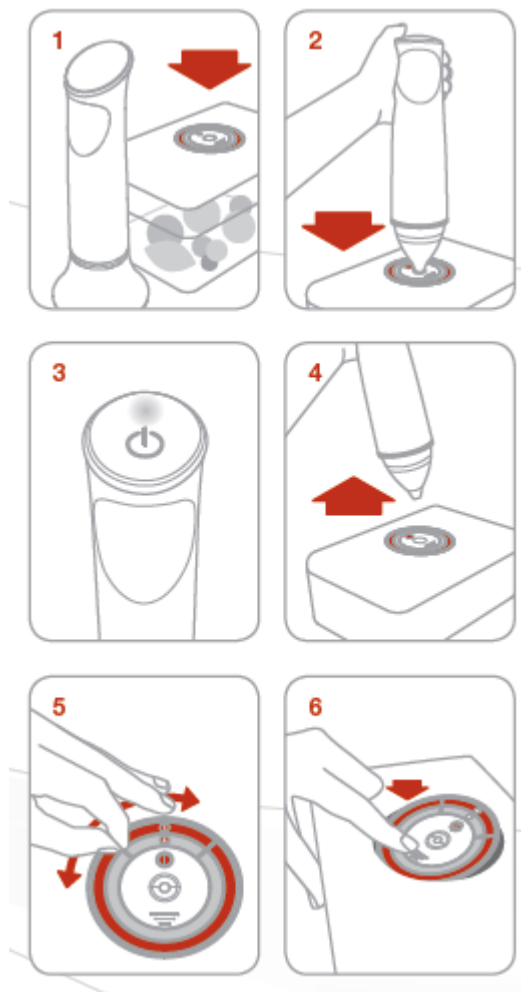
2- Coloque a zona de encaixe da embaladora de vácuo sobre a válvula do recipiente e mantenha pressionado o interruptor On/Off para extrair o ar do interior. A luz azul vai manter-se acesa durante todo o processo de vácuo.

3- Quando tiver alcançado o vácuo adequado, a luz indicadora mudará automaticamente de azul para verde e é nesta altura que poderá deixar de pressionar o interruptor para desligar a embaladora (também a pode desligar manualmente em qualquer momento sem que a luz tenha mudado para verde - bastando deixar de pressionar o botão On/Off).

4- Retire a embaladora em vácuo.

5- Marque a data de armazenagem nas rodas indicadoras do calendário do recipiente.

6- Para desfazer o vácuo, prima para baixo a válvula do recipiente e abra a tampa.



Se notar algum problema, solicitamos-lhe que consulte o manual antes de contactar o Serviço de Atendimento ao Cliente para que o ajudem.

Se ao pressionar o botão on-off da máquina embaladora, não acontecer nada:

- Certifique-se de que a bateria do aparelho está carregada e em caso negativo, ligue o transformador diretamente ao conector do aparelho e à corrente. Se continuar a não funcionar, examine a tomada elétrica ligando outro aparelho; se também não funcionar, verifique os disjuntores ou fusíveis do seu domicílio.
- Examine o cabo e a tomada de corrente, e certifique-se de que não estão danificados de forma nenhuma.
- Se estiverem danificados, não utilize a embaladora.

Instruções de limpeza e manutenção

EMBALADORA DE VÁCUO

Desligue-a sempre antes de limpar. Limpe-a apenas com um pano macio húmido ou seco. Não utilize solventes e não a lave na máquina de lavar louça nem a submerja em água.

EXTREMIDADE DE SUCÇÃO

Desenrosque a extremidade de sucção da bomba de ar e esvazie a água que eventualmente tenha armazenado. Se for necessário, lave-a na torneira, seque-a cuidadosamente com um pano e volte a colocá-la na sua posição.

TAMPAS, RECIPIENTES E ROLHAS

Lave-os com água morna e um detergente neutro e enxagúe-os muito bem na água da torneira; também os pode lavar na máquina de lavar louça. Seque-os totalmente antes de voltar a utilizá-los.

Funções

- A função principal deste aparelho é conservar o sabor, aroma e frescura durante muito tempo numa vasta gama de alimentos e bebidas, além de proporcionar uma grande comodidade.

Em geral, a embalagem em vácuo conserva os alimentos e as bebidas frescas durante até cinco vezes mais tempo do que seguindo os métodos tradicionais de conservação. Se este aparelho se converter num instrumento essencial para a sua vida diária, desperdiçará menos alimentos e bebidas, além de poupar mais dinheiro.

Cozinhe antecipadamente para embalar em vácuo e conserve tanto rações individuais como comidas e bebidas completas.

Prepare antecipadamente os seus alimentos para piqueniques e viagens de campismo ou churrascos.

Evite a deterioração que o congelador provoca nos alimentos e bebidas que não estejam embalados em vácuo.

Embale alimentos tais como carne, peixe, carnes de aves, mariscos e verduras para congelar ou refrigerar.

Embale alimentos secos tais como feijões, frutos secos, cereais e bebidas tais como vinho, sumos e leite para os conservar durante mais tempo.

- É ideal para embalar antecipadamente ingredientes, assim como rações para famílias ou pessoas individuais (de acordo com o tamanho do recipiente em que sejam embalados).

- Este sistema também pode ser utilizado para conservar e proteger outros tipos de artigos: Artigos valiosos tais como fotografias, documentos importantes, coleções de selos ou de livros,

joalheria, cartões, revistas de banda desenhada, etc.; ferragens tais como parafusos, cravos, rebites e ferrolhos, medicamentos, vendas ou outros artigos de primeiros socorros.

Regras gerais para a segurança dos alimentos:

Graças aos estudos científicos e ao sentido comum, podem-se seguir as regras de segurança abaixo para alimentos e bebidas, mediante as quais se poderá melhorar a sua segurança e conservação.

- Consuma imediatamente os alimentos e as bebidas perecíveis que tenham sido aquecidos, descongelados ou retirados do frigorífico.
- Siga as instruções para voltar a embalar, para refrigerar e para conservar adequadamente os alimentos e as bebidas previamente embalados depois de os abrir.
- A forma mais adequada de descongelar alimentos e bebidas consiste em colocá-los no frigorífico até que fiquem descongelados; não é aconselhável que os descongele em água quente, em forno micro-ondas ou mediante qualquer outra fonte de calor.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros produtos alimentares recomendamos o seguinte:

- Antes de embalar em vácuo, lave as mãos assim como todos os utensílios e superfícies que tencione utilizar para cortar e embalar os alimentos.
- Refrigere ou congele imediatamente os alimentos perecíveis que tenha embalado em vácuo; nunca os deixe expostos à temperatura ambiente.
- Se embalar em vácuo alimentos secos tais como frutos secos, coco ou cereais conservados na cozinha ou em lugares escuros prolongará a sua duração. Os alimentos com um alto teor de gordura deteriorar-se-ão se estiverem expostos ao oxigénio ou a altas temperaturas.
- Se descascar algumas frutas e verduras, tais como maçãs, bananas, bananas anãs, batatas e tubérculos antes de as embalar em vácuo, prolongará a duração das mesmas.

As verduras tais como os brócolos, as couves-flores e as couves frescas emitem gases quando são embaladas em vácuo para a sua posterior refrigeração; desta forma, é recomendável que coza e congele estes alimentos antes de os embalar em vácuo.

Normas de conservação em vácuo

Porquê embalar em vácuo?

Está cientificamente provado que o oxigénio existente no ar faz com que os alimentos se decomponham, percam as suas propriedades nutritivas e o seu sabor e, além disso, seja possibilitada a proliferação de bactérias e mofo. O dispositivo extrai a maior parte do ar dos recipientes para conservar todo o sabor dos alimentos e evitar a proliferação de micro-

organismos, permitindo desta forma que os alimentos se mantenham frescos durante mais tempo.

Os alimentos embalados em vácuo continuam a necessitar de refrigeração?

Todos os alimentos perecíveis que normalmente necessitam de refrigeração DEVEM ser conservados no frigorífico ou no congelador depois de serem embalados em vácuo.

Embalagem em vácuo relativamente às conservas A embalagem em vácuo não é uma alternativa às conservas.

Durante quanto tempo é que os alimentos e bebidas embalados em vácuo se manterão frescos?

A embalagem em vácuo atrasa as alterações da qualidade dos alimentos e das bebidas. No caso de alimentos e bebidas em boas condições, a embalagem em vácuo pode manter os alimentos frescos durante até 5 vezes mais tempo do que o armazenamento tradicional.

Como embalar alimentos cozinhados e assados?

A utilização de um recipiente é muito simples; não tem que se preocupar com a possibilidade de esmagar os alimentos. Os alimentos devem estar pelo menos à temperatura ambiente antes de serem embalados em vácuo.

Como embalar verduras no congelador?

Os produtos crus não devem ser embalados em vácuo, dado que podem produzir gases durante o armazenamento. A melhor forma de guardar verduras consiste em escaldá-las primeiramente, colocando-as em água a ferver até que estejam parcialmente cozinhadas por fora mas rijas por dentro (1-2 minutos para verduras de folha verde e ervilhas; 3-4 minutos para cabaça cortada, aboborinha ou brócolos; 5 minutos para cenouras; 7 minutos para maçarocas de milho).

Submerja as verduras escaldadas em água com gelo imediatamente a seguir para evitar que se continuem a cozer e para que mantenham a cor. Seque as verduras com papel de cozinha e deixe que arrefeçam; em seguida pré-congele porções individuais durante 1 ou 2 horas antes de as embalar em vácuo em recipientes de armazenamento.

Embalagem de frutas no congelador

No caso de frutas moles ou frutas do bosque, utilize um recipiente de vácuo.

Embalagem de sopas ou sumos

Os nossos recipientes são ideais para a embalagem de sopas ou sumos. Mas se tencionar congelá-los, não encha os recipientes até ao topo. Deixe cerca de 2 centímetros de espaço para permitir a expansão dos líquidos quando são congelados.

Embalagem de queijos curados, aperitivos e alimentos secos

Guarde sempre o produto depois de consumir alguma parte dele e embale-o novamente em vácuo dentro de um recipiente. Mantendo o produto isolado do ar e da humidade, ele manter-se-á sempre fresco e estaladiço durante muito tempo. Como os insetos e as suas larvas não podem sobreviver em vácuo, não precisa de se preocupar, dado que não encontrará gorgulhos na farinha, cereais e alimentos secos.

Como embalar café, chá e vinho?

Não há melhor forma de conservar o seu sabor e frescura do que embalá-los em vácuo depois de cada uso. Como o café tende a segregar óleo quando está embalado em vácuo, coloque um guardanapo de papel ou um filtro de café no fundo da embalagem para que absorva o óleo antes que ele suje o recipiente.

Como embalar alimentos em pó?

Encha o recipiente deixando um espaço de cerca de 2 centímetros até à borda e coloque um filtro de café ou uma folha de papel de cozinha sobre o alimento em pó para evitar que o pó se introduza no fecho hermético em vácuo da tampa.

Como embalar artigos que não são alimentos?

A embalagem em vácuo é ideal para a proteção de artigos contra a oxidação, corrosão e humidade.

Como marinar alimentos?

Como o vácuo faz com que os poros dos alimentos se abram, estes podem absorver o marinado em apenas 20 minutos, ou até menos. Pode utilizar os recipientes de vácuo para marinar.

Indicador visual de vácuo

Quando o vácuo total é atingido no recipiente, o Indicador de Vácuo afunda-se totalmente na tampa. Se não houver vácuo, o indicador sobressai acima da tampa. Para voltar a fazer o vácuo no recipiente, repita os passos de embalagem em vácuo.

Como aquecer alimentos num forno micro-ondas?

Todos os nossos recipientes estão preparados para o aquecimento de alimentos no micro-ondas; mas NÃO utilize os recipientes para cozinhar no micro-ondas. Recomenda-se que retire a tampa do recipiente quando o utilizar no micro-ondas.

Como descongelar alimentos embalados em vácuo?

É sempre aconselhável que descongele os alimentos no frigorífico ou no forno micro-ondas. Pode acelerar a descongelação retirando a tampa.

Informações para uma conservação segura dos alimentos e bebidas

Este sistema de conservação em vácuo mudará o seu hábito de comprar e conservar os alimentos e as bebidas. Quando se habituar à embalagem em vácuo, esta converter-se-á num elemento de que não poderá prescindir quando se tratar de preparar e conservar. Quando utilizar este aparelho para embalar alimentos em vácuo, siga os passos abaixo para garantir a qualidade dos alimentos e bebidas.

- Os alimentos e bebidas deterioram-se devido às reações químicas que ocorrem quando em contacto com o ar, a temperatura, a humidade, a ação das enzimas, a formação de micro-organismos ou a contaminação por insetos.

O oxigénio existente no ar é o principal elemento causador da perda de valor nutritivo, textura, sabor, aroma e, em geral, da qualidade dos alimentos e bebidas. A formação de micro-organismos está principalmente associada ao ar, pelo facto de criar humidade dentro e fora dos alimentos e bebidas, salvo se estiverem protegidos com uma embalagem anti humidade. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador deteriorar-se-ão.

- A embalagem em vácuo extrai até 90% do ar dos recipientes e garrafas. Há aproximadamente 21% de oxigénio no ar; desta forma, eliminando os 90% do ar, os alimentos embalados em vácuo só mantêm uma percentagem de oxigénio residual de 2% a 3%. Tal como já sabe, quando o nível de oxigénio é igual ou inferior a 5%, impede-se a formação da maioria dos micro-organismos existentes.

- Em geral, há três categorias de micro-organismos: os protozoários, os fungos e as bactérias que estão sempre presentes mas só são realmente problemáticos em determinadas condições.

- Num ambiente com pouco oxigénio ou com falta de humidade, os fungos não se podem desenvolver; os fungos podem-se desenvolver com ou sem ar na humidade, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refrigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação trava-a totalmente; as bactérias podem-se desenvolver com ou sem ar.

- O clostridium botulinum é uma das bactérias mais perigosas, e desenvolve-se nas condições adequadas sem ar a temperaturas que oscilam entre 40°F e 115°F (de 4°C a 46°C). As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigénio e temperaturas superiores a 40°F (4°C) durante um longo período de tempo.

- Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botulinum. No entanto, é fácil que o botulinum contamine alimentos que não contenham ácido, como por exemplo a carne, os mariscos, as azeitonas curtidas, a carne de aves, peixe, ovos e cogumelos; os alimentos com um nível baixo de ácido são, em geral, as verduras; os alimentos com um nível médio de ácido são os tomates, as cebolas, as malaguetas, os figos e os pepinos.

- Os alimentos mais suscetíveis ao botulinum devem ser refrigerados para a sua conservação a curto prazo, congelados a longo prazo e consumidos imediatamente após o seu aquecimento.
- Alguns alimentos secos, tais como a farinha e os cereais, podem conter larvas de insetos; se não forem selados em vácuo, as larvas poder-se-ão incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário que se conservem os alimentos embalados em vácuo para se evitar a incubação de gorgulhos e de outros insetos.
- Evite a deterioração; os alimentos e bebidas devem ser conservados a uma temperatura baixa, dado que poucos micro-organismos se podem desenvolver sem ar.
- Se as temperaturas no frigorífico forem superiores a 40°F (4°C) (especialmente durante longos períodos de tempo) isto contribuirá para o desenvolvimento de micro-organismos daninhos; desta forma a temperatura deve ser mantida a 40°F (4°C) ou menos do que isso.

A temperatura adequada do congelador para os alimentos conservados é de 0°F (-17°C) ou inferior; embora a congelação não elimine os micro-organismos, é um facto que atrasa o seu desenvolvimento.

Tabela de consumos

Tabela de Consumo preferencial de alimentos embalados no vácuo		
ALIMENTOS E BEBIDAS	ONDE ARMAZENAR	DURAÇÃO EMBALAGEM NO VÁCUO
Alface	Frigorífico	2 semanas
Verduras (Brócolos, couves e couves-flores, coza ou congele sempre antes de embalar)	Frigorífico (Congelador)	3 semanas
Pratos cozinhados	Frigorífico	1-2 semanas
Cogumelos/alhos	não são recomendáveis para embalagem no vácuo	
Carnes frescas	Frigorífico	1-2 semanas
Carne (grandes pedaços)	Congelador	2-3 anos
Carne (filetes)	Congelador	1 ano
Peixe fresco	Frigorífico	4-5 dias
Peixe	Congelador	2 anos
Enchidos	Temp. ambiente	3 semanas
Queijo	Frigorífico	2-8 meses
Frutas	Frigorífico	1-3 semanas
Doces	Frigorífico	1-2 semanas
Bolachas	Temp. ambiente, abrindo sempre que sejam usadas	3-6 semanas
Alimentos secos	Temp. ambiente	1-2 anos
Óleos sem conservantes	Temp. ambiente	1-1,5 anos
Bebidas sem álcool	Frigorífico	1 mês
Vinho	Frigorífico	2-4 meses
Grãos de café	Temp. ambiente	1 ano
	Congelador	2-3 anos
Café moído	Temp. ambiente	5-6 meses
	Congelador	2 anos

NOTA IMPORTANTE: Esta tabela é aproximada e orientativa, não pretendendo ser exaustiva. Consuma sempre os alimentos antes do fim do prazo de validade.

Acessórios

Tampas para a conservação de vinho em vácuo.



Características técnicas

- 220-240V – 50 HZ
- Potência máxima: 10W
- Potência de sucção: 0,7bar

Carga e descarga da bateria

- O tempo de carga da bateria é de cerca de 6 horas.
- O tempo de descarga durante o uso está relacionado com a quantidade de alimentos que sejam colocados no interior dos recipientes ou na garrafa, no caso do Pencil vinho.
- Com uma menor quantidade de alimentos num recipiente, levará mais tempo a criar o vácuo e, obviamente, a descarga da bateria será maior.
- Em qualquer caso, um total de cerca de 100 usos entraria nos parâmetros normais mas tendo sempre em conta o ponto (C).
- O tempo de criação de vácuo num recipiente é de cerca de 25 segundos.

Eliminação sustentável para o meio ambiente



Você pode contribuir para a preservação do meio ambiente!

Não se esqueça de respeitar as normas locais: Leve os equipamentos elétricos para um centro de recolha de resíduos.