

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO

MANUAL DIGITAL

SELADORA A VÁCUO 8 EM 1



Vídeos
passo a passo



Brinde:
10 embalagens



Uso rápido
e fácil



Mais
qualidade
para o que
você ama



Conserva
os nutrientes



Evita o desperdício
de alimentos



Mais organização
no seu dia a dia



Toque nos botões do manual para assistir aos vídeos de cada função.

1. ANTES DO PRIMEIRO USO

PEQUENOS
PASSOS,
GRANDES
RESULTADOS



Veja os passos iniciais para sua seladora funcionar perfeitamente

1 RETIRE A FITA PRETA DE PROTEÇÃO

Antes de usar sua seladora pela primeira vez, retire a fita preta de proteção da área de selagem.



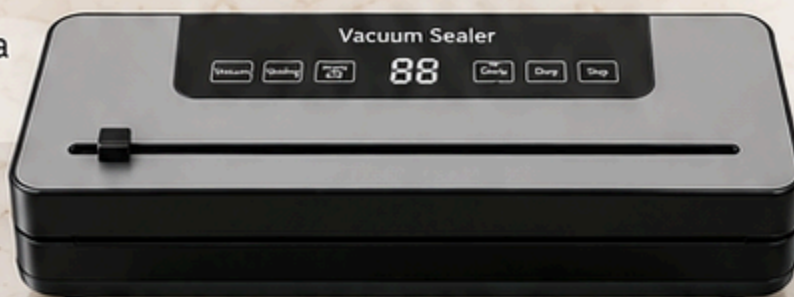
Retire completamente a fita preta.



Se a fita não for removida, a seladora pode não funcionar corretamente.

2 APOIE EM UMA SUPERFÍCIE FIRME

Para fechar corretamente, mantenha a seladora apoiada sobre uma superfície plana e firme.



Use uma superfície plana e estável.

3 PRESSIONE AS DUAS LATERAIS

Com a tampa abaixada, pressione as duas laterais para baixo até ouvir o clique de travamento.



Pressione os dois lados até ouvir o "clique".

O clique indica que a tampa está travada!

4 CONFIRME O TRAVAMENTO

Após o clique, a tampa estará devidamente fechada e pronta para uso. Tente levantar levemente a tampa para confirmar que está bem travada.



A tampa não deve levantar sem força.



Se a tampa não estiver travada, a máquina não irá fazer o vácuo.



PRONTO!

Agora sua seladora está preparada para uso. Siga para a próxima página e aprenda a preparar a embalagem.



ASSISTIR: PRIMEIRO USO



Mais praticidade na sua rotina



Uso seguro e eficiente



Alimentos frescos por muito mais tempo

Seu dia a dia mais prático e organizado!

2. COMO USAR DRY

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO



Modo automático para alimentos secos



PASSO A PASSO

- 1 Selecione Dry no painel da seladora
- 2 Aguarde: o vácuo termina automaticamente
- 3 Para finalizar use Sealing para selar a embalagem.

! Ideal para arroz, feijão, castanhas, massas, biscoitos e outros alimentos secos.



ASSISTIR: FUNÇÃO DRY



Conserva os
nutrientes



Evita o desperdício



Mais organização

2. COMO USAR DAMP

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO



Modo automático para alimentos úmidos



PASSO A PASSO

- 1 Selecione Damp no painel da seladora
- 2 Aguarde: o vácuo termina automaticamente
- 3 Para finalizar use Sealing para selar a embalagem.

! Retire sempre o excesso de líquido. O modo Damp é indicado para alimentos úmidos, não para aspirar grandes quantidades de líquido.



ASSISTIR: FUNÇÃO DAMP



Conserva os
nutrientes



Evita o desperdício



Mais organização

2. COMO USAR VACUUM

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO



Controle manual do nível de vácuo



PASSO A PASSO

- 1 Posicione a embalagem corretamente e feche a tampa.
- 2 Pressione Vacuum para iniciar a sucção manual.
- 3 Interrompa no ponto desejado.

! Vacuum é uma função manual: você controla o momento de interromper a sucção.



ASSISTIR: FUNÇÃO VACUUM



Conserva os
nutrientes



Evita o desperdício



Mais organização

3. COMO USAR A FUNÇÃO SEALING

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO



Para selar embalagens **sem retirar o ar**

1 POSICIONE A EMBALAGEM



Posicione a abertura da embalagem sobre a área de selagem.

2 FECHE A TAMPA



Fecher a tampa e pressione levemente até travar.

3 PRESSIONE SEALING



Pressione o botão **Sealing** para iniciar a selagem.

4 AGUARDE FINALIZAR



Aguarde alguns segundos até o término da selagem.



Use **Sealing** quando quiser apenas fechar a embalagem.



Aguarde alguns segundos até o término da selagem.



Em plásticos mais grossos, pode ser necessário repetir o processo.

Pode ser usado para:



Salgadinhos



Embalagens abertas



Porções já preparadas



ASSISTIR: APENAS SELAGEM

Mais
qualidade
para o seu dia



4. FUNÇÕES EXTRAS

MAIS
PRATICIDADE
PARA O SEU
DIA A DIA

Large Item, Stop/Cancel e External Vac



LARGE ITEM

Use para embalagens ou alimentos de maior volume.

Selecione **Large Item** e depois inicie o vácuo normalmente.



STOP/CANCEL

Interrompe a operação em andamento.

Ideal para parar o processo se necessário.



EXTERNAL VAC

Use com recipientes compatíveis e mangueira de vácuo externo.

- 1 Conecte a mangueira.
- 2 Encaixe no recipiente compatível.
- 3 Inicie a função de vácuo externo.



Importante:

a função External Vac deve ser usada apenas com acessórios compatíveis.



Alimentos mais frescos.
Uma rotina mais prática.

Praticidade
no seu dia
a dia

5. CORTADOR + CUIDADOS RÁPIDOS

ALIMENTOS
MAIS FRESCOS
POR MUITO
MAIS TEMPO

Finalizando o manual



CORTADOR INTEGRADO

Use o cortador integrado para ajustar o tamanho das embalagens.

Basta posicionar o plástico e deslizar o cortador.



Se ouvir um pequeno barulho durante o movimento, isso é normal e não indica defeito.



CUIDADOS IMPORTANTES



Use saco próprio para vácuo.



Mantenha a área de selagem limpa e seca.



Retire o excesso de líquido dos alimentos úmidos.



Verifique se a tampa está bem fechada antes de iniciar.



Se não estiver fazendo vácuo:

Confira a posição da embalagem, a limpeza da área de selagem e se o saco é próprio para vácuo.



Ficou com dúvidas?

Entre em contato pela plataforma.



ASSISTIR:
CORTADOR E CUIDADOS



Toque para assistir ao vídeo



Mais sabor, menos desperdício
e uma vida mais saudável