



Manual de Instrucciones

Envasadora al vacío mod. **7983**

ÍNDICE

PRECAUCIONES IMPORTANTES	03
FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS	04
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	04
Cómo hacer el vacío en una bolsa de envasado:	04
Consejos para una mejor realización del vacío:	05
ABRIR UNA BOLSA ENVASADA Y SELLADA	06
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	06
Envasadora al vacío:	06
Guardar la envasadora al vacío:	06
INDICACIONES SOBRE LA BOLSA DE VACÍO	07
Envasado al vacío para el frigorífico:	07
Preparar los alimentos para el congelador:	07
INFORMACIÓN PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS	07
FUNCIONES	08
Reglas generales para la seguridad de los alimentos:	09
Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente:	09
SOLUCIÓN A PROBLEMAS	10
Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada:	10
El aire no se ha retirado completamente de la bolsa:	10
Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:	10
La banda de sellado no sella la bolsa correctamente:	10
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	11

Este aparato está diseñado para cumplir la norma IEC, a 230V-, 50HZ y cumple con los requisitos Rohs & WEEE más exigentes. Del mismo modo le ha sido concedido el distintivo de homologación CE. Su empleo no ofrece riesgo alguno para su seguridad, si sigue usted el presente manual de instrucciones.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza este aparato eléctrico debe tener siempre en cuenta las medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

Lea bien las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato.

1. Antes de conectar o desconectar el cable a un enchufe, asegúrese de que el control esté APAGADO, y desenchúfelo cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
2. Este aparato no es un juguete. Preste atención cuando estén cerca o lo utilicen niños; guarde este aparato en un lugar seguro y fuera del alcance de los niños.
3. No utilice accesorios no recomendados o no descritos; no utilice este aparato para otros fines distintos al uso previsto.
4. Si el cable está dañado, pare la máquina inmediatamente y disponga que sea sustituido por un profesional.
5. Manténgase alejado de las piezas móviles.
6. No intente reparar este aparato.
7. No utilice este aparato si se ha caído o parece dañado.
8. Evite hacer lo siguiente: estirar el cable o llevarlo del cable, utilizar el cable como asa, cerrar una puerta con el cable, o estirar el cable alrededor de bordes afilados o esquinas. No utilice el aparato si el cable o el enchufe están mojados.
9. Manténgalo alejado de los gases calientes, hornos encendidos, placas o quemadores eléctricos u otras superficies calientes.
10. Se recomienda no utilizar un alargador con este equipo. Sin embargo, si se utiliza uno, debe ser del mismo voltaje o no exceder del previsto para este aparato.
11. Al desconectarlo, desenchúfelo tirando del enchufe, para evitar cualquier daño.
12. Antes de enchufar el aparato o utilizarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y sin riesgos para su seguridad para efectuar las operaciones.
13. Colóquelo siempre en una superficie estable, como una mesa o un mostrador cuando esté en posición de funcionamiento.
14. No es necesario utilizar lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
15. No sumerja este aparato en agua o cualquier otro líquido para su limpieza.
16. No utilice este aparato en el exterior o en una superficie mojada; está recomendado solamente para uso doméstico en interior.

FUNCIONES Y CARACTERÍSTICAS

Vacío/Sellado: Para quitar el aire de la bolsa y sellar automáticamente la bolsa cuando el vacío se haya completado.

Cancelar: Para desconectar la acción de vacío y sellado siempre que el usuario quiera finalizar la operación.

Cierre de la tapa: Para cerrar la tapa presionar suavemente en cualquier punto de la misma.

Piloto-indicador: Para indicar el estado del proceso de vacío y sellado.

Banda de Sellado: Contiene una resistencia térmica cubierta de teflón, que permite que la bolsa sea sellada sin quedar adherida a la banda.

Junta de Sellado: Colocar el extremo abierto de la bolsa dentro de la junta de sellado.

Cámara de vacío: Extrae el aire de la bolsa.

Filtro hermético: Filtra el aire de la zona de vacío e impide que el vacío se escape.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

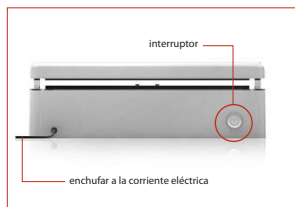


foto 1.



foto 2.



foto 3.

Cómo hacer el vacío en una bolsa de envasado:

1. Enchufe la envasadora a una toma de corriente eléctrica de 230V y pulse el interruptor situado en la parte posterior de la envasadora (ver foto 1).
2. Automáticamente se iluminará un piloto (LED) blanco, que indica, que la envasadora está lista para la operación de vacío.
3. Coloque la bolsa de envasado (anchura máxima 25 cm.) en la ranura (ver foto 2) y presione la tapa superior hacia abajo hasta que la envasadora quede cerrada.
4. Automáticamente la envasadora comenzará la operación de vacío y el piloto (LED) cambiará del color blanco al color azul y seguidamente comenzará la operación de sellado. (ver foto 3)
5. Durante la operación de sellado el piloto (LED) situado en la parte central de la tapa, se pondrá de color rojo y una vez que se enfríe la banda de sellado el piloto (LED) volverá al color blanco inicial.

Nota: Una vez que la envasadora realiza la operación de vaciado y sellado, la tapa permanece en posición cerrado durante unos segundos.

Cuando la banda de sellado se enfría, la tapa vuelve a su posición inicial automáticamente. (ver foto 4)



foto 4.

Consejos para una mejor realización del vacío:

1. No introduzca demasiados productos en el interior de la bolsa: Deje bastante espacio en el extremo abierto de la bolsa para que se pueda colocar adecuadamente en la cámara de vacío.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Resulta difícil fundir y sellar correctamente la bolsa mojada.
3. Existen usos muy diversos del envase al vacío de productos no comestibles. Puede conservar artículos de camping como cerillas, equipos de primeros auxilios y ropa limpia y seca.

Conservación de bengalas preparadas para usar en caso de emergencia. Conservación de objetos de plata y otros accesorios de una manera limpia.

4. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarlos. Asegúrese de que no sobresale nada del extremo abierto de la bolsa, y que no haya pliegues o arrugas en las láminas abiertas. Los objetos externos o una bolsa arrugada pueden causar dificultades a la hora de sellar correctamente.
5. No deje demasiado aire en la bolsa. Presione la bolsa para que el aire sobrante se escape antes de envasar al vacío. Demasiado aire en la bolsa aumenta la carga de la bomba de vacío y puede hacer que la energía del motor sea insuficiente para vaciar todo el aire del interior de la bolsa.
6. No envase al vacío objetos puntiagudos como espinas de pescado, conchas o caparazones duros. Los objetos puntiagudos pueden agujerear y romper la bolsa.
7. Llene la bolsa de aproximadamente 2/3 de agua, selle el extremo (**no envasar al vacío**). Congele la bolsa y utilícela como hielo en el congelador, o como paquetes de hielo para lesiones causadas en actividades deportivas.
8. Se recomienda envasar y sellar al vacío únicamente una bolsa por minuto, para dejar que el aparato se recupere lo suficiente.
9. Si por cualquier razón desconocida no se consigue el vacío necesario, el sistema de vacío se desconectará de forma automática al cabo de 30 segundos; en este caso, compruebe si la bolsa tiene algún escape, no está colocada adecuadamente o se trata de cualquiera otra causa.

ABRIR UNA BOLSA ENVASADA Y SELLADA

Corte con una tijera los bordes de la bolsa, justo a la altura del sellado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Envasadora al vacío:

1. Desenchufe siempre la envasadora de la toma de corriente antes de proceder a su limpieza.
2. No lo sumerja en agua o en cualquier otro líquido.
3. No utilice limpiadores abrasivos para limpiar la envasadora, o rayará la superficie.
4. Limpie el exterior de la envasadora con un paño o una esponja humedecida y jabón lavavajillas suave.
5. Para limpiar la cámara de vacío (ver foto 5), presione en los dos botones laterales de la envasadora (ver foto 6), y la tapa se levantará automáticamente por medio de un sistema de muelles hasta llegar a 90° de abertura. (ver foto 7).
A continuación extraiga la cámara de vacío, límpiela y séquela cuidadosamente antes de colocarla en su sitio. (ver foto 8)



foto 5.



foto 6.



foto 7.



foto 8.

Guardar la envasadora al vacío:

Conserve el equipo en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

INDICACIONES SOBRE LA BOLSA DE VACÍO

Envasado al vacío para el frigorífico:

Es ideal para una familia muy ocupada ya que se pueden preparar los alimentos precocinados por anticipado, envasar al vacío en raciones individuales y dejarla lista para calentar en cualquier momento.

Preparar los alimentos para el congelador:

1. La envasadora al vacío le ayudará a mantener los alimentos frescos en condiciones óptimas de conservación.
2. Para envasar al vacío alimentos muy frágiles, se recomienda realizar una pre congelación, para que mantengan su forma original y a continuación proceder con la operación de envasado.
3. Para envasar al vacío alimentos no congelados, hay que dejar dos pulgadas (5 cm aprox.) más de la longitud de la bolsa para permitir su expansión durante la congelación. Coloque la carne o el pescado envuelto una toallita de papel, y selle al vacío con toallita dentro de la bolsa. De esta forma la toallita absorberá la humedad de los alimentos.
4. Antes de conservar alimentos como tortillas, crepes o hamburguesas, extienda papel encerado para horno o de aluminio entre ellos para colocar juntas las piezas; esto es recomendable a la hora de separar cada unidad; vuelva a sellar el resto e introdúzcala inmediatamente en el congelador.

INFORMACIÓN PARA UNA CONSERVACIÓN SEGURA DE LOS ALIMENTOS

Este sistema de conservación al vacío cambiará su hábito de comprar y conservar los alimentos. Cuando se acostumbre al envasado al vacío, se convertirá en un elemento del que no podrá prescindir a la hora de preparar los alimentos. Cuando utilice este aparato para sellar alimentos al vacío siga los siguientes pasos para asegurar la calidad y la seguridad de los alimentos:

1. Los alimentos se deterioran debido a las reacciones químicas que se producen al contacto con el aire, la temperatura, la humedad, y la acción de las enzimas, la formación de microorganismos o la contaminación por los insectos.
2. El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida del valor nutritivo, textura, sabor y, en general, de la calidad en los alimentos. La formación de microorganismos está asociada principalmente al aire, por el motivo de que crea humedad dentro y fuera de los alimentos a menos que estén protegidos con un envase antihumedad. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deteriorarán.
3. El envasado de sellado al vacío extrae hasta 90% del aire de la bolsa. Hay aproximadamente 21% de oxígeno en el aire, así eliminando el 90% del aire, los alimentos envasados al vacío mantienen únicamente un porcentaje de oxígeno residual del 2% al 3%. Como usted ya sabe, cuando el nivel de oxígeno es igual o inferior al 5%, se impide la formación de la mayoría de microorganismos existentes.
4. En general, existen tres categorías de microorganismos: los protozoos, hongos y las bacterias que siempre están presentes pero son sólo realmente problemáticos en unas condiciones determinadas.

5. En un ambiente con poco oxígeno o a falta de humedad, los hongos no pueden desarrollarse; los hongos pueden desarrollarse con o sin aire en la humedad, en el azúcar y a una temperatura moderada. La refrigeración reduce la expansión de los hongos y la congelación la frena completamente; las bacterias pueden desarrollarse con o sin aire.
6. El clostridium botulinum es una de las bacterias más peligrosas, y se desarrolla en condiciones adecuadas sin aire a temperaturas que oscilan entre los 40°F y los 115°F (de 4° a 46°). Las condiciones para su desarrollo son la falta de ácido en los alimentos, un ambiente con poco oxígeno y temperaturas superiores a 4°F (4°C) durante un largo periodo de tiempo.
7. Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contienen ácido, como por ejemplo, la carne, el marisco, las aceitunas encurtidas, la carne de ave, el pescado, los huevos y los champiñones; los alimentos con un nivel bajo de ácido son, por lo general, las verduras; los alimentos con un nivel medio de ácido son los tomates, las cebollas, las guindillas, los higos y los pepinos
8. Los alimentos más susceptibles al botulinum se deberían refrigerar para su conservación a corto plazo, congelarse a largo plazo y consumirse inmediatamente después de calentarlos.
9. Algunos alimentos secos, como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos; si no se sellan al vacío, las larvas pueden incubarse durante la conservación y contaminar los alimentos. Es necesario conservar los alimentos envasados al vacío para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos.
10. Evite el deterioro; los alimentos se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.
11. Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 40°F (4°C) (especialmente en largo períodos de tiempo) esto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 40°F (4°C) o menos.
12. La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de 0°F (-17°C) o inferior; aunque la congelación no elimina los microorganismos, si retrasa su desarrollo.

FUNCIONES

1. La función principal de este aparato es conservar la frescura y el sabor durante más tiempo en un amplio rango de alimentos además de proporcionar una gran comodidad. En general, el envasado al vacío conserva los alimentos frescos hasta tres veces más que siguiendo los métodos tradicionales de conservación de alimentos. Si este aparato se convierte en un instrumento esencial para su vida diaria derrochará menos comida además de ahorrar más dinero.
 - 1) Cocine por adelantado para envasar al vacío y conserve tanto raciones individuales como comidas completas. Esta bolsa de vacío no está recomendada para microondas o para cocción con bolsa; utilice el método habitual de cocina para volver a calentar la comida envasada al vacío.
 - 2) Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.
 - 3) Evite el deterioro que produce el congelador.
 - 4) Envase alimentos, como carne, pescado, carne de ave, marisco y verduras para congelar o refrigerar.
 - 5) Envase alimentos secos, como alubias, frutos secos, cereales para conservar durante más tiempo.

2. Es ideal para envasar ingredientes por adelantado así como raciones individuales para personas preocupadas por su salud o por su peso, que sigan alguna dieta, o con condiciones especiales de regímenes nutricionales.
3. Este sistema puede también ser utilizado para conservar y proteger otro tipo de artículos: Artículos de valor como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos o de libros, joyería, tarjetas, tebeos etc.; artículos de ferretería, como tornillos, clavos, remaches y cerrojos, medicamentos, vendas u otros artículos de primeros auxilios.

Reglas generales para la seguridad de los alimentos:

Gracias a los estudios científicos y al sentido común, podemos seguir las siguientes reglas de seguridad de los alimentos, mediante las cuales se mejorarán la seguridad y conservación de los alimentos.

1. Consuma inmediatamente los alimentos perecederos que hayan sido calentados, descongelados o extraídos del frigorífico.
2. Siga las instrucciones para volver a envasar, para refrigerar y para conservar adecuadamente los alimentos previamente envasados después de abrir.
3. La manera más adecuada de descongelar los alimentos es colocarlos en el frigorífico hasta que se descongelen; no es aconsejable descongelar alimentos en agua caliente, en un horno microondas o mediante cualquier otra fuente de calor.
4. Extienda las bolsas al vacío uniformemente por todo el frigorífico o congelador para enfriar o congelar los alimentos rápidamente.

Para envasar grandes cantidades de carne, pescado u otros productos alimenticios recomendamos lo siguiente:

1. Antes de envasar al vacío, lávese las manos así como todos los utensilios y superficies que se vayan a utilizar para cortar y envasar los alimentos.
2. Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.
3. Si envasa al vacío alimentos secos como los frutos secos, el coco o cereales conservados en la cocina o en lugares oscuros alargará su duración. Los alimentos con un alto contenido en grasas se deteriorarán si están expuestos al oxígeno o a una temperatura elevada.
4. Si antes de envasarlas al vacío, pela algunas frutas y verduras, tales como manzanas, bananas, plátanos, patatas y tubérculos prolongará la duración de las mismas.

Las verduras como el brécol, la coliflor y la col fresca emiten gases cuando se envasan al vacío para su posterior refrigeración; así pues, es recomendable cocer y congelar estos alimentos antes de envasarlos al vacío.

SOLUCIÓN A PROBLEMAS

Si al presionar la máquina envasadora no ocurre nada:

1. Asegúrese de que el cable de la corriente está correctamente enchufado en la toma eléctrica y colocado en la posición "on". Compruebe la toma eléctrica enchufando otro aparato; si no funciona, compruebe los diferenciales o fusibles de su domicilio.
2. Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
3. Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

El aire no se ha retirado completamente de la bolsa:

1. Para envasar adecuadamente, el extremo de la bolsa debe quedar dentro de la cámara de vacío.
2. Compruebe la posible suciedad en la banda de sellado o en la cámara de vacío, en caso de suciedad límpielas y vuelva a colocarlos en su sitio.
3. La bolsa puede estar agujereada. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire dentro, sumérgala en el agua y aplique presión. Si se forman burbujas, ello indica que hay una fuga; deberá utilizar una nueva bolsa.
4. Compruebe que la tapa esté completamente cerrada.

Las bolsas de la envasadora pierden vacío después de ser selladas:

1. Las arrugas, las migas, la grasa o los líquidos pueden salirse por la zona del sello. Antes de volver a sellar, vuelva a abrir la bolsa, limpie la parte superior y alise la zona de la banda selladora.
2. Compruebe si hay humedad o jugos procedentes de los alimentos dentro de la bolsa; si es este el caso, tiene que cortar la bolsa, abrirla y sacarlos, o utilizar una bolsa nueva. Los alimentos con exceso de líquido se deben congelar antes de envasar al vacío.
3. Compruebe si algún artículo con esquinas puntiagudas ha podido perforar la bolsa, y dejar escapar el vacío. Proteja las esquinas puntiagudas del contenido de la bolsa con toallitas de papel.

La banda de sellado no sella la bolsa correctamente:

1. Si la banda selladora se recalienta y funde la bolsa, levante la tapa y deje que la envasadora se enfríe durante algunos minutos.
2. Una vez transcurridos unos 20 segundos intentarlo de nuevo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

220-240V - 50Hz - 120W



ELIMINACION SOSTENIBLE CON EL MEDIO AMBIENTE

¡Usted puede contribuir a preservar el medio ambiente!

No olvide respetar las normas locales: Lleve los equipos eléctricos a un centro de recogida de residuos pertinente.

ALFA

ALFA HOGAR
B-20437547

Avda. Otaola, nº 13bis
20600 EIBAR (Guipúzcoa)
ESPAÑA

Tel.: +34 943 82 03 00
Fax: +34 943 20 40 36

www.alfahogar.com

