

ALFA Futura



EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA USO DOMÉSTICO
O SISTEMA DE EMBALAGEM A VÁCUO PARA USO DOMÉSTICO

E INSTRUCCIONES DE USO

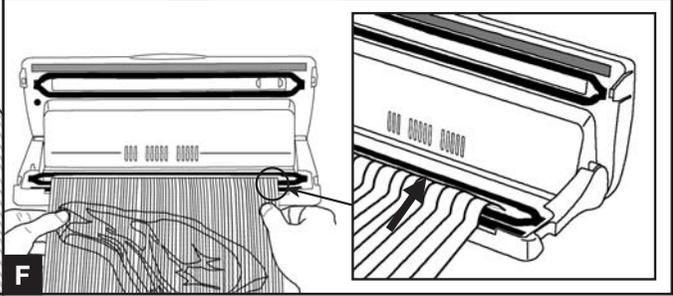
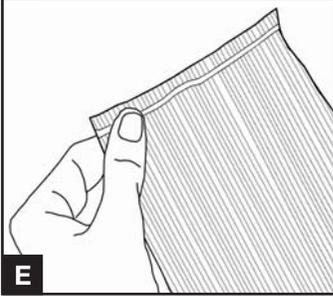
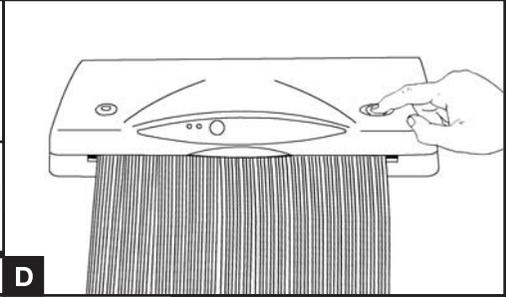
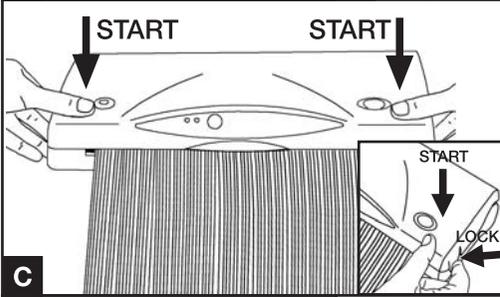
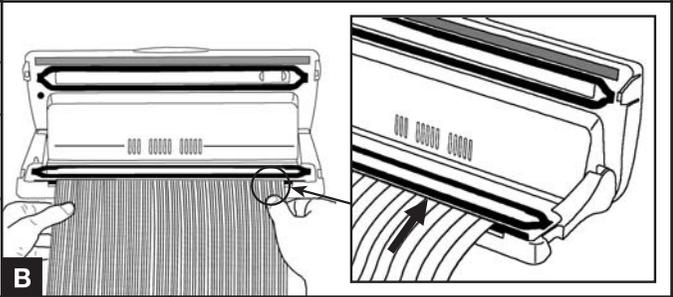
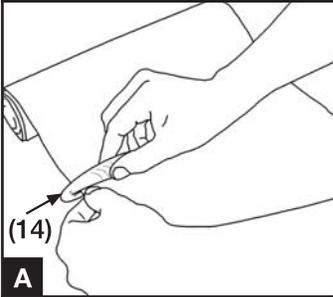
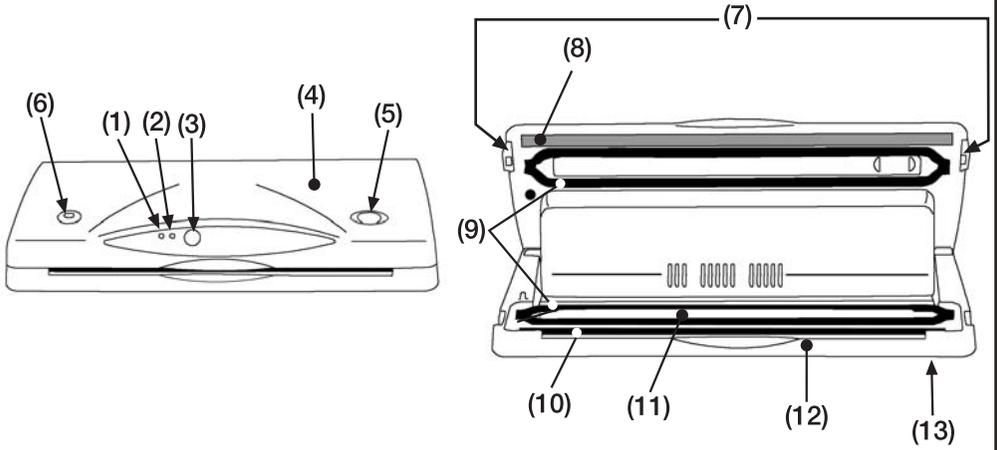
P INSTRUÇÕES DE USO

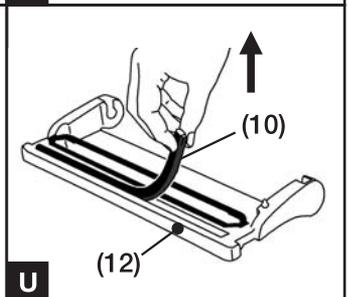
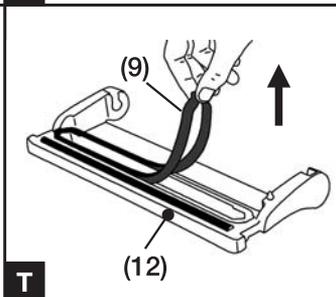
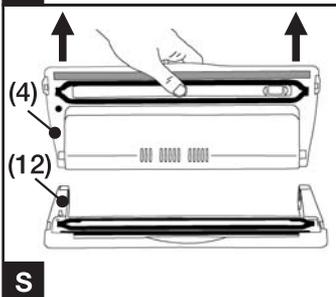
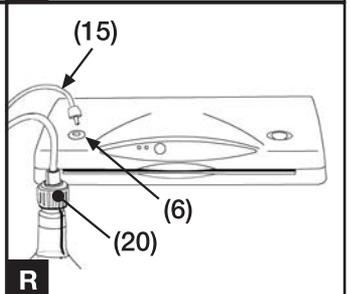
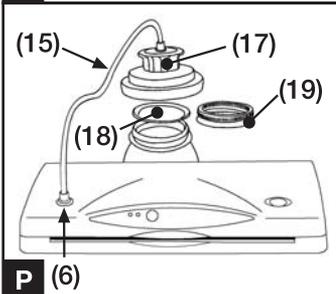
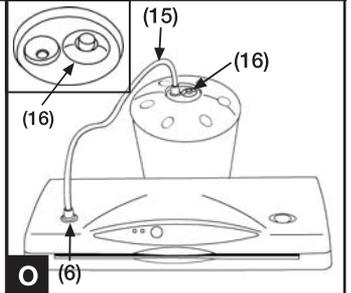
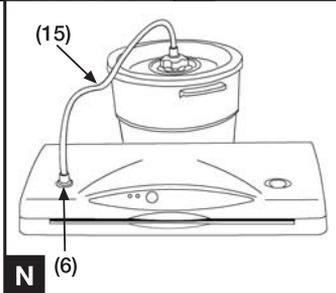
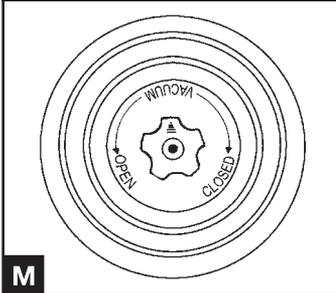
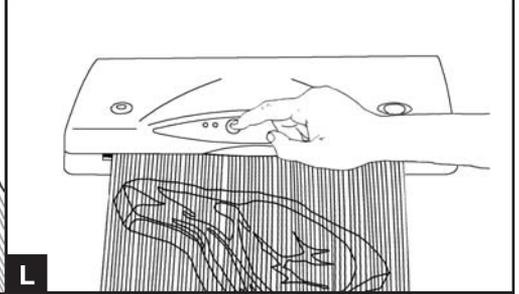
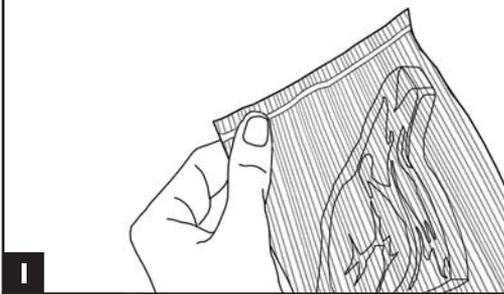
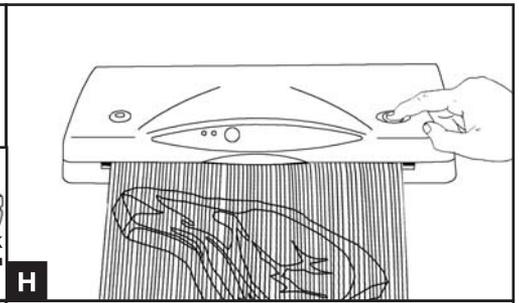
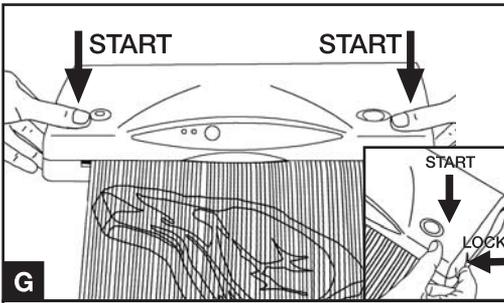
ESPAÑOL

PAGINA..... 3 - 13

PORTUGUÊS

PAGINA..... 14 - 24





EL SISTEMA DE ENVASADO AL VACÍO PARA EL HOGAR

Les felicitamos por su compra y les agradecemos la confianza depositada en nosotros. Les aconsejamos que lean con atención estas instrucciones, de manera que puedan utilizar correctamente la ALFA Futura para obtener los mejores resultados de conservación. Sería aconsejable tener este manual a mano para consultas futuras.

ÍNDICE

SECCION 1

- **CONCEPTOS y FUNCIONES** pág. 3
- **ADVERTENCIAS IMPORTANTES** pág. 4
- **INSTRUCCIONES DE USO** pág. 5-6
 - Realizar las bolsas con los rollos ALFA pág. 5
 - Envasado con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente ALFA pág. 5
 - Envasado en recipientes ALFA *Executive* o con las Tapas Universales ALFA pág. 5-6
 - Envasado en recipientes ALFA *Family* pág. 6
 - Envasado en tarros de vidrio pág. 6
 - Envasado al vacío con Tapones para botella ALFA pág. 6
- **INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA** pág. 7
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** pág. 7
- **LOCALIZACIÓN DE AVERIAS** pág. 8

SECCION 2

- **INFORMACIONES SOBRE LA CONSERVACIÓN EN VACÍO DE LOS ALIMENTOS** pág. 9-13
 - LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO ALFA pág. 9
 - TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON ALFA pág. 10
 - QUÉ ES EL VACÍO pág. 11
 - CÓMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS ALFA pág. 11-12
 - COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES ALFA pág. 12-13
 - LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR pág. 13
- **ACCESORIOS DISPONIBLES ALFA** pág. 25-26

CONCEPTOS Y FUNCIONES DE LA MAQUINA

Consultar las ilustraciones de la página 1

- (1) **Luz ON** - Cuando la máquina está encendida, la luz es verde.
- (2) **Indicador de soldadura SEAL** - La luz se enciende durante la operación de soldadura.
- (3) **Pulsador de soldadura MAN SEAL** - Accionable en cualquier momento.
- (4) **Tapa** - Su abertura con posición fija en la parte superior permite colocar las bolsas antes de proceder al envasado.
- (5) **Válvula manual tapa** - Presionándola permite tanto interrumpir en cualquier momento el ciclo de envasado como abrir la tapa al final del ciclo mismo.
- (6) **Toma de aire para el tubo** - Para insertar el tubo que se utilizará con los tarros, contenedores, tapas universales y tapones de botella.
- (7) **Pulsadores LOCK** - En posición de cierre bloquean la tapa mientras se pone en marcha el envasado al vacío

en bolsas, vasos y recipientes; Se liberan automáticamente.

- (8) **Barra de soldadura** - Elemento de calentamiento proyectado que permite la soldadura de la bolsa sin que ésta se pegue a la barra.
- (9) **Juntas herméticas** - Garantizan el hermetismo en la cámara, lo cual permite la expulsión del aire de las bolsas y los recipientes.
- (10) **Junta de cierre** - Aprieta la bolsa en la barra de soldadura.
- (11) **Cámara de vacío** - Para colocar el extremo abierto de la bolsa en el interior de la cámara, hacer salir el aire de la misma y eliminar el exceso de líquido.
- (12) **Parte inferior** - Completamente extraíble y lavable también en lavavajillas para obtener el máximo grado de higiene.
- (13) **Soportes antideslizamiento** - Impiden el deslizamiento de la máquina durante su utilización.



ADVERTENCIAS **IMPORTANTES**

El fabricante pone todo su empeño para que los productos sean de la más alta calidad y garanticen la seguridad del usuario. No obstante, como sucede con cualquier otro aparato eléctrico, se deben seguir algunas normas de seguridad fundamentales para evitar que pueda representar un peligro para personas o cosas.

- Antes del primer uso y periódicamente durante la vida útil del producto, controlar el cable de alimentación a fin de verificar que no presente daños; En caso de que esté estropeado, es importante no enchufar el aparato y llevarlo a un centro de asistencia autorizado o a su revendedor de confianza.
- Leer atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar su ALFA *Futura* y tenerlas a mano para posteriores consultas.
- No es un aparato para uso continuo. No efectuar más de un ciclo completo cada 2 minutos. En condiciones ambientales extremas el uso intensivo del aparato puede provocar la intervención de los sistemas automáticos de protección térmica. En este caso, hay que esperar que el aparato se enfríe hasta el restablecimiento de dichos sistemas de protección.
- No utilizar el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
- La envoltura del aparato no es protegida contra la penetración de líquidos.
- Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío. Evitar aspirar líquidos en la cámara de vacío durante la operación de envasado al vacío. Si tal cosa sucediera, secar inmediatamente la cámara de vacío.
- No sumergir el aparato en agua ni utilizarlo si el cable o el enchufe están mojados; en caso de que esto ocurriera mientras se está utilizando, desenchufar inmediatamente el aparato llevando puestos unos guantes de plástico secos. No sacar ni tocar el aparato sumergido en el agua antes de haberlo desenchufado. No volver a utilizar el aparato después de haberlo sacado del agua (llevarlo inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor).

- No tocar la barra de soldadura durante la utilización de la máquina para evitar posibles quemaduras.
- No utilizar adaptadores para voltajes diferentes del que aparece indicado en la parte inferior del aparato (datos de la placa).
- Desenchufar el aparato después de su utilización.
- No abrir ni modificar el aparato. Las reparaciones deben ser efectuadas solamente por personal autorizado. Reparaciones no autorizadas anulan la garantía.
- El Fabricante, el Vendedor y el Importador se consideran responsables de la seguridad, fiabilidad y prestaciones del aparato solo si: a) el aparato se emplea siguiendo las instrucciones de uso; b) la red eléctrica del local donde se usa el aparato está conforme con las leyes vigentes.

Utilicen solamente accesorios y bolsas originales ALFA

INSTRUCCIONES DE USO

Atención: No conservar la máquina con los pulsadores LOCK enchufados

Antes de cada uso limpiar cuidadosamente el aparato y los accesorios que van a estar en contacto con alimentos (recipientes, tapas, tarros etc.) siguiendo las instrucciones de la sección "INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA"

1 Colocar el aparato

Colocar la máquina en un lugar seco y sobre una superficie horizontal, dejando la zona por delante de la máquina libre de obstáculos y bastante amplia para poder apoyar las bolsas con los alimentos que se desean envasar. Insertar el cable de alimentación a una toma de corriente correspondiente al voltaje de la máquina (ver datos técnicos) y en la máquina se encenderá la luz verde ON (1).

2 Consejos para el uso de las bolsas

Las bolsas ALFA se encuentran disponibles en dos anchos, de 20 y de 30 cm. Escoger la medida de la bolsa apropiada para los alimentos que se desea envasar. Además asegurarse de que la medida de la bolsa sea al menos 8 cm más larga que los alimentos que se desea envasar, dejando 2 cm extra para cada uso posterior.

Nota: Si se utilizan bolsas pre-cortadas, pasen al punto 4 de estas instrucciones.

3 Realizar las bolsas con los rollos ALFA

- Desenrollar el rollo hasta alcanzar la medida necesaria y cortar el trozo utilizando el cortabolsa MAGIC Cutter (14) como ilustrado en la fig. A, desplazándolo de un borde al otro. Ahora se puede soldar un lado abierto del trozo siguiendo las fases descritas a continuación :
- Levantar la tapa (4) y girarla en posición abierta.
- Soldar un lado abierto del trozo colocando uno de los dos extremos abiertos de la bolsa sobre la junta de cierre (10) con la parte lisa hacia abajo (fig. B).

Atención: no dejar que la bolsa cuelgue hacia el interior de la cámara de vacío (11) o sobre la junta hermética (9).

- Cerrar la tapa (4). Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK (7) para enchufarlos (fig. C). La máquina ejecutará automáticamente el entero ciclo de envasado. Esperar a que la luz SEAL se apague (2).
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual (5) permitiendo así la apertura de la tapa (fig. D).
- Levantar la tapa de la máquina poniendo los dedos por debajo de la parte central sobresaliente y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. E)

4 Envasado al vacío con bolsas cortadas del rollo o con bolsas cortadas previamente

- Levantar la tapa (4) y girarla en posición abierta.

- Meter los alimentos en la bolsa sin crear arrugas ni tensar las superficies. Eliminar los líquidos y las partículas de alimentos de la zona interna de la bolsa que debe sellarse.
- Apoyar delante de la máquina la bolsa con su contenido situando el extremo abierto en la cámara de vacío (11) y con la parte lisa hacia abajo (fig. F).
- Cerrar la tapa (4). Presionar los dos extremos opuestos de la tapa de la máquina con los pulgares y presionar después los pulsadores LOCK (7) para enchufarlos (fig. G). La máquina ejecutará automáticamente el entero ciclo de envasado. Esperar a que la luz SEAL se apague (2).
- Presionar sobre la huella esférica de la válvula manual (5) permitiendo así la apertura de la tapa (fig. H).
- Levantar la tapa de la máquina poniendo los dedos por debajo de la parte central sobresaliente y retirar la bolsa.
- Comprobar que la soldadura sea correcta: tiene que presentarse como una banda transversal regular sin arrugas y estrías al interior de la bolsa. (fig. I)
- El ciclo de envasado ya comenzado podrá ser interrumpido en cualquier momento operando con la válvula manual (5), que deberá mantenerse presionada hasta obtener el apagado de la máquina.

5 Uso del Pulsador de soldadura MAN SEAL (3)

Al presionar este pulsador, en el momento en que se enciende la luz de soldadura SEAL (2), empieza el proceso de soldadura. Esto evita que el vacío aplaste alimentos delicados y frágiles (por ej. galletas.) (fig. L).

6 Envasado en recipientes ALFA Executive o en recipientes cerrados herméticamente con las Tapas Universales ALFA con nueva manecilla

Los recipientes ALFA Executive y las Tapas Universales ALFA que disponen de manecilla con forma de estrella (véase fig. M), simplifican la obtención del envasado al vacío, porque el tubo de conexión puede ser introducido directamente en el agujero central de la manecilla misma (véase fig. N).

Las Tapas Universales ALFA están disponibles en dos tamaños (100 mm y 125 mm de diámetro) y se utilizan con tarros para la conservación de los alimentos, con cazuelas y bandejas de vidrio templado. Las Tapas Universales funcionan exactamente como las Tapas para recipientes ALFA Executive.

¡ATENCIÓN! Con las tapas universales no utilizar recipientes de plástico o de vidrio inadecuados ya que podría producirse una implosión bajo la presión del vacío de la máquina y causar heridas.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente. Girar la manecilla hacia la posición "VACUUM". (fig. M)
- Conectar a través del tubo de conexión (15) la mane-

INSTRUCCIONES DE USO

Atención: No conservar la máquina con los pulsadores LOCK enchufados

- cilla de la tapa del recipiente a la toma de aire (6) de la máquina. (fig. N)
- Bloquear la tapa (4) con los pulsadores LOCK (7); la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la manecilla del recipiente.
- Girar la manecilla hacia la posición "CLOSED".
- Para abrir los contenedores girar la manecilla hacia la posición "OPEN"; se escuchará el sonido del aire silbando en el bote. Este sonido es la garantía de que el contenido se ha envasado al vacío.

7 Envasado en recipientes ALFA Family

Recipientes multiuso, ideales para conservar productos que se utilizan frecuentemente, como alimentos secos y frágiles; alimentos en polvo; fruta y verdura fresca o triturada. Gracias a su transparencia y design se presentan agradablemente sobre las ménsulas de la cocina y garantizan óptima visibilidad de su contenido.

- Llenar los recipientes dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior y colocar la tapa sobre el recipiente.
- Conectar a través del tubo de conexión (15) la fijación de la tapa del recipiente a la toma de aire (6) de la máquina. (fig. O).
- Bloquear la tapa (4) con los pulsadores LOCK (7); la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación.
- Quitar el tubo de la tapa del recipiente.
- Para abrir los recipientes, presionar el botón central (16) (fig. O).

8 Envasado en tarros de vidrio cerrados herméticamente con tapas metálicas (por ej. Leifheit)

La fijación grande de tapas se debe utilizar para el envasado en tarros de vidrio de boca amplia cerrados herméticamente con tapas metálicas. Sin embargo la fijación para Tapas está disponible también en tamaño pequeño para tarros de vidrio de boca pequeña cerrados herméticamente con tapas metálicas.

- Llenar el tarro dejando por lo menos 3 cm de espacio hasta el borde superior del tarro.
- Conectar a través del tubo de conexión (15), la Fijación para Tapas (17) a la toma de aire (6) de la máquina. Colocar la fijación para tapas directamente sobre el tarro equipado con su tapa (18) y presionar hacia abajo asegurándose de que la unión sea correcta (fig. P).
- Bloquear la tapa (4) con los pulsadores LOCK (7); la máquina ejecutará automáticamente el ciclo de envasado y se apagará una vez terminada la operación. Comprobar que la fijación para tapas sea hermética apretándola con la mano.
- Quitar el tubo de la fijación para tapas. Extraer del tarro la fijación para tapas.
- Atornillar el cerquillo metálico (19) proporcionado junto con el tarro (fig. P).

- Para abrir un tarro de vidrio con tapa metálica cerrado al vacío, utilizar el Abretapas específico para tarros de vidrio (con la parte de las letras hacia arriba). Colocar el abretapas como en la figura Q y presionar delicadamente hasta dejar salir el vacío. Quitar la tapa metálica. Este accesorio les permitirá volver a utilizar la tapa.

9 Envasado al vacío con Tapones para Botella ALFA

Los Tapones para Botella ALFA pueden ser utilizados para volver a tapar botellas de vino o bebidas sin gas parcialmente llenas. El tapón de botella permite hacer el vacío en la botella y así su contenido no se oxidará con tanta rapidez, manteniendo su calidad y sabor durante más tiempo.

- Conectar a través del Tubo de Conexión (15) el Tapón para Botella ALFA (20) a la toma de aire de la máquina (6) (fig. R). Introducir el tapón de botella firmemente en la botella.
- Bloquear la tapa (4) con los pulsadores LOCK (7); la máquina ejecutará el ciclo de envasado y se apagará automáticamente una vez terminada la operación.
- Quitar inmediatamente el tubo tanto del Tapón para Botella como de la máquina.
- Para abrir una botella sellada con el Tapón para Botella ALFA, tan sólo hay que retirar el tapón de la botella. Se oírà nuevamente el sonido del aire que entra en la botella.

INSTRUCCIONES PARA LA LIMPIEZA

ATENCIÓN: Desconectar siempre la ALFA Futura antes de proceder a su limpieza.

- Lavarse cuidadosamente las manos antes de limpiar la máquina y los accesorios.
- Limpiar, tanto antes como después del uso, las superficies externas del ALFA con una esponja humedecida con un lavavajillas suave (no utilizar productos abrasivos o disolventes). En caso de penetraciones accidentales de líquidos en la envoltura, no insertar el cable en la toma de corriente, no utilizar la unidad y acudir inmediatamente a un centro de asistencia autorizado o al revendedor.
- La máquina está provista de una parte inferior (12) completamente extraíble y lavable también en el anaquel superior del lavavajillas (fig. S). Antes de

lavar la parte inferior, quitar tanto la junta hermética (9) (fig. T) como la junta de cierre (10) (fig. U). Limpiar las dos juntas con una esponja humedecida con un detergente suave para platos, dejándolas secar completamente antes de volver a colocarlas.

Una vez terminado el limpiado y el secado, volver a colocar cuidadosamente las juntas en sus respectivos lugares. A continuación, reinstalar la parte inferior (12) en el respectivo acoplamiento en la tapa (4).

- Lavar cuidadosamente los accesorios ALFA (recipientes, tapas, tarros, etc.) como si se tratara de cualquier otro objeto de la cocina, dejarlos secar completamente. Si los accesorios se lavan en el lavaplatos, colocarlos en el anaquel superior.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Voltaje	230V~ 50Hz 170W
Dimensiones	39 (ancho) x 15 (profundidad) x 8 (alto) cm
Peso	2,3 Kg
Marcado	

Producto aprobado por F.I.C (Federación Italiana Cocineros).

La eficacia de los sistemas ALFA ha sido testada por AITA (Asociación Italiana de Tecnología Alimentaria) véase a la pág. 9.

Compatibilidad electromagnética

La ALFA Futura ha sido estudiada para cumplir con los requisitos actualmente necesarios en materia de compatibilidad electromagnética. En caso de sospechas de que su funcionamiento altera el funcionamiento normal de su televisor, radio u otro aparato eléctrico, cambiar la posición del aparato hasta que la interferencia desaparezca, o bien enchufarlo a otra toma de corriente.



Eliminación/Reciclado. En conformidad con lo establecido por la Directiva 2002/96/CE, el símbolo presente en el aparato indica que para los efectos de su eliminación/reciclado el mismo debe ser considerado como residuo específico y, consiguientemente, debe ser objeto de "recogida selectiva". Por lo tanto, el usuario deberá entregar (o hacer entregar) el citado residuo a los centros de recogida diferenciada predispuestos por las administraciones locales, o bien entregarlo al revendedor en el momento de comprar un nuevo aparato de tipo equivalente. La recogida diferenciada del residuo y las sucesivas operaciones de tratamiento, recuperación y eliminación/reciclado del mismo, favorecen la producción de aparatos con materiales reciclados y limitan los efectos negativos en el ambiente y sobre la salud derivados de una eventual gestión impropia del residuo. La eliminación abusiva del producto de parte del usuario comporta la aplicación de eventuales sanciones administrativas previstas por las leyes de transposición de la Directiva 2002/96/CE del estado miembro europeo en el que el producto es eliminado.

LOCALIZACIÓN DE AVERIAS

La ALFA no funciona

- Comprobar que el enchufe de la ALFA esté bien conectado. Verificar la toma de corriente eléctrica conectando otro aparato.
- La ALFA se para automáticamente si se sobrecalienta. Dejarla enfriar durante 15 minutos y volver a intentar ponerla en marcha.
- Verifiquen si el cable de alimentación o el enchufe están defectuosos. Si es así, no utilizar la máquina.

La ALFA no efectúa la primera soldadura en el trozo cortado del rollo

- Verifiquen que el trozo de rollo esté colocado correctamente tal como especificado en la sección: **"Realizar las bolsas con los rollos ALFA"**

La ALFA no realiza un vacío completo en las bolsas

- Para sellar correctamente el extremo abierto de la bolsa, éste debe encontrarse dentro del área de la Cámara de Vacío.
- Comprobar que la Barra de Soldadura, las Juntas de Retén y Herméticas se hallen libres de residuos. Limpiarlas si necesario y colocarlas en su lugar.
- La bolsa ALFA puede tener algún agujero. Para comprobarlo, sellar la bolsa con un poco de aire dentro, sumergirla en agua y apretar. La aparición de burbujas indica la presencia de una pérdida. Volver a cerrar herméticamente o utilizar otra bolsa.

La ALFA no cierra la bolsa herméticamente

- La barra de soldadura podría sobrecalentarse y fundir la bolsa, en este caso levantar la Tapa y dejar que la barra de soldadura se enfríe unos minutos.
- La ALFA ha sido construida de acuerdo con las normas de seguridad. En caso de sobrecalentamiento se apaga automáticamente. Dejar enfriar la máquina durante 15 minutos y vuelvan a intentar.

La bolsa ALFA no mantiene el vacío después de haber sido sellada

- Pérdidas a lo largo de la parte sellada por arrugas, migas, grasa o líquidos. Abrir la bolsa, limpiar la parte superior del interior de la bolsa y sacar los cuerpos extraños de la Barra de Soldadura antes de volver a sellar.
- Comprobar que la bolsa no esté agujereada, cosa que podría haber eliminado el vacío. Es aconsejable proteger los bordes puntiagudos del contenido de la bolsa con servilletas de papel.

La ALFA no hace el vacío en los recipientes

- Conectar a través del Tubo de Conexión la tapa del recipiente (o la Fijación para Tapas, si necesario) a la Toma de Aire de la máquina.
- Dejar el espacio necesario (como mínimo 3 cm) entre el contenido y la parte superior del tarro o recipiente.

- Si los líquidos fluyen en la fase de envasado al vacío, es preciso recordar que deben enfriarse previamente en el refrigerador y no a la temperatura ambiente.
- Comprobar que el borde del tarro o recipiente y la Tapa Universal no estén estropeados en la zona de cierre. Limpiar el borde y la tapa con un paño húmedo y volver a hacer el vacío.
- Comprobar que la junta de la tapa del recipiente o la de la Tapa Universal esté colocada correctamente en su lugar y que no esté dañada.

Los recipientes ALFA *Executive* o las tapas universales ALFA no mantienen el vacío

- Asegurarse de que la flecha del botón de la tapa del recipiente esté situada sobre "VACUUM" antes de efectuar el vacío en el recipiente y sobre "CLOSED" una vez que se ha llevado a cabo la operación de vacío.
- Comprobar que el O-ring colocado por debajo del botón de la tapa del recipiente o de la Tapa Universal esté en su sitio y colocado correctamente.

Los recipientes ALFA *Family* no mantienen el vacío

- Comprobar que la junta colocada por debajo del botón central (16) de la tapa del recipiente esté en su sitio y colocada correctamente.

LAS VENTAJAS DEL ENVASADO EN VACÍO ALFA

El presente trabajo es el resultado de la colaboración entre la División Investigación y Desarrollo Flaem Nuova y el Profesor Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnología del Acondicionamiento y de la Distribución de los Productos Agroalimentarios" de la Universidad de Milán.

El envasado en vacío cambiará radicalmente el modo con el cual se comprarán y conservarán los alimentos. Conservando en vacío (es decir sin aire), **la duración de los alimentos crece enormemente**, tanto conservando en despensa, en refrigerador como en congelador. El aire puede poner los alimentos pasados y rancios, puede hacerlos fermentar, secarlos o causarles quemaduras de congelador. El envasado en vacío **conserva por un período más largo la frescura y el sabor de los alimentos**.

Ahora existe la posibilidad de envasar los alimentos frescos comprados en el mercado y aquéllos de la huerta personal en porciones convenientes para uso futuro, incluso **en grandes cantidades**. Los alimentos adquiridos ya envasados en vacío, tales como quesos, embutidos y carnes, una vez abiertos, conservarán sabor y frescura intacta si son envasados nuevamente en vacío en las bolsas o en los recipientes ALFA. La carne, el pescado y las verduras pueden ser congelados **evitando las quemaduras de hielo** y conservarán frescura y calidad. Alimentos tales como café, arroz, harina y fruta seca tendrán una duración mucho mayor sin ser envasados en vacío. Los alimentos frescos o perecederos deberán ser en todo caso congelados o conservados en el refrigerador.

La calidad original de los alimentos debe ser la mejor posible, sea respecto de su frescura sea respecto de la higiene del ambiente en el momento en el cual se efectúa el envasado.

En efecto, no existe ninguna técnica de conservación que permita transformar un producto malo en uno bueno.

Manteniendo siempre al alcance de la mano la ALFA y las bolsas y recipientes para el vacío se podrá constatar su facilidad de uso y todas las grandes posibilidades para salvaguardar la calidad de los alimentos que ofrece el sistema ALFA.

Consúltese la tabla "**Tiempos de conservación con ALFA**", en que se indica el efectivo aumento de duración de cada alimento manteniendo inalteradas sus originales características sensoriales, higiénicas y nutricionales.

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN CON ALFA

	Período de conservación a presión atmosférica	Período de conservación con ALFA
Alimentos refrigerados ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Carnes rojas	3-4 días	8-9 días
Carnes blancas	2-3 días	6-9 días
Pescados enteros	1-3 días	4-5 días
Salvajina	2-3 días	5-7 días
Embutidos	7-15 días	25-40 días
Embutidos en rebanadas	4-6 días	20-25 días
Quesos blandos	5-7 días	14-20 días
Quesos duros y semiduros	15-20 días	25-60 días
Hortalizas	1-3 días	7-10 días
Fruta	5-7 días	14-20 días
Alimentos cocidos y refrigerados ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Pasados y sopas vegetales	2-3 días	8-10 días
Pastas y arroces	2-3 días	6-8 días
Carnes cocidas y asadas	3-5 días	10-15 días
Dulces rellenos (cremas y fruta)	2-3 días	6-8 días
Aceite para freír	10-15 días	25-40 días
Alimentos congelados ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Carnes	4-6 meses	15-20 meses
Pescados	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	18-24 meses
Alimentos a temperatura ambiente ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas envasadas	4-6 meses	12 meses
Pasta	5-6 meses	12 meses
Arroz	5-6 meses	12 meses
Harina	4-5 meses	12 meses
Fruta seca	3-4 meses	12 meses
Café molido	2-3 meses	12 meses
Té en polvo	5-6 meses	12 meses
Preparados liofilizados	1-2 meses	12 meses
Leche en polvo	1-2 meses	12 meses

Los anteriores son valores indicativos que, en todo caso, dependen de la integridad del envase y de las características cualitativas originales del alimento.

ATENCIÓN. Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en el refrigerador. La operación de envasado en vacío aumenta la duración de los alimentos, pero no los transforma en "conserva", es decir, en un producto estable a temperatura ambiente.

QUÉ ES EL SISTEMA DE ENVASADO EN VACÍO

El deterioro de los alimentos es provocado por reacciones químicas que se verifican por exposición al aire, a la temperatura, a la humedad, a la acción de los enzimas, al desarrollo de microorganismos o a la contaminación de los insectos.

Mediante una reducción absoluta de la presión del aire en el interior del envase, el envasado en vacío provoca sustracción de oxígeno y eliminación de los compuestos volátiles. El oxígeno en el aire provoca el deterioro de los alimentos, ante todo mediante el proceso de oxidación, que produce la pérdida de los valores nutricionales, del sabor y de todas las cualidades del alimento mismo. Además, el aire contribuye al desarrollo de la mayor parte de los microorganismos y determina las quemaduras producidas por el hielo en el alimento congelado.

El envasado en vacío prolonga la conservación de muchos alimentos frescos, reduciendo su oxidación e impidiendo la proliferación microbiana (bacterias y hongos). De todas formas, muchos alimentos frescos contienen suficiente humedad como para favorecer el desarrollo de microorganismos que pueden producirse con poco aire e incluso sin él. Para evitar el deterioro de estos alimentos es esencial la conservación a baja temperatura.

Los microorganismos, tales como hongos, fermentos y bacterias, están presentes en todas partes, pero pueden provocar problemas solamente bajo ciertas condiciones. Por ejemplo, los hongos no crecen en ambientes con bajo contenido de oxígeno o en ausencia de humedad. Por su parte, para desarrollarse, los fermentos necesitan humedad, azúcar y una temperatura moderada y pueden crecer en presencia o ausencia de aire. La refrigeración reduce el crecimiento de los fermentos y el congelamiento lo detiene por completo. Las bacterias pueden multiplicarse con o sin aire, según su naturaleza.

El Clostridium botulinum es un tipo de bacteria muy peligrosa que puede desarrollarse en ambientes que no contienen ácidos, desprovistos de oxígeno y expuestos por largos períodos a temperaturas superiores a 4 °C.

Por lo tanto los alimentos expuestos al ataque del

Botulinum son aquellos de baja acidez (tales como carne, pollo, pescado, mariscos, aceitunas en salmuera, huevos, hongos y verduras) y alimentos de mediana acidez, tales como casi todas las hortalizas y muchas frutas (tomates maduros, cebollas, ají rojo, higos y pepinos). Para impedir la contaminación de este patógeno, es indispensable operar aplicando las medidas de higiene y a fin de evitar una peligrosa proliferación en los alimentos conservados, éstos deben ser refrigerados en caso de conservación de breve período y/o congelados en caso de conservación de largo período. De todas formas, es necesario consumirlos inmediatamente después de haberlos calentado.

Atención. *Un alimento que haya sido calentado dentro de la bolsa ALFA en vacío, deberá ser consumido de inmediato. Si se lo deja enfriar lentamente a temperatura ambiente en el envase sellado en vacío, puede dar lugar a multiplicación de algunos microorganismos patógenos en pocas horas, alcanzándose valores peligrosos para la salud.*

Algunos enzimas presentes en los alimentos provocan cambios siempre más evidentes en el color, en la estructura y en el sabor, los que dependen del tiempo de conservación, de la temperatura y, especialmente, de la presencia de aire. Para detener la acción de los enzimas, las verduras deben ser cocidas por un breve período mediante el vapor o utilizando el horno de microondas. Los alimentos que contienen un alto nivel de acidez tales como la mayor parte de las frutas, no requieren cocción. La ausencia de aire que se obtiene con el sistema en vacío de todas formas reduce o impide la acción de estos enzimas.

Las larvas de los insectos con frecuencia están presentes en muchos alimentos de bajo contenido de agua o secos y, sin el envasado en vacío o el congelamiento, podrían desarrollarse durante la conservación, contaminando el alimento. Es posible que algunos productos como la harina y los cereales contengan larvas, pero utilizando el envasado en vacío ALFA se impide que se transformen en insectos.

COMO CONSERVAR CON LAS BOLSAS ALFA

Envasado en vacío para el congelador

Ante todo, es de gran importancia utilizar alimento lo más fresco posible. El sistema ALFA permitirá mantener toda la frescura de los alimentos sólo si serán conservados correctamente. Algunos alimentos de consistencia blanda podrían sufrir daños al efectuarse el envasado en vacío del producto fresco. Para productos delicados tales como carne, pescado, frutas de bosque, pan, etc., es conveniente efectuar un precongelamiento. Durante las primeras veinticuatro horas no existe ningún riesgo

de quemaduras de congelador y se podrá envasar en vacío en las bolsas ALFA los productos precongelados el día anterior y luego conservarlos en el congelador por largos períodos, a fin de mantener del mejor modo posible todas las características sensoriales y nutricionales del producto envasado. Cuando se trata de conservar en vacío sopas, estofados u otros alimentos líquidos, estos deberán ser precongelados en una cazuela o plato templado. Una vez que asumen consistencia sólida podrán ser envasados en vacío, sellados y

colocados en el congelador.

Para conservar en vacío las verduras habrá que pelarlas, limpiarlas y luego calentarlas exponiéndolas brevemente en agua hervida o en el horno de microondas hasta que se calienten, manteniéndolas de todas formas crujientes. A continuación podrán ser envasadas en vacío en porciones adecuadas.

Si el alimento no es precongelado, dejar una altura suplementaria de cinco cm. extra de bolsa, para permitir la expansión debida al congelamiento. Para la carne y el pescado es conveniente poner el alimento sobre una servilleta de papel y envasarlo en vacío con la servilleta de papel dentro de la bolsa a fin de que absorba la humedad de los alimentos.

Para conservar alimentos como masas, crêpes y pequeñas hamburguesas, sobreponerlos colocando entre uno y otro papel para horno o película extensible lo que, sucesivamente, permitirá retirar parte de los alimentos, reenvasar el resto y reponerlo de inmediato en el congelador.

Envasado en vacío para el refrigerador

Para las familias que cuentan con poco tiempo, el alimento puede ser preparado con anticipación, envasado en vacío, conservado en el refrigerador y utilizado en diferentes ocasiones, ya listo para ser calentado cuando sea necesario.

Envasado en vacío para la despensa

También los alimentos que pueden conservarse a temperatura ambiente (como por ejemplo el café, la harina, la pasta, el azúcar, etc.) pueden obtener ventajas de un envasado en vacío. Si estos productos no serán utilizados durante algunos días, como sucede cuando se deja la casa por unos días o se deja la casa de las vacaciones, es conveniente proteger todos los alimentos con un envasado en vacío. Se mantendrán más frescos y se impedirá que la humedad del ambiente, los hongos o los insectos puedan deteriorarlos.

Descongelamiento de las bolsas ALFA

Para descongelar los alimentos en vacío, si se trata de

carnes, pescados, frutas, vegetales u otros alimentos delicados, deben ser puestos en la repisa más baja del refrigerador, a fin de obtener un descongelamiento lento; en cambio, si se trata de pan o masas pueden dejarse a temperatura ambiente y, por último, si se trata de sopas u otros líquidos, se deberán sumergir en agua caliente las bolsas con el contenido, hasta alcanzar la temperatura adecuada. Cuando los alimentos se dejan a temperatura ambiente o se calientan a baño de María, se debe cortar una punta de la bolsa para permitir la salida del vapor. Una vez que el alimento ha sido descongelado, consumirlo inmediatamente. No recongelarlo.

Reenvasado de alimentos preenvasados

Muchos alimentos, tales como quesos y carnes, son vendidos preenvasados en bolsas industriales en vacío. Para mantener el sabor y la frescura de estos alimentos conviene reenvasarlos en las bolsas ALFA después de que la bolsa industrial ha sido abierta.

Los alimentos preenvasados deberán ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto y ser manejados con la máxima atención e higiene durante las operaciones de reenvasado.

Sugerencias útiles...

- Para alimentos con puntas afiladas o con ángulo sobresalientes, como huesos o fideos, envolver los bordes con servilletas de papel a fin de evitar rupturas de la bolsa.
- Para artículos frágiles y delicados tales como fresas y galletas dulces y saladas es más adecuada la conservación en recipientes.
- Existe una variedad de productos no alimentarios que pueden ser envasados en vacío. Es posible conservar herramientas o instrumentos de camping tales como cerillas, botiquines y ropa limpia y seca. También es posible conservar el triángulo de emergencia tránsito. Es posible además conservar por más tiempo el tabaco de pipa, los objetos de plata, colecciones incontaminadas, etc.

COMO CONSERVAR EN LOS RECIPIENTES ALFA

Atención. No utilizar recipientes de plástico o vidrio que no sean adecuados, porque pueden sufrir implosión debido al vacío del sistema ALFA y provocar heridas.

Congelamiento en recipientes

Para congelar el alimento en recipientes de material plástico, utilizar sólo aquéllos ALFA o, en el caso de recipientes de vidrio, usar recipientes templados, adecuados para las temperaturas del congelador.

Envasado en vacío de los alimentos en recipientes

El envasado en vacío en recipientes es perfecto para los productos que son utilizados con frecuencia. Alimentos secos tales como pasta, cereales, harina, azúcar, patatas

fritas, bollos salados o galletas, además de alimentos para animales, mantendrán su estructura y un gusto fresco al máximo.

Ensaladas y verduras pueden ser lavadas para toda la semana y conservadas en un envase ALFA en el que se mantendrán crujientes y frescas. Para absorber la humedad en exceso, doblar una servilleta de papel y colocarla en el fondo del envase.

Atención. Los líquidos deben ser enfriados antes de ser sometidos al vacío. En efecto, los líquidos calientes rebosan, saliendo del recipiente durante la operación de aplicación del vacío.

Alimentos en polvo o a granos pueden ser cubiertos con una servilleta de papel cortada antes de realizar el envasado en vacío. Esto evitará que los granos se introduzcan en los recorridos del vacío o se depositen en la selladura del tapón para el vacío.

El aceite usado una vez para la fritura puede ser filtrado, enfriado, cerrado en un envase en vacío ALFA y conservado en refrigerador. De esta forma se podrá reutilizar al menos una vez más el aceite que ha sido conservado sin aire y en frío, manteniendo casi intactas sus características.

Los artículos de despensa como harina, arroz y preparados para tortas y buñuelos, permanecerán frescos por un período más largo si son envasados en vacío. Nueces y condimentos mantienen su sabor y permanecen protegidos contra la rancidez.

Escabeche en los envases ALFA

Para poner en escabeche carne, pollo o pescado, se

deberá perforar la superficie de los alimentos y colocarlos en un envase ALFA, cubiertos con el escabeche elegido. Sellar en vacío el envase ALFA y colocar en refrigerador por lo menos durante veinte minutos. ¡El alimento quedará escabechado como si hubiera sido dejado en el condimento durante toda la noche!

Consejos para la conservación en recipiente

Para la conservación de los alimentos utilizar cubiertas que hayan controladas y que no presenten defectos. Para realizar y mantener un adecuado grado de vacío es necesario que las juntas herméticas de las cubiertas se encuentren en perfecto estado; un buen mantenimiento de las cubiertas se obtiene sumergiéndolas en agua hirviendo durante tres minutos y frotando luego con una gota de aceite la junta seca. Esta operación devolverá la elasticidad necesaria a las juntas de las cubiertas.

LAS COSAS QUE SE DEBEN RECORDAR

Con el objeto de alcanzar un óptimo nivel de seguridad en la conservación de los alimentos es indispensable aplicar algunas reglas:

- Lavarse las manos con máxima atención y efectuar la limpieza de todos los instrumentos y superficies que se utilizarán para cortar y envasar los alimentos en vacío.
- Es conveniente utilizar guantes para manipular los alimentos.
- Una vez envasado el alimento perecedero, ponerlo en el refrigerador o congelarlo inmediatamente, manteniendo constante la temperatura de refrigeración o de congelamiento. No someter el alimento por largo período a temperatura ambiente.
- Situar de manera ordenada en el refrigerador o congelador los recipientes de los alimentos envasados en vacío, a fin de obtener que los mismos alcancen rápidamente bajas temperaturas.
- Luego de la apertura de alimentos en lata o envasados en vacío a nivel industrial, los mismos pueden ser reenvasados en vacío. Después de la apertura de la lata, aplicar las instrucciones para refrigerar los alimentos una vez envasados en vacío.
- En todo caso, los alimentos preenvasados deben ser consumidos antes de la fecha de vencimiento indicada en el envase original del producto.
- El alimento perecedero, una vez calentado o descongelado, debe ser consumido. No ingerir alimentos perecederos si han permanecido por muchas horas a temperatura ambiente, particularmente si han sido

preparados con una salsa densa, en un envase en vacío o en otros ambientes con bajo contenido de oxígeno.

- No descongelar el alimento con agua caliente o con otras fuentes de calor, excepto si se trata de líquidos (sopas, zumos, etc.)
- El envasado en vacío aumentará la duración de los alimentos secados. El alimento que posee un alto contenido de materia grasa desarrolla rancidez debido al oxígeno y al calor. El envasado en vacío aumenta la duración de alimentos tales como nueces, nueces de coco y cereales. Se deben conservar en un lugar fresco y oscuro.
- El envasado en vacío no aumentará la duración de fruta y verdura tales como bananas, manzanas, patatas, y algunas verduras, a menos de quitarles la cáscara antes de efectuar el envasado en vacío.
- Alimentos blandos y de estructura delicada (tales como pescados, frutas de bosque, etc.) deben ser pre-congelados durante una noche, antes de envasarlos en vacío y colocarlos definitivamente en el congelador.
- Verduras como bróculis, coliflor y repollo emiten gas cuando son envasadas frescas en vacío para la refrigeración. Para efectuar el envasado en vacío de estos alimentos, deberán ser hervidos y luego congelados.
- **Para una correcta y segura conservación en vacío utilizar únicamente bolsas, recipientes y accesorios originales ALFA.**

Quedan reservados todos los derechos. Se prohíbe la reproducción parcial o total.

Dada la continua búsqueda tecnológica en el sector, ALFA, se reserva el derecho a realizar cambios técnicos y funcionales en la unidad sin previo aviso.

O SISTEMA DE EMBALAGEM EM VÁCUO PARA O LAR

Os nossos parabéns pela compra realizada e os nossos agradecimentos pela confiança em nós depositada. Aconselhamos que leia com atenção estas instruções para que possa utilizar correctamente a ALFA Futura de modo a obter aos melhores resultados de conservação. Aconselha-se também conservar este manual para futuras consultas.

ÍNDICE

SEÇÃO 1

- **NOMENCLATURA E FUNÇÕES** Pág. 14
- **ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES** Pág. 15
- **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO** Pág. 16-17
 - Formar os sacos dos rolos ALFA Pág. 16
 - Embalagem com os sacos retirados do rolo ou com os sacos pré-cortados ALFA Pág. 16
 - Embalagem em recipientes ALFA *Executive* ou com as Tampas Universais ALFA Pág. 16-17
 - Embalagem em recipientes ALFA *Family* Pág. 17
 - Embalagem em boiões de vidro Pág. 17
 - Embalagem com Tampa de garrafa ALFA Pág. 17
- **INSTRUÇÕES PARA LIMPEZA** Pág. 18
- **CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS** Pág. 18
- **LOCALIZAÇÃO DAS AVARIAS** Pág. 19

SEÇÃO 2

- **INFORMAÇÕES SOBRE A CONSERVAÇÃO EM VÁCUO** Pág. 20-24
 - AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO ALFA Pág. 20
 - TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM ALFA Pág. 21
 - O QUE É O VÁCUO Pág. 22
 - COMO CONSERVAR COM OS SACOS ALFA Pág. 22-23
 - COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES ALFA Pág. 23-24
 - AS COISAS A RECORDAR Pág. 24
- **ACESSÓRIOS ALFA DISPONÍVEIS** Pág. 25-26

NOMENCLATURA e FUNÇÕES DA MÁQUINA

Consultar as ilustrações da página 1.

- (1) **Luz ON** - Quando a máquina está acesa, a luz está verde.
- (2) **Luz de soldadura SEAL** - Quando a soldadura está a ser efectuada, acende-se a luz.
- (3) **Botão de soldadura MAN SEAL** - Accionável em qualquer momento.
- (4) **Tampa** - A sua abertura com posição fixa em cima, permite a colocação dos sacos antes de efectuar as operações de embalagem.
- (5) **Válvula manual da tampa** - Carregando-a permite interromper o ciclo de embalagem em qualquer momento e abrir a tampa no final desse mesmo ciclo.
- (6) **Tomada de ar para o tubo** - Para ligar o tubo a utilizar com os boiões, recipientes, tampas universais e tampas de garrafa, etc.
- (7) **Botões LOCK** - Na posição de fecho fixam a tampa enquanto se acciona a fase de vácuo nos sacos, nos boiões e nos recipientes; encaixam-se automaticamente.
- (8) **Barra soldadora** - Elemento aquecedor protegido que permite a soldadura do saco sem que este se cole à barra.
- (9) **Juntas de vedação** - Garantem a retenção do vácuo na câmara permitindo a evacuação do ar dos sacos e dos recipientes.
- (10) **Junta de selagem** - Preme o saco na barra de soldadura.
- (11) **Câmara de vácuo em bacia** - Para colocar a extremidade aberta do saco no interior da câmara, e fazer sair o ar, e para recolher o líquido em excesso que esse possa conter.
- (12) **Parte inferior** - Completamente removível e lavável, mesmo na máquina de lavar louça, para uma maior higiene.
- (13) **Pés anti-deslizamento** - Impedem o deslizamento da máquina durante a utilização.



ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

O fabricante cumpre todos os esforços necessários para que cada produto obtenha a mais alta qualidade e segurança, todavia, como para qualquer outro aparelho eléctrico, é sempre necessário respeitar as normas fundamentais de segurança, para evitar de causar perigos a pessoas, animais e bens.

- Antes da primeira utilização, e periodicamente durante a vida do produto, controle o cabo de alimentação, para averiguar a eventual presença de danos; se apresentar danos, não ligue a ficha na tomada e leve imediatamente o produto a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança.
- Leia atentamente as instruções antes de utilizar a sua ALFA *Futura*, e conserve-as à mão para futuras consultas.
- Não é um aparelho para uso contínuo. Não efectue mais de um ciclo inteiro cada 2 minutos. Em condições ambientais extremas o uso intensivo do aparelho pode provocar a intervenção dos sistemas automáticos de protecção térmica. Nesse caso deve-se aguardar que o aparelho arrefeça até o ponto de permitir a reprimatização dos sistemas de protecção.
- Não utilize o aparelho na proximidade ou em cima de superfícies quentes.
- Aparelho com invólucro não protegido contra a penetração de líquidos.
- Evite de aspirar líquidos para dentro da câmara de vácuo. Se isso acontecer enxugue imediatamente a câmara de vácuo.
- Não mergulhe o aparelho em água e não o utilize se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem molhados; se isso acontecer durante a utilização, tire imediatamente a ficha da tomada usando luvas de borracha secas. Não retire nem toque no aparelho mergulhado na água antes de ter retirado a ficha da tomada. Não utilize novamente o aparelho depois de o ter tirado da água (envie-o imediatamente a um centro de assistência autorizado ou ao seu Revendedor de confiança).

- Não toque na barra de soldadura durante a utilização do aparelho para evitar possíveis queimaduras.
- Nunca utilizar adaptadores para tensão de alimentação diferente daquela indicada no fundo do aparelho (dados da placa).
- Desligue sempre a ficha da tomada após a utilização.
- Não abra nem modifique o aparelho. As reparações só devem ser realizadas por pessoal autorizado. As Reparações não autorizadas anulam a garantia.
- O Fabricante, o Vendedor e o Importador só se consideram responsáveis para efeitos de segurança, fiabilidade e rendimento se: a) o aparelho for utilizado de acordo com as instruções; b) a instalação eléctrica do local onde o aparelho é utilizado estiver em conformidade com as leis em vigor.

Utilize exclusivamente sacos e acessórios de origem ALFA

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Atenção: Não mantenha a máquina com os botões LOCK ligados

Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente o aparelho e os acessórios que entram em contacto com os alimentos (recipientes, tampas, boiões, etc.) seguindo as instruções fornecidas no parágrafo “INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA”.

1 Posicionamento do aparelho

Coloque a máquina num local seco e sobre uma superfície horizontal, tendo o cuidado de deixar a zona de trabalho diante da máquina livre de obstáculos e suficientemente ampla para permitir o apoio dos sacos e dos alimentos a serem embalados. Ligue a ficha a uma tomada de corrente eléctrica correspondente à tensão da máquina (consulte as características técnicas) e na máquina acende-se a luz verde ON (1).

2 Conselhos para a utilização dos sacos

I sacos ALFA são fornecidos em duas larguras, 20 e 30 cm. Escolha a medida dos sacos adequada ao alimento que pretende conservar. Verifique se o comprimento do saco a utilizar é superior de pelo menos 8 centímetros relativamente ao alimento a conservar, considerando também outros 2 centímetros para cada vez que o saco será seguidamente utilizado.

Nota: Se utiliza os sacos pré-cortados, passe ao ponto 4 destas instruções.

3 Formar os sacos dos rolos ALFA

- Desenrolar o comprimento desejado do rolo e cortar o troço utilizando o cortante para sacos MAGIC Cutter (14) como ilustrado na fig. A, deslocando-o de um lado para o outro. Agora é possível soldar um lado aberto do troço seguindo estas fases:
- Levante a tampa (4) e gire-a para a posição aberta.
- Soldar um lado aberto do troço colocando umas das duas extremidades abertas do saco na junta de selagem (10) com a parte lisa virada para baixo (fig. B).

Atenção: não deixar sobressair o saco na câmara de vácuo (11) ou na junta de retenção (9).

- Feche a tampa (4) E carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK (7) para os engatar (fig. C). A máquina executará automaticamente todo o ciclo de embalagem. Aguarde que se apague a luz SEAL (2).
- Carregue na forma esférica da válvula manual (5) para permitir a abertura da tampa (fig. D).
- Alçar a tampa da máquina pousando os dedos por debaixo da parte sobressaída central e retirar o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e linhas internas do saco. (fig. E)

4 Embalagem em vácuo com o saco retirado do rolo ou com os sacos pré-cortados

- Levante a tampa (4) e gire-a para a posição aberta.

- Introduza o alimento no saco sem criar rugas ou tensões das superfícies. Elimine os líquidos ou resíduos de alimentos da zona interna do saco que deve ser soldada.
- Apoiar o saco com o seu conteúdo diante da máquina colocando a extremidade aberta no interior da câmara do vácuo (11) e com a parte lisa virada para baixo (fig. F).
- Feche a tampa (4) E carregue nas duas extremidades opostas da tampa da máquina com os polegares e depois carregue nos botões LOCK (7) para os engatar (fig. G). A máquina executará automaticamente todo o ciclo de embalagem. Aguarde que se apague a luz SEAL (2).
- Carregue na forma esférica da válvula manual (5) para permitir a abertura da tampa (fig. H).
- Alçar a tampa da máquina pousando os dedos por debaixo da parte sobressaída central e retirar o saco.
- Verifique o estado da soldadura obtida que deverá apresentar-se como uma faixa transversal regular, sem rugas e linhas internas do saco. (fig. I)
- Pode-se interromper em qualquer momento o ciclo de embalagem já iniciado carregando na válvula manual (5) que se deve manter carregada até se apagar a máquina.

5 Utilização do Botão da soldadura MAN SEAL (3)

Carregando neste botão, com o acendimento da luz da soldadura SEAL (2), efectua-se imediatamente a operação de soldadura. Isso permite evitar que o vácuo provoque o esmagamento de alimentos delicados e frágeis (por ex. bolachas, etc.) (fig. L).

6 Embalagem nos diversos recipientes ALFA Executive ou em recipientes selados com Tampas Universais ALFA com novo puxador

Os recipientes ALFA *Executive* e as Tampas Universais ALFA dotadas de fecho em forma de estrela (ver a fig. M) simplificam a execução do vácuo, porque o tubo de ligação pode ser inserido directamente no furo central do próprio fecho (ver a fig. N).

As Tampas Universais ALFA, fornecidas nos dois diâmetros de 100 mm e de 125 mm, devem ser utilizadas com os boiões para a conservação de alimentos, com caçarolas e taças de vidro temperado. As Tampas Universais funcionam exactamente como as Tampas para recipientes ALFA *Executive*.

ATENÇÃO: Com as tampas universais não usar recipientes de plástico ou de vidro que não sejam adequados pois podem implodir pela força do vácuo da máquina e poderão causar ferimentos.

- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente. Girar o fecho para a posição “VACUUM”. (fig. M)
- Ligue com o tubo de ligação (15), o puxador da tampa

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Atenção: Não mantenha a máquina com os botões LOCK ligados

- do recipiente à tomada de ar (6) da máquina. (fig. N)
- Feche a tampa (4) por meio dos botões LOCK (7); a máquina executará o ciclo de embalagem e apagar-se-á automaticamente depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo do fecho do recipiente.
- Girar o fecho para a posição "CLOSED".
- Para abrir os recipientes gire o fecho para a posição "OPEN"; deverá ouvir o som do ar que assobia entrando no recipiente. Este som é a garantia que o conteúdo deste esteve em vácuo.

7 Embalagem nos diversos recipientes ALFA Family

Recipientes multiuso, ideais para a conservação de produtos utilizados com frequência, tais como alimentos secos e frágeis; alimentos em pó; frutos e legumes, tanto frescos como em creme. Graças à sua transparência e design, são agradáveis nas prateleiras da cozinha e garantem uma ótima visibilidade do seu conteúdo.

- Encha o recipiente deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do recipiente e colocar a tampa no recipiente.
- Ligue com o tubo de ligação (15), o puxador da tampa do recipiente à tomada de ar (6) da máquina (fig. O).
- Feche a tampa (4) por meio dos botões LOCK (7); a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação.
- Desligue o tubo da tampa do recipiente.
- Para abrir os recipientes, carregue no botão central (16) (fig. O).

8 Embalagem em recipientes em boiões de vidro selados com tampas metálicas (tipo Leifheit)

Para efectuar o ciclo de embalagem em boiões de vidro com a boca larga selados com tampas metálicas utilize o encaixe grande para Tampas. Todavia, o encaixe para Tampas também é fornecido na medida pequena, para boiões em vidro com a boca pequena selados com tampas metálicas.

- Enche o boião deixando pelo menos 3 cm de espaço do bordo superior do boião.
- Ligue com o tubo de ligação (15), o Encaixe para Tampas (17) à tomada de ar (6) da máquina. Coloque o encaixe para tampas directamente no boião apenas com a tampa (18) e empurre-o para baixo, certificando-se que a ligação esteja correcta (fig. P).
- Feche a tampa (4) por meio dos botões LOCK (7); a máquina executará o ciclo de embalagem automaticamente e apagar-se-á depois de terminada a operação. Verifique se o encaixe para tampas fique bem fixado mantendo-o carregado com a mão.
- Desligue o tubo do encaixe para tampas. Desenfie o encaixe para tampas do recipiente.
- Aplique e aparafuse a fundo a tampa (19) fornecida com o boião (fig. P).

- Para abrir um boião de vidro selado com tampa metálica, utilize o respectivo Utensílio de destapar (com o lado da escrita virado para cima). Coloque o Utensílio de destapar como indicado na figura Q e faça alavanca delicadamente até que entre o ar. Retire a tampa metálica. Este acessório permitirá que a tampa possa ser novamente utilizada.

9 Embalagem com tampa de garrafa ALFA

A Tampa de Garrafa ALFA pode ser utilizada para tapar garrafas, por ex. de vinho ou bebidas sem gás, parcialmente cheias. A Tampa de Garrafa permitirá efectuar o vácuo na garrafa e o seu conteúdo não se oxidará tão rapidamente, mantendo a qualidade e o sabor por mais tempo.

- Ligue, com o Tubo de ligação (15), a tomada de ar da máquina (6) com a Tampa de Garrafa ALFA (20) (fig. R). Carregue bem a Tampa na garrafa.
- Feche a tampa (4) por meio dos botões LOCK (7); a máquina executará o ciclo de embalagem e apagar-se-á automaticamente depois de terminada a operação.
- Desligue imediatamente o tubo, quer da Tampa de Garrafa, quer da máquina.
- Para abrir uma garrafa selada com a Tampa de Garrafa ALFA, tire simplesmente a tampa para fora da garrafa. Ouvirá o assobio do fluxo do ar que entra na garrafa.

INSTRUÇÕES PARA A LIMPEZA

ATENÇÃO: Desligue sempre a ficha antes de efectuar a limpeza da ALFA Futura.

- Lave muito bem as mãos antes de iniciar as fases de limpeza da máquina e dos acessórios.
- Limpe, tanto antes como depois da utilização, as superfícies externas da ALFA com uma esponja humedecida com detergente delicado para louça (não abrasivo ou solvente). Se houver infiltrações acidentais de líquido para dentro da estrutura, não ligue a ficha à tomada de alimentação eléctrica, não a utilize e contacte um Centro de Assistência Autorizado mais próximo ou o vosso revendedor de confiança.
- A máquina tem a parte inferior (12) completamente removível e lavável, mesmo na gaveta superior da máquina de lavar louça (fig. S). Antes de lavar a parte

inferior, retirar a junta de retenção (9) (fig. T) e a junta de selagem (10) (fig. U). Limpar ambas as juntas com uma esponja humedecida em detergente delicado para louça, deixando-as enxugar completamente antes de as montar.

Depois de terminada a limpeza e a secagem, colocar as duas juntas correctamente nos seus lugares. Depois encaixar a parte inferior (12) na tampa (4).

- Lave muito bem os acessórios ALFA (recipientes, tampas, boídes, etc.) como qualquer utensílio de cozinha, deixando-os enxugar completamente. Se os acessórios forem lavados na máquina de lavar louça coloque-os na prateleira de cima.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Tensão 230V~ 50Hz 170W

Dimensões 39 (L) x 15 (P) x 8 (H) cm

Peso 2,3 Kg

Marcação 

Produto aprovado pela F.I.C (Federação Italiana dos Cozinheiros).

A eficácia dos sistemas ALFA foi ensaiada pela AITA (Associação Italiana de Tecnologia Alimentar) consultar a pág. 20.

Compatibilidade electromagnética

A ALFA Futura foi estudada para satisfazer os requisitos actualmente exigidos para a compatibilidade electromagnética. De qualquer modo, se suspeitar que o funcionamento do aparelho interfere com o funcionamento normal do vosso televisor, rádio ou outro aparelho eléctrico, experimentar a colocar o aparelho noutra local até que desapareça a interferência ou ligar o aparelho noutra tomada de corrente eléctrica.



Eliminação: Em conformidade com a Directiva 2002/96/CE, o símbolo gravado na aparelhagem indica que o aparelho a eliminar, e portanto considerado como lixo, deve ser sujeito a "recolha diferenciada". Portanto, o utilizador deverá entregar (ou mandar entregar) esse lixo aos centros de recolha diferenciada encarregados pelas administrações locais, ou ao revendedor quando se adquire uma aparelhagem de tipo equivalente. A recolha diferenciada do lixo e as seguintes operações de tratamento, recuperação e eliminação, ajudam a produção de aparelhagens com materiais reciclados e reduzem os efeitos negativos para o ambiente e a saúde provocados por uma gestão imprópria do lixo.

A eliminação abusiva do produto pelo utilizador implicará a aplicação de sanções administrativas previstas pelas leis de aplicação da Dir. 2002/96/CE do Estado-Membro Europeu onde o aparelho será eliminado.

LOCALIZAÇÃO DE AVARIAS

A ALFA não funciona

- Verifique se a ficha da ALFA está bem ligada. Verifique a tomada eléctrica ligando outro aparelho à mesma.
- A ALFA interrompe-se automaticamente se aquecer demasiado. Deixe-a arrefecer durante 15 minutos e tente novamente.
- Verifique se o cabo de alimentação ou a ficha apresentam defeitos. Se for esse o caso não utilize a máquina.

A ALFA não efectua a primeira soldadura no troço de rolo cortado

- Verificar se o troço de rolo está bem colocado como descrito no parágrafo: "**Formar os sacos dos rolos ALFA**"

A ALFA não efectua um vácuo completo nos sacos

- Para soldar correctamente, a extremidade aberta do saco deverá ficar inteiramente dentro do vão da Câmara para o Vácuo.
- Verifique se a Barra de Soldadura, as Juntas de Retenção e Vedantes não têm impurezas. Depois da possível limpeza, coloque-as bem nos seus lugares.
- O saco ALFA poderá estar furado. Para verificar, feche o saco com ar dentro, mergulhe-o na água e faça pressão. O aparecimento de bolhas assinala a presença de uma fuga. Repare ou utilize outro saco.

A ALFA não solda correctamente o saco

- Se a Barra de Soldadura aquece demasiado e derrete o saco, alce a Tampa e deixe arrefecer a Barra de Soldadura.
- A ALFA é construída de acordo com as normas de segurança. Em caso de aquecimento excessivo essa apaga-se automaticamente. Dixe arrefecer a máquina durante 15 minutos e tente novamente.

O saco ALFA não mantém o vácuo depois de ter sido soldado

- As fugas ao longo da soldadura podem ser provocadas por rugas, migalhas, gordura ou líquidos. Reabra o saco, limpe a parte superior dentro do saco e retire o material estranho da Barra de Soldadura antes de selar novamente o saco.
- Certifique-se que o saco não esteja furado e consequentemente não tenha mantido o vácuo. Proteja possíveis bordos pontiagudos do conteúdo do saco com guardanapos de papel.

A ALFA não efectua o vácuo nos recipientes

- Ligue, com o Tubo de Ligação, a tampa do recipiente (o Encaixe para Tampas, se necessário) à Tomada de Ar da máquina.
- Deixar um espaço adequado em cima (pelo menos 3

cm.) entre o conteúdo e a parte superior do boião ou do recipiente.

- Se os líquidos saírem durante a fase de embalagem em vácuo, recorde-se que antes devem ser arrefecidos no frigorífico e não à temperatura ambiente.
- Verifique que o bordo do boião ou do recipiente e a tampa universal, não estejam danificados na zona de selagem. Limpe o bordo e a tampa com um pano morno e efectue novamente o vácuo.
- Verifique se a junta da tampa do recipiente ou da tampa universal está bem colocada no sítio certo e que não esteja estragada.

Os recipientes ALFA *Executive* ou as Tampas Universais ALFA não mantêm o vácuo

- Certifique-se que o fecho da tampa do recipiente esteja na posição de "VACUUM" antes de efectuar o vácuo no recipiente e esteja na posição de "CLOSED" depois de ter efectuado o vácuo.
- Verifique se a anilha O-ring por debaixo do fecho da tampa do recipiente ou da tampa universal está correctamente colocada no seu lugar.

Os recipientes ALFA *Family* não mantêm o vácuo

- Verifique se a junta por debaixo do botão central (16) da tampa do recipiente está correctamente colocada no seu lugar.

AS VANTAGENS DA EMBALAGEM EM VÁCUO ALFA

O seguinte trabalho é o resultado da colaboração entre a Divisão de Pesquisa e Desenvolvimento da FLAEM NUOVA e o Prof. Luciano Piergiovanni - Cátedra de "Tecnologias do Condicionamento e da Distribuição de produtos agro-alimentares" na Universidade dos Estudos de Milão.

A embalagem em vácuo revolucionará o modo de comprar e conservar os alimentos. Conservando os alimentos em vácuo (que significa sem ar), **a duração dos alimentos prolonga-se muitíssimo**, quer sejam conservados na dispensa, no frigorífico ou no congelador. O ar pode tornar os alimentos envelhecidos ou rançosos, pode provocar a sua fermentação, secar ou provocar queimaduras do congelador. A embalagem em vácuo **mantém por mais tempo a frescura e o sabor** dos Vossos alimentos.

Agora tereis a possibilidade de embalar os alimentos frescos adquiridos no mercado, os da horta ou do vosso jardim em quantidades adequadas para a sua futura utilização, mesmo **em grandes quantidades**. Os alimentos adquiridos já conservados em vácuo, tais como queijos, enchidos e carne, manterão intactos o sabor e a frescura, se forem, depois de abertos, novamente embalados em vácuo nos sacos ou nos recipientes ALFA. A carne, o peixe e as verduras podem ser congelados **sem queimaduras do gelo** e manterão a frescura e a qualidade. Outros alimentos, tais como o café, o arroz, a farinha e a fruta seca, durarão muito mais tempo se forem embalados em vácuo. Os alimentos frescos ou que se possam estragar deverão ser sempre congelados, ou conservados no frigorífico.

A qualidade original do alimento deve ser sempre a melhor possível, quer seja no que respeita à sua frescura, quer seja no que respeita à higiene do ambiente no momento em que se efectuam as fases de embalagem. De facto, não existe nenhuma técnica de conservação que possa transformar um mau produto num bom.

Ter sempre à mão a vossa ALFA, os sacos e os recipientes para o vácuo e experimentareis a sua facilidade de utilização e todas as grandes vantagens para a qualidade dos vossos alimentos que só o sistema ALFA vos permite. Consultai a tabela "**Tempos de conservação com ALFA**" como demonstração do efectivo prolongamento das condições de um alimento mantendo inalteradas as características sensoriais, higiénicas e nutricionais originais.

TEMPOS DE CONSERVAÇÃO COM ALFA

	Período de conservação à pressão atmosférica	Período de conservação com ALFA
Alimentos refrigerados ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Carnes vermelhas	3-4 dias	8-9 dias
Carnes brancas	2-3 dias	6-9 dias
Peixes inteiros	1-3 dias	4-5 dias
Caça	2-3 dias	5-7 dias
Salames	7-15 dias	25-40 dias
Salames à fatia	4-6 dias	20-25 dias
Queijos frescos	5-7 dias	14-20 dias
Queijos secos e semi-secos	15-20 dias	25-60 dias
Hortaliças	1-3 dias	7-10 dias
Fruta	5-7 dias	14-20 dias
Alimentos cozidos e refrigerados ($5 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Polpas e sopas vegetais	2-3 dias	8-10 dias
Massas e arroz	2-3 dias	6-8 dias
Carnes cozidas e assadas	3-5 dias	10-15 dias
Bolos recheados (creme e fruta)	2-3 dias	6-8 dias
Óleo para fritar	10-15 dias	25-40 dias
Alimentos congelados ($-18 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Carnes	4-6 meses	15-20 meses
Peixes	3-4 meses	10-12 meses
Vegetais	8-10 meses	18-24 meses
Alimentos à temperatura ambiente ($25 \pm 2 \text{ }^\circ\text{C}$)		
Pão	1-2 dias	6-8 dias
Biscoitos empacotados	4-6 meses	12 meses
Massa	5-6 meses	12 meses
Arroz	5-6 meses	12 meses
Farinha	4-5 meses	12 meses
Fruta seca	3-4 meses	12 meses
Café moído	2-3 meses	12 meses
Chá em pó	5-6 meses	12 meses
Liofilizados	1-2 meses	12 meses
Leite em pó	1-2 meses	12 meses

Valores indicativos que dependem sempre da integridade da embalagem e das características de qualidade do alimento de origem.

ATENÇÃO : Conservar os alimentos que se podem estragar no congelador ou no frigorífico. A operação de vácuo prolonga a duração do alimento, mas não o transforma numa "conserva", isto é num produto estável à temperatura ambiente.

O QUE É O VÁCUO

A deterioração dos alimentos é causada por reacções químicas que intervêm nos alimentos expostos ao ar, à temperatura, à humidade, à acção dos enzimas, ao crescimento dos microorganismos ou à contaminação pelos insectos.

A embalagem em vácuo prevê uma redução da pressão absoluta do ar no interior da embalagem, extraindo oxigénio e eliminando os compostos voláteis. O oxigénio no ar provoca a deterioração dos alimentos, em primeiro lugar através do processo de oxidação, que provoca a perda dos valores nutritivos, do sabor e de todas as suas qualidades. Por outro lado, o ar contribui para o crescimento da maior parte dos microorganismos e determina as queimaduras pelo gelo que se verificam nos alimentos congelados.

A embalagem em vácuo prolonga a conservação de muitos alimentos frescos, reduzindo a sua oxidação e impedindo a proliferação de micróbios (bactérias e mofo). Contudo muitos alimentos frescos contêm humidade suficiente para facilitar o crescimento de microorganismos com pouco ou mesmo sem ar. Para evitar a deterioração destes alimentos é essencial a sua conservação a baixa temperatura.

Os microorganismos, tais como os mofo, leveduras e bactérias, estão presentes por todo o lado mas só podem causar problemas em certas condições

Por exemplo, os mofo não crescem em ambientes com baixo conteúdo de oxigénio ou sem humidade. As leveduras, para o seu desenvolvimento, necessitam de humidade, açúcar, e de uma temperatura moderada, mas tanto podem crescer na presença como na ausência de ar. A refrigeração reduz o crescimento das leveduras e a congelação bloca-o totalmente. As bactérias podem multiplicar-se com ou sem ar dependendo da sua natureza.

O Clostridium botulinum é um tipo de bactéria muito perigosa que podem desenvolver-se em ambientes que não contenham ácido, sem oxigénio e expostas por períodos prolongados a temperaturas superiores a 4°C. Os alimentos atacados pelo Botulino, são portanto os de

baixa acidez (tais como a carne, criação, peixe, mariscos, azeitonas em salmoura, ovos, cogumelos, legumes) e alimentos de acidez média como quase todas as hortaliças e muitas frutas (tomate maduro, cebolas, malaguetas vermelhas, figos e pepinos). Para impedir a contaminação deste patogénico é indispensável respeitar as medidas de higiene e para impedir a sua perigosa proliferação nos alimentos conservados, estes devem ser colocados no frigorífico para conservações de curto prazo ou congelados para conservações a longo prazo. Contudo é necessário consumi-los imediatamente depois de os aquecer.

Atenção: consumir imediatamente um alimento que tenha sido aquecido ainda fechado nos sacos ALFA de vácuo. Deixando-o arrefecer lentamente à temperatura ambiente, na embalagem selada e em vácuo, pode-se dar modo a alguns microorganismos patogénicos de multiplicar-se, nalgumas horas, até valores perigosos para a saúde.

Alguns enzimas que se encontram nos alimentos, provocam mudanças cada vez mais evidentes da cor, da estrutura e do sabor que dependem do tempo de conservação, da temperatura e, sobretudo, da presença de ar. Para interromper a acção dos enzimas, os legumes devem ser ligeiramente fervidos com vapor ou no forno a microondas. Os alimentos que contêm uma alta taxa de acidez, tais como a maior parte da fruta, não necessitam de fervura. De qualquer modo, a ausência de ar que se realiza com o vácuo, reduz ou impede a acção destes enzimas. As larvas de insectos encontram-se muitas vezes em alimentos com baixo conteúdo de água ou secos e sem a embalagem em vácuo ou a congelação, poderão desenvolver-se durante a sua conservação contaminando o alimento. Alguns produtos tais como a farinha e os cereais poderão conter as larvas mas utilizando a embalagem em vácuo ALFA impede-se que possam transformar-se em insectos.

COME CONSERVAR COM OS SACOS ALFA

Embalagem em vácuo para o congelador

Em primeiro lugar utilizar os alimentos o mais fresco possível. O sistema ALFA permitirá manter toda a frescura dos alimentos somente se estes forem conservados correctamente. Alguns alimentos têm uma consistência macia que poderá ser danificada por uma embalagem em vácuo, realizada no produto fresco. Para produtos delicados tais como as carnes, os peixes, os frutos silvestres, o pão, etc., é necessário efectuar uma pré-congelação. Nas primeiras vinte e quatro horas não existe nenhum risco de queimaduras provocadas pelo congelador e portanto é possível embalar em vácuo nos sacos

ALFA os produtos pré-congelados no dia anterior e conservá-los depois no congelador por períodos prolongados para conservar melhor todas as características sensoriais e nutricionais do produto que foi embalado.

Quando se trata de conservar em vácuo sopas, estufados ou outros alimentos líquidos, pré-congelar numa travessa ou prato que possa ir ao congelador. Quando se tornam sólidos, embalá-los em vácuo, aplicar um rótulo de identificação e colocá-los no congelador.

Para conservar em vácuo os legumes, limpá-los ou pelá-los, depois passá-los rapidamente em água a ferver ou

no forno a microondas até aquecerem, ficando duros. Embalá-los depois em vácuo em quantidades adequadas. Se o alimento não for pré-congelado, deixar um comprimento suplementar de 5 cm do saco para permitir a expansão de vida à congelação. No caso da carne e do peixe é aconselhável colocar o alimento num lenço de papel e embalá-lo em vácuo com o lenço de papel no saco. Este absorverá a humidade do alimento.

Para conservar alimentos tais como sanduíches, crepes e pequenos hambúrgueres, pôr uns em cima dos outros intercalando papel de forno ou película. Isto permitirá que se possa retirar parte do alimento, embalar novamente o resto e introduzi-lo no congelador .

Embalagem em vácuo para o frigorífico

Para as famílias com muito trabalho, os alimentos podem ser preparados antecipadamente, colocadas em vácuo e conservados no frigorífico e depois utilizados por várias vezes, prontos para aquecer quando é necessário.

Embalagem em vácuo para a dispensa

Também os alimentos que podem ser conservados à temperatura ambiente (como por exemplo o café, a farinha, as massas, o açúcar, etc.) podem ter vantagem numa embalagem em vácuo. Se estes produtos devem ficar por vários dias sem serem utilizados, como acontece quando estamos fora de casa ou quando deixamos a casa de férias, é conveniente proteger todos os alimentos com uma embalagem em vácuo. Manter-se-ão mais frescos e será impossível que a humidade do ambiente, os mofo e os insectos os possam deteriorar.

Descongelação dos sacos ALFA

Para descongelar os alimentos em vácuo, colocá-los na prateleira mais baixa do frigorífico para descongelá-los lentamente quando se trata de carne, peixe, fruta, legumes ou outros alimentos delicados, deixá-los à tem-

peratura ambiente quando se trata de pão, sanduíches ou, quando se trata de sopas ou outros líquidos, mergulhar em água quente os sacos com o seu conteúdo até à temperatura adequada. Quando se deixam os sacos à temperatura ambiente ou se aquecem em banho-maria, cortar uma ponta do saco para deixar sair o vapor. Depois que o alimento tenha sido descongelado, consumi-lo imediatamente. Não voltar a congelá-lo.

Nova embalagem dos alimentos previamente embalados

Muitos alimentos são vendidos em sacos industriais em vácuo, tais como queijo e carne. Para manter o sabor e a frescura destes alimentos, embalá-los novamente nos sacos ALFA depois de se ter aberto o saco industrial.

Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos antes da data de validade indicada na embalagem original do produto e tratados com muito cuidado e higiene quando se embalam novamente.

Sugestões úteis ...

- Para alimentos com pontas afiadas ou arestas, tais como ossos e espaguete, proteger as pontas com lenços de papel para evitar de furar o saco.
- Para alimentos frágeis e delicados tais como morangos, bolachas de água e sal ou biscoitos, é mais indicada a conservação nos recipientes.
- Existem muitos produtos não alimentares que podem ser embalados em vácuo. Podem conservar-se equipamentos para campismo, tais como fósforos, conjuntos de pronto socorro e vestuário seco e limpo. Pode-se conservar o triângulo de emergência do automóvel. Pode-se manter por mais tempo o tabaco para cachimbo, as pratas e as colecções incontaminadas, etc.

COMO CONSERVAR COM OS RECIPIENTES ALFA

Atenção: Não utilizar recipientes em plástico ou em vidro que não sejam adequados pois podem quebrar-se por acção do vácuo ALFA e provocar fermentos.

Congelação em recipientes

Para congelar os alimentos em recipientes de material plástico, utilizar somente os recipientes ALFA ou no caso de recipientes em vidro utilizar somente aqueles que forem adequados para as temperaturas do congelador.

Embalagem em vácuo dos alimentos nos recipientes

A embalagem em vácuo nos recipientes é perfeita para os produtos que são utilizados frequentemente. Alimentos secos tais como massas, cereais, farinha, açúcar, batatas, bolachas de água e sal, ou biscoitos, alimentos para animais, manterão a sua estrutura e um sabor a fresco até ao fim.

Saladas e legumes podem ser limpas para toda a semana

e conservadas num recipiente ALFA. Permanecerão duras e frescas. Para absorver a humidade em excesso, dobrar um lenço de papel e colocá-lo no fundo do recipiente.

Atenção: Os líquidos devem ser arrefecidos antes de serem postos em vácuo. De facto, os líquidos quentes trashedariam saindo do recipiente durante a operação de vácuo.

Os alimentos em pó ou em grão podem ser cobertos com um lenço de papel cortado antes da embalagem em vácuo. Isso evitará que os grãos entrem nos percursos do vácuo ou se depositem nos vedantes do Tampão para o Vácuo.

O óleo usado uma vez para os fritos, pode ser filtrado, arrefecido, encerrado em vácuo num recipiente ALFA e conservado no frigorífico. Deste modo pode-se reutilizar pelo menos mais uma vez o óleo que será conservado

sem ar e ao fresco, mantendo quase intactas as suas características.

Os artigos de dispensa, tais como farinha, arroz, farinhas para bolos e fritos, permanecem frescos por mais tempo se forem embalados em vácuo. As nozes e as ervas aromáticas mantêm o seu sabor e ficam protegidas contra o ranço.

Marinada nos Recipientes ALFA

Para marinar carne, criação ou peixe, perfurar a superfície do alimento e colocá-lo num recipiente ALFA, coberto com a marinada desejada. Embalar em vácuo o recipiente ALFA e colocar no frigorífico por pelo menos 20 minutos. O alimento ficará marinado como se tivesse estado toda a noite!

Conselhos para a conservação em caixas

Para a conservação dos alimentos, utilizar tampas que tenham sido controladas e que não tenham defeitos. Para criar e manter um bom grau de vácuo é indispensável que as juntas das tampas estejam em bom estado; uma boa manutenção das tampas é efectuada mergulhando-as em água a ferver durante 3 minutos e passando depois com uma gota de óleo na junta seca. Esta operação restitui a elasticidade necessária às juntas das tampas.

AS COISAS A RECORDAR

De modo a otimizar e tornar segura a conservação dos alimentos, é indispensável respeitar algumas regras:

- Assegurar-se de ter lavado muito bem as mãos, de ter limpo todos os utensílios e as superfícies que utilizareis para cortar e embalar o alimento em vácuo.
- Utilizar de preferência luvas para o manuseamento dos alimentos.
- Depois de embalado o alimento que se possa estragar, colocá-lo no frigorífico ou congelá-lo imediatamente, mantendo constante a temperatura de refrigeração ou de congelação. Não deixá-lo muito tempo à temperatura ambiente.
- Colocar os recipientes de alimentos embalados em vácuo de modo adequado no frigorífico ou no congelador para permitir que os alimentos atinjam rapidamente temperaturas baixas.
- Depois de se ter aberto o alimento da caixa ou que tenha sido embalado em vácuo a nível industrial, este pode ser novamente embalado em vácuo. Seguir as instruções para a refrigeração depois da abertura e colocar novamente o alimento no frigorífico depois de embalado em vácuo.
- Os alimentos previamente embalados devem ser sempre consumidos até à data de validade indicada na embalagem original do produto.
- Depois de se ter aquecido ou descongelado o alimento que se pode estragar, consumi-lo imediatamente. Não consumir alimentos que se possam estragar se estes ficaram por muitas horas à temperatura ambi-

ente. Isto é muito importante se estes foram preparados com um molho denso, numa embalagem em vácuo ou noutros ambientes com baixo conteúdo de oxigénio.

- Não descongelar os alimentos em água a ferver ou com outras fontes de calor a não ser que se tratem de líquidos (sopas, molhos, etc.).
- A embalagem em vácuo aumentará a duração dos alimentos secos. O alimento que tem um grande conteúdo de gordura torna-se rançoso por acção do oxigénio e do calor. A embalagem em vácuo aumenta a duração dos alimentos tais como nozes, cocos ou cereais. Conservá-los num local fresco e escuro
- A embalagem em vácuo não prolongará a duração da fruta e dos legumes tais como bananas, maçãs, batatas e alguns legumes, a não ser que tenha sido tirada a casca antes da embalagem em vácuo.
- Os alimentos macios e com uma estrutura delicada (tais como peixe, frutos silvestres, etc.) devem ser pré-congelados por uma noite, antes de embalá-los em vácuo e de os colocar definitivamente no congelador.
- Os legumes tais como brócolos, couve-flor, couves emitem gás quando são embalados frescos em vácuo para a refrigeração. Para preparar estes alimentos para a embalagem em vácuo, passá-los por água a ferver e congelar
- **Para uma conservação em vácuo segura e correcta, utilizar exclusivamente os sacos, recipientes e acessórios originais ALFA.**

Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução parcial ou total

Data a contínua pesquisa tecnológica no sector, a ALFA reserva-se o direito de efectuar modificações técnicas e funcionais ao produto sem aviso prévio.

ACCESORIOS DISPONIBLES ALFA - ACESSÓRIOS ALFA DISPONÍVEIS

ROLLOS - ROLOS

22cm.x6m. (2 rollos)



25149

28cm.x6m. (2 rollos)



25150

BOLSAS - SACOS

25cm. x 30cm. (50 unidades)



25142

15cm. x 24cm. (50 unidades)



25143

CONTENEDORES - RECIPIENTES

2,5 L. -23x23x12 (h) cm.



25221

3+1.5+0.75 L.



Kit 25220

Para más información sobre estos artículos pregunte a su distribuidor o visite el sitio web www.alfahogar.com
Para mais informações sobre os artigos pergunte a su distribuidor o visite el sitio web www.alfahogar.com

ALFA HOGAR

ALFA Futura

Garantía por 3 Años / 3 Anos de Garantia

La garantía que ALFA HOGAR brinda al comprador de *Futura* entra en vigencia a partir de la fecha de compra. Durante este período, se reparará cualquier defecto de material o fabricación, o se cambiará la unidad según el criterio de ALFA HOGAR, sin cargo alguno. Las piezas reparadas o reemplazadas estarán cubiertas por la garantía durante el resto del período original.

Esta garantía no cubre el uso comercial o daño causado por mal uso, negligencia o uso abusivo del producto, según lo determine ALFA HOGAR. La garantía no cubre daños a la unidad resultantes del servicio técnico realizado en cualquier lugar que no sea un centro de servicio designado, o por factores que no sean una falla de fabricación de la unidad. Los costos de flete para entregar la unidad para su reparación serán a cargo del propietario de la unidad.

A ALFA HOGAR oferece uma garantia ao comprador da Futura válida a partir da data de compra. Durante esse período, serão reparados quaisquer defeitos de materiais ou de fabrico, ou o artigo será substituído, à descrição da ALFA HOGAR, sem encargos. Os componentes reparados ou substituídos serão também garantidos pelo restante período da garantia original.

Esta garantia não abrange componentes de uso comercial, ou danos provocados por uma má utilização, negligência ou violação do produto, como determinado pela ALFA HOGAR. Os danos provocados no artigo derivados de uma reparação do mesmo efectuada por um centro de assistência não autorizado, ou por razões diferentes de um defeito de fabrico do artigo não serão abrangidos pela garantia. Os fretes de transporte para a devolução do artigo para reparação serão a cargo do proprietário do mesmo.

Fecha de compra:

Data de Compra: ____/____/____

El comprador deberá guardar esta parte de la Tarjeta de Garantía.

Esta parte do Certificado de Garantia deve ficar em poder do comprador.

Complete y envíe esta parte, Tarjeta de Registro de Garantía, a ALFA HOGAR
Esta parte, Talão de Registo da Garantia, deve ser preenchida e devolvida à ALFA HOGAR

ALFA HOGAR

TARJETA DE REGISTRO DE GARANTÍA - TALÃO DE REGISTO DA GARANTIA

MODELO: _____

NRO. SERIE: _____

Nº DE SÉRIE: _____

NOMBRE:
(En imprenta)

NOME:
(Preencher por favor)

DOMICILIO:
(En imprenta)

MORADA:
(Preencher por favor)

FECHA DE COMPRA:

DATA DE COMPRA: _____

LUGAR DE COMPRA:

VENDEDOR: _____

**Pegar
estampilla
aquí**

***Colar aqui
O Selo
De correo***

**ALFA HOGAR
Torrekua n° 3
20600 EIBAR (Guipúzcoa)
ESPAÑA - ESPANHA**

ALFA Futura

ALFA HOGAR
Torrekua nº 3
20600 EIBAR (Guipúzcoa)
SPAIN
Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36
www.alfahogar.com