

# Manual de instrucciones

## Envasadora al vacío externa VAC 110-E



**neovac**<sup>®</sup>  
*expertos en vacío*



## Medidas de Seguridad

Para su seguridad, tome estas precauciones al usar la envasadora al vacío:

- Lea el Manual de usuario con cuidado antes de utilizar la máquina por primera vez.
- No utilice la envasadora en superficies húmedas o calientes o cerca de una fuente de calor.
- No sumerja la máquina o el cable de alimentación en agua o cualquier otro líquido.
- Enchufe el equipo solo a una fuente de alimentación con descarga a tierra y no utilice cable de prolongación.
- Para desconectar, desenchufe directamente de la fuente de alimentación, no tire del cable.
- No utilice el aparato con el cable dañado.
- Solo emplee la envasadora al vacío para el uso previsto.
- Utilice solo bolsas gofradas, accesorios y complementos para vacío.

## Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire de los contenedores sellados. Al evitar el contacto con el aire se reduce la oxidación y esto ayuda a preservar el sabor y la calidad en general. También inhibe el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede llevar a los problemas que se detallan a continuación bajo ciertas condiciones:

**Moho:** El moho no puede crecer en un ambiente con poco oxígeno, por lo tanto, el envasado al vacío prácticamente puede eliminarlo.

**Levaduras:** Resultan de la fermentación y se pueden identificar por el olor y el sabor. Las levaduras necesitan agua, azúcar, una temperatura moderada para crecer y también pueden sobrevivir con o sin aire. Para retardar su crecimiento se requiere refrigeración, mientras que la congelación las detiene por completo.

**Bacterias:** Producen un olor desagradable, decoloración y/o textura suave o viscosa. En las condiciones adecuadas, el bacilo clostridium botulinum (organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y no puede detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Al igual que con cualquier otro envase de almacenamiento, es importante inspeccionar los alimentos para determinar si hay descomposición antes de consumirlos.

Para preservar los alimentos de manera segura, es importante mantenerlos a bajas temperaturas. Se puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos a temperaturas de 4° C o menos. La congelación a -17° C no mata los microorganismos, sino que impide que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, siempre congele los alimentos perecederos que han sido envasados al vacío.

Es importante tener en cuenta que el envasado al vacío no puede revertir la descomposición de los alimentos, solo puede desacelerar los cambios en calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán la máxima calidad de su sabor, apariencia o textura porque

esto depende del estado en que estaban los alimentos el día que fueron envasados al vacío.

**Nota:** el envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera frío debe refrigerarse o congelarse después de este tipo de envasado.

### Pautas de preparación

Los vegetales necesitan blanquearse antes del envasado al vacío. Este proceso detiene la acción de las enzimas que conducen a la pérdida de sabor, color y textura. Para blanquear los vegetales, colóquelos en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidos, pero aún crujientes. Luego, sumérgalos en agua fría para detener el proceso de cocción. Finalmente, séquelos con una toalla antes de envasarlos al vacío. Los vegetales crucíferos (brócoli, brotes, repollos, coliflores, coles, nabos) emanan gases de forma natural durante el almacenamiento. Por lo tanto, después de blanquearlos, deben almacenarse únicamente en el congelador.

## Tabla de referencia

Alimentos	Almacenado al vacío en el congelador	Almacenado al vacío en la heladera	Almacenamiento común
Carne vacuna y de ternera fresca	1 - 3 años	1 mes	1 - 2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	1 - 2 semanas
Cerdo Fresco	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3 - 4 días
Aves frescas	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Carnes ahumadas	3 años	12 semanas	2 - 4 semanas
Vegetales frescos, blanqueados	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 - 2 semanas
Frutas Frescas	2 - 3 años	2 semanas	3 - 4 días
Quesos duros	6 meses	12 semanas	2 - 4 días
Carnes selectas feteadas	no recomendado	12 semanas	1 - 2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2 - 3 semanas	1 semana

## Especificación Técnica VAC 110-E

**Alimentación:** 110W 220-240V 50Hz

**Dimensiones:** 400 x 165 x 95mm (Largo x Ancho x Alto)

**Peso:** 1.7 Kg

**Presión:** -23" Hg/-778mbar (±5%) (directamente en la bomba)

## Características de la envasadora al vacío VAC 110-E

Panel de control



Puerto para accesorios

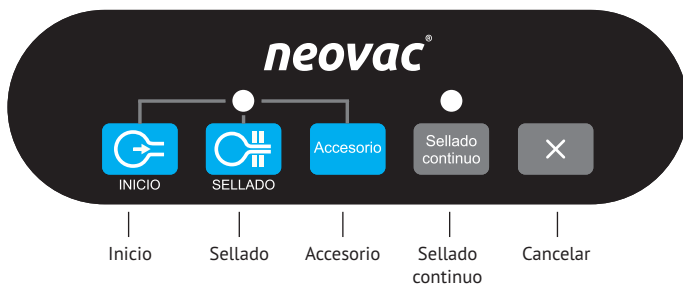
Burlete de la cámara

Goma siliconada



Mecanismo de cierre

Panel de control



# Instrucciones de uso

## Configuración de la máquina

- 1- Lea todas las instrucciones antes de operar el equipo.
- 2- Enchúfelo a un tomacorriente con descarga a tierra.
- 3- Ya está listo para usarlo.

## Cómo envasar al vacío con bolsa

1. Seleccione una bolsa de vacío del tamaño adecuado e introduzca el producto a empaquetar.
2. Permita un mínimo de 1 a 2 cm de espacio adicional en la parte superior de la bolsa para garantizar un sellado de calidad.
3. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre la barra de sellado y mantenga la abertura dentro del perímetro del burlete de la cámara.
4. Cierre la tapa y presione con firmeza en ambas esquinas para trabarla.
5. Presione el botón de "Inicio" y se producirá la siguiente secuencia:
  - Comienza el ciclo de vacío
  - Comienza el ciclo de sellado
  - La tapa se destraba
6. El proceso de vacío y sellado ahora está completo.
7. Quite la bolsa y examine el vacío y el sellado. Un buen sellado se distinguirá claramente cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.

## Cómo fabricar una bolsa

1. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre la barra de sellado y mantenga la abertura dentro del perímetro del burlete.
2. Cierre la tapa y presione con firmeza en ambas esquinas para trabarla.
3. Presione el botón "Sellado" y se producirá la siguiente secuencia:
  - Comienza el ciclo de sellado
  - La tapa se destraba
4. El ciclo de sellado está completo.
5. Quite la bolsa y examine el vacío y el sello. Un buen sello se distinguirá claramente cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.

## Recomendaciones para el envasado con bolsa

- Empaquete alimentos frescos. La envasadora al vacío le permite mantener la frescura de los alimentos hasta cinco veces más que en condiciones normales de almacenado.
- Los alimentos delicados, húmedos y los que necesitan mantener su forma requieren congelación previa. Los alimentos como la carne, los frutos del bosque y el pan se pueden congelar hasta por 24 horas sin que los queme el hielo. Una vez duros, están listos para envasarse al vacío.
- Si embala carnes frescas sin congelación previa, coloque una servilleta de papel doblada entre la carne y la parte superior de la bolsa. Esto ayudará a absorber la humedad.
- Para envasar al vacío líquidos como sopas, guisos y cazuelas, precongélelos en una fuente o en una cubetera de hielo. Una vez congelados, enváelos al vacío, etiquételos y apílelos en el congelador.
- Para evitar pinchaduras de objetos con puntas o bordes afilados (huesos, fideos, arroz), rellene los bordes de las bolsas con servilletas de papel.
- Las bolsas de vacío se pueden hervir, usar en el horno microondas y son reutilizables. No recomendamos reutilizar bolsas que hayan sido hervidas o puestas en el horno microondas. No reutilice bolsas que se hayan empleado para almacenar pescado fresco o alimentos grasosos.
- Los vegetales deben blanquearse antes de ser envasados. Colóquelos en agua hirviendo o en el horno microondas hasta que se calienten pero que todavía estén crujientes, luego envase al vacío como de costumbre.

**\*\* Nunca envase al vacío los hongos o los ajos. \*\***

## Cómo envasar al vacío con recipientes

(no provistos con la envasadora)

La máquina también está equipada para efectuar el vacío en recipientes específicos para tal fin. La perilla en la parte superior de la tapa controla el vacío, cierra y bloquea los conductos de ventilación interior de la tapa después de la succión, los abre para permitir que el aire regrese al envase y libera la tapa para acceder a los contenidos.

1. Coloque los elementos que desea envasar dentro del recipiente, pero no lo llene de masiado. Asegúrese de que la tapa esté seca y no tenga restos de alimentos o suciedad.
2. Coloque la tapa (la tapa se asienta en el borde del recipiente hasta que comience el proceso de vacío). Gire la perilla para que la flecha apunte a "Vacío".
3. Cierre la tapa y presione con firmeza en ambas esquinas para trabarla en su lugar.
4. Conecte la manguera de accesorios al puerto en la tapa del recipiente y coloque el extremo opuesto de la manguera al puerto de accesorios de la máquina.

5. Pulse el botón "Accesorio", presione ligeramente la tapa del recipiente de 3 a 5 seg. y la máquina inicia el ciclo de vacío.
6. Cuando el proceso de vaciado está completo, gire la perilla a la posición "Cerrado" y retire la manguera de la tapa. Almacene en la heladera. NO CONGELE.
7. Para abrir el envase al vacío, gire la perilla a la posición "Abierto".

### **Recomendaciones para el envasado al vacío con recipientes**

(no provistos con la envasadora)

- Utilice solo recipientes diseñados para envasado al vacío. Otros recipientes pueden implosionar con la presión que soportan durante el momento de la succión.
- Enfríe los líquidos en la heladera antes de envasarlos al vacío.
- Lave a mano la tapa del recipiente, NO la ponga en el lavavajillas o en el horno microondas. El cuerpo del recipiente en sí mismo es apto para lavavajillas y horno microondas. La temperatura máxima sugerida es de 100° C.
- Si queda líquido en la manguera, límpielo bien con agua tibia, pero asegúrese de que no esté conectada al puerto de conexión de accesorio.
- Los alimentos en polvo o granulados deben cubrirse con una servilleta de papel antes de efectuar el proceso de vacío para evitar que algún resto viaje dentro del mecanismo.
- El envasado al vacío no es un sustituto de las conservas. Los alimentos perecederos aún necesitan ser refrigerados o congelados.

## **Consejos para un uso seguro**

- \* Los alimentos calientes se deben enfriar antes de realizar el vacío, de lo contrario, se influirá en el proceso.
- \* Dentro del horno microondas la tapa del recipiente debe quitarse por las diferentes presiones de aire.
- \* Cuando coloque el recipiente (sin incluir la tapa) en el microondas, debe hacerlo en las condiciones normales de calentamiento o en la opción "Descongelar", con una temperatura que no puede ser mayor a 100° C.
- \* Cuando se coloque el recipiente (no incluye la tapa) en el lavavajillas, la temperatura máxima no puede exceder los 100° C.
- \* No recomendamos lavar la tapa en el lavavajillas.



\* La temperatura más baja de congelación es -18° C.

\* Una temperatura demasiado baja (inferior a -18° C) o demasiado alta (superior a 100°C) hará que los materiales del envase soporten una menor presión o se derritan.

## Consejos para el envasado al vacío

Este sistema extiende en gran medida la vida útil de los alimentos, pero la envasadora al vacío también se puede utilizar en muchos otros sectores de la casa además de la cocina.

- Para obtener una compresa de hielo rápida y reutilizable, llene una bolsa de vacío por la mitad con agua y unas cucharadas de alcohol medicinal. Séllela (no la selle al vacío) y colóquela en el congelador. El alcohol impide que el agua se congele por completo y da por resultado una compresa de hielo flexible para envolver articulaciones con dolor y lesiones de menor importancia.

- Envase al vacío comidas precocidas para camping, para una cena fácil y rápida al aire libre.

- Envase carnes y otros artículos al vacío para almacenar sin olores.

- Cree sus propios paquetes secos al envasar al vacío elementos esenciales como fósforos, medias secas, etc.

- Organice cajones y proteja elementos fáciles de perder, como clavos y tornillos, dentro de una bolsa al vacío. De este modo, los artículos se visualizan con claridad dentro de la bolsa.

## Mantenimiento

- Desenchufe antes de limpiar.

- Limpie regularmente el equipo con un paño húmedo y jabón suave para eliminar las migajas, el polvo y los residuos.

- El burlete de la cámara de sellado es desmontable para limpiar los líquidos que pudieron haberse escapado de la bolsa durante el proceso.

## Solución de problemas

Bajo las circunstancias adecuadas, la envasadora al vacío brindará un rendimiento de excelencia. De surgir problemas, consulte el menú de solución de problemas.

### Nota:

Para proteger la máquina, se han fijado, por lo menos, 4 segundos (de descanso) cada vez que la resistencia de sellado calienta. Cada 10 veces que se trabaje en forma ininterrumpida, si el total del tiempo sin funcionar es menor a 135 segundos, el equipo entrará en modo de protección, las luces indicadoras brillarán y tendrá que descansar, por lo menos,

2 minutos. Luego de este periodo, la luz indicadora volverá a su posición normal y la selladora estará en condiciones de funcionar nuevamente.

Para extender la vida útil del aparato, se recomienda dejar al menos 20 segundos entre cada sellado.

#### **La envasadora al vacío no se enciende**

- Asegúrese de que la máquina esté correctamente conectada a un tomacorriente con conexión a tierra.

- Compruebe que el cable de alimentación no tenga roturas y este dañado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está en estas condiciones.

#### **La envasadora no realiza un vacío completo en las bolsas**

- Para realizar un envasado al vacío adecuadamente, el borde de bolsa debe estar sobre la barra de sellado. Asegúrese de que la bolsa esté dentro del burlete de la cámara y de que no tenga arrugas a lo largo de la barra de sellado.

- Si envasa con un rollo de bolsas, controle que el primer sello esté completo y que no haya fugas en ninguno de los sellados.

- Tanto la envasadora como la bolsa deben estar limpias, secas y libres de desechos para que el proceso de vacío tenga éxito. Limpie la superficie de la barra de sellado y dentro de la bolsa, y vuelva a intentar la operación.

#### **La bolsa pierde el vacío después del sellado**

- Los artículos afilados pueden perforar pequeños orificios en las bolsas. Para evitar esto, cubra los bordes filosos con una servilleta de papel y repita la operación en una bolsa nueva.

- Algunas frutas y verduras pueden liberar gases (desgasificación) si no se han blanqueado o congelado adecuadamente antes de empacarlas. Abra la bolsa y deseche los alimentos si cree que están descompuestos. Si aún no se han echado a perder, consúmalos de inmediato, pero en caso de duda, descártelos.

#### **En raras ocasiones algunos de los programas pueden dar error y hacer que la máquina no funcione bien**

- Apáguela y vuelva a conectarla.

#### **El equipo no sella la bolsa correctamente**

- Las bolsas no se sellarán si hubiese cualquier resto de alimento, suciedad o humedad en el área de sellado. Limpie el interior de la bolsa y vuelva a intentarlo.

- La bolsa debe estar colocada correctamente sobre de la barra de sellado. Asegúrese de que todo el borde de la bolsa esté sobre la barra de sellado y sin arrugas.

#### **El equipo no realiza bien el vacío en los recipientes**

- Es posible que la manguera de accesorios no esté bien conectada. Verifique que la manguera esté completamente inserta en la tapa del recipiente y en el puerto de accesorio e intente de nuevo.
- Controle que la tapa del recipiente esté en el modo "Vacío".
- Deje un espacio adecuado en la parte superior del recipiente.
- Compruebe que no hay daños en el recipiente y la tapa. A veces hay grietas muy finas en los envases. Cuando esto ocurre, el recipiente ya deja de ser hermético y debe ser desechado.
- Gire la perilla en la tapa para asegurarse de que esté bien sujeta.

## Garantía y Servicio Post Venta

- Neovac garantiza la provisión de repuestos originales de todas y cada una de las partes y o reparación de su equipo o producto. Puede solicitar dichos repuestos a su proveedor o contactarse directamente con el **Servicio Técnico Oficial: [neovac@neovac.com.ar](mailto:neovac@neovac.com.ar)**
- La garantía se limita a los daños causados por defectos de fabricación durante el periodo de un año. En caso de solicitar reclamo por garantía completar el formulario que acompaña al manual.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con el aparato.
- Si el cable de alimentación se daña debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal técnico idóneo a fin de preservar la seguridad del producto.
- Este artefacto puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, solo si son supervisadas o han sido instruidas sobre el correcto uso del mismo de una manera segura y si comprenden los peligros que involucra su uso.

Servicio técnico Oficial: [neovac@neovac.com.ar](mailto:neovac@neovac.com.ar)



***neovac***  
*expertos en vacío*

*neovac.com.ar*  