

Manual de instrucciones

Envasadora al vacío externa VAC 310-E



neovac[®]
expertos en vacío

Medidas de Seguridad

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

- Lea el Manual del usuario con cuidado antes de utilizar la máquina por primera vez.
- No utilice el equipo 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 la selladora solo a una fuente de alimentación con descarga a tierra y no utilice un cable de prolongación.
- Para desconectar, desenchufe directamente de la fuente de alimentación, NO lo haga tirando del cable.
- No utilice el aparato con el cable dañado.
- Solo emplee la selladora al vacío para el uso previsto.
- Utilice solo bolsas, 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 paquetes sellados, porque al evitar el contacto con el aire se reduce la oxidación. El envasado al vacío ayuda a preservar el sabor y la calidad en general e 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 para almacenar, es importante inspeccionar los alimentos antes de consumirlos para determinar si hay descomposición.

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, sólo 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.

Nota: El sellado 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 envase.

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 310-E

Voltaje: 220-240V ~ 50Hz

Potencia: 250W

Presión: -28.5 "Hg-965mbar (± 3%) (directamente en la bomba)

Max ancho de bolsa: 310 mm

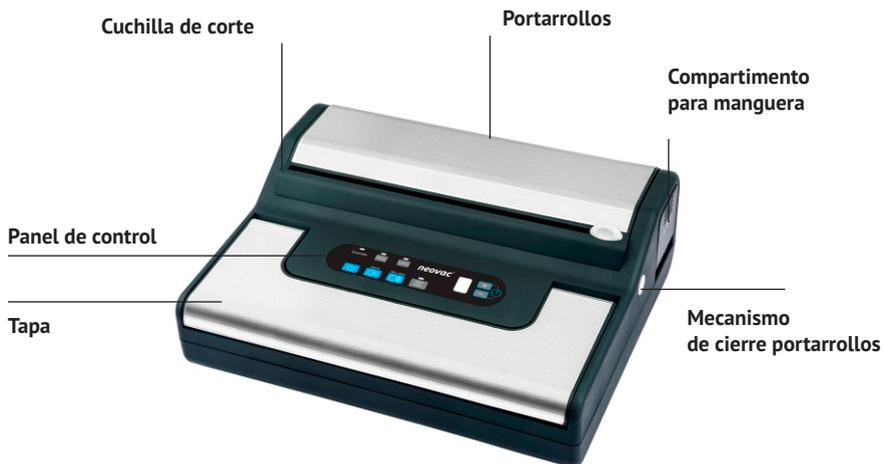
Bomba: dual

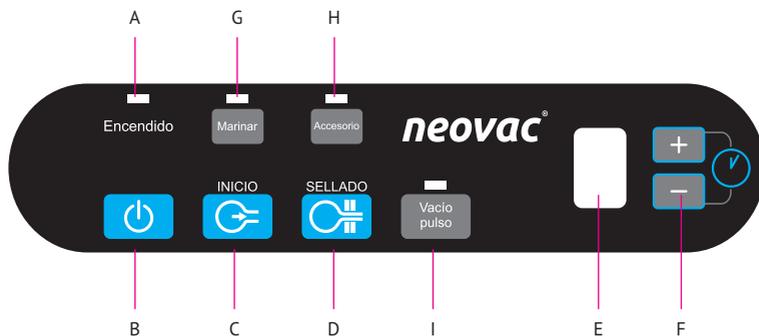
Ancho resistencia de sellado: 2 sellados de 2mm

Tamaño: 400x320x138mm

Peso: 3.9 Kg

Características de la envasadora al vacío VAC 310-E





A. Luz de encendido

Cuando se ilumina la luz de “Encendido”, el equipo está listo para funcionar.

B. Botón “Encender/apagar”

Pulse el botón “B”. El último tiempo de sellado se visualiza en el panel digital, el ventilador arranca y la máquina está preparada para el vacío. Si no hay acción dentro de los 10 minutos, tanto el panel digital como el ventilador se apagarán automáticamente. Al presionar el botón “B” la máquina deja de funcionar. Una vez finalizado el ciclo, pulse el botón “B” y luego desenchufe el equipo.

C. Botón “Inicio” de envasado al vacío automático

Presione el botón “C” y la máquina envasará al vacío automáticamente. Este botón es solo para envase de bolsa/rollo.

D. Botón “Sellado”

1. Pulse el botón “Sellado” para detener el ciclo de vacío y selle para evitar que se aplasten los elementos frágiles.
2. Haga bolsas a medida

E. Panel digital

1. Muestra el ciclo de vacío, el valor cambiará en una cuenta regresiva de 9 a 0. Cuando aparece 0, el ciclo de vacío se termina.
2. Muestra el tiempo de sellado, que se puede ajustar y configurar de 0-6. Hay función de memoria para el tiempo de sellado.
3. Cuando se muestra “E”, la máquina se encuentra en estado protegido.

F Botones de ajuste del tiempo de envasado (“+” o “-”)

Simplemente ajuste el tiempo de sellado hacia arriba o hacia abajo mediante los botones “+” o “-”. Cuando se ajusta a 0, la máquina no sellará.

G. Botón “Marinar”

El modo “Marinar” es para repetir el ciclo de succionar y soltar aire dentro del envase, lo

que permite que los alimentos reciban una infusión óptima de condimento en el menor tiempo.

H. Botón “Accesorio”

Sólo para recipientes, tapones de botellas y otros accesorios especiales para cerrar al vacío. Presione el botón “Accesorio” y la máquina inicia el ciclo de vacío. Luego de este proceso, el equipo se detiene automáticamente SIN sellar.

I. Botón “Vacío pulso”

Use el botón “I” para evitar que los artículos delicados se trituren. Haga presiones sobre este botón y la máquina comenzará a realizar el vacío de a poco, según se vaya oprimiendo el botón.

Instrucciones de uso

Preparación:

- Lea todos los manuales y las instrucciones antes de comenzar.
- Enchufe el equipo.
- Cuando la máquina esté encendida, la luz “Encendido” se iluminará.
- Pulse el botón “B” y, tanto el panel digital como el ventilador, comienzan a funcionar. Ahora la máquina está lista para todos los ciclos.

Cómo envasar al vacío con bolsa

1. Elija la bolsa de vacío adecuada y coloque el artículo en su interior.
 2. Para asegurar un buen trabajo, permita al menos 4,5 cm de espacio en la bolsa después de colocar el artículo.
 3. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre el burlate de la cámara de sellado. Controle que el extremo abierto esté dentro de la cámara de vacío.
 4. Cierre la tapa.
 5. El panel digital cambiará el valor de 9 a 0 según la cuenta regresiva (si la presión no alcanza el nivel de -20” Hg, el valor permanecerá en 2). La máquina está en el ciclo de sellado. Durante el proceso de vacío, el panel digital mostrará los valores de la cuenta regresiva desde el valor por defecto hasta llegar a 0.
 6. Después de este ciclo, la tapa de la máquina se abrirá automáticamente y emitirá una señal sonora.
 7. Quite la bolsa y examine el vacío y el sello.
- Nota:** Si el sellado es irregular, incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.
8. Guarde correctamente los artículos procesados al vacío después del sellado. Todos los alimentos perecederos se deben refrigerar o congelar para prevenir la descomposición.

9. ** Presione “Encender/apagar” para interrumpir todos los procesos en funcionamiento. Luego presione el botón “Sellado” para sellar la bolsa.

Cómo utilizar la función de vacío pulso

Debido a que la presión de esta función está programada para ser alta, a veces es fácil destruir algunos artículos delicados en la bolsa. En este caso, puede utilizar la función “Vac pulso” para controlar el tiempo y la presión de vacío y evitar que los artículos delicados se trituren. Cuando empaque alimentos jugosos, también puede usar esta función y así impedir que el líquido sea succionado.

1. Coloque los artículos en la bolsa y luego ubique el extremo abierto de la bolsa sobre el burlete de la cámara de sellado. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté dentro de la cámara de vacío.

2. Cierre la tapa.

3. Presione el botón “Vacío pulso” continuamente, hasta que alcance la presión que desee. Se puede ir observando la bolsa para decidir la presión. Este proceso se puede detener si pulsa el botón “Inicio”. Si desea seguir con el proceso de vacío, presione el botón “Inicio” otra vez.

4. Cuando se alcanza la presión necesaria, pulse el botón “Sellado” para comenzar a sellar. La bomba deja de funcionar y el panel digital mostrará la cuenta regresiva del tiempo de sellado desde la configuración por defecto hasta 0. Cuando la presión no llega a la configuración por defecto, para perfeccionar el efecto del sellado, la bomba seguirá realizando el vacío durante 3 seg después de que el ciclo de sellado se completa.

** Presione “Encender/apagar” para interrumpir todos los procesos en funcionamiento.

Cómo fabricar una bolsa

1. Abra la puerta del portarrollos. Abra el rollo y mida la longitud de la bolsa al tamaño del artículo, luego, cierre la puerta.

2. Simplemente, corte el rollo con la cuchilla de corte en la tapa.

3. Coloque el extremo abierto del rollo sobre la resistencia de sellado (asegúrese de que el extremo abierto esté sobre la resistencia de sellado) y cierre la tapa.

4. Presione el botón “Sellado” y la máquina hará el vacío en 3s. En ese momento, el panel digital mostrará la cuenta regresiva del tiempo de sellado desde la configuración por defecto hasta 0. Después de completar el sellado, el proceso de vacío continuará durante 3 seg. Luego, la máquina liberará aire, se abrirá automáticamente y emitirá una señal sonora.

** Presione “B” para interrumpir todos los procesos en funcionamiento.

5. Quite el extremo del rollo y verifique el sellado.

Nota: Un buen sellado se distinguirá claramente cuando se lo examine. Si es irregular,

incompleto o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.

Pautas para la bolsa

- Empaquete alimentos frescos. La máquina de envasado al vacío 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 queме el hielo. Una vez duros, están listos para envasarse al vacío.

- Si envasa 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, ciérrelos 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. Envase al vacío como de costumbre.

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

Como envasar al vacío con recipientes

(no provistos con la envasadora)

La envasadora al vacío VAC310-E también se utiliza para recipientes. 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 artículos en el recipiente. Asegúrese de que la tapa del envase esté seca y que el burlete no tenga residuos de polvo o alimentos. Deje un poco de espacio en el recipiente después de colocar los artículos y luego, cierre la tapa.

2. Gire la perilla a la posición "Vacío".

3. Sobre la derecha de la máquina, presione la puerta del compartimento para manguera y extráigala.
4. Conecte el extremo de la manguera al puerto de vacío de la tapa del recipiente.
5. Pulse el botón “Accesorio”, presione ligeramente la tapa del recipiente de 3-5s y la máquina inicia el ciclo de vacío.
** Presione “Encendido/apagado” para detener todos los procesos en funcionamiento.
6. Después del ciclo de vacío, la máquina se detendrá automáticamente. Retire la manguera del recipiente y gire la perilla a la posición “Cerrado”. Almacene en la heladera.
7. Para abrir el envase al vacío, gire la perilla a la posición “Abierto”. Con el cuidado apropiado, los recipientes pueden reutilizarse muchas veces.

Cómo marinar alimentos

La envasadora al vacío VAC310-E tiene una función especial que sirve para condimentar los alimentos: el modo “Marinar”. Este modo tiene dos opciones: el modo rápido al presionar sobre “Marinar” una vez (15 min) y el modo normal al presionar dos veces (27 min).

En el modo “Marinar” la máquina puede realizar dos ciclos de succión y liberación de aire dentro del recipiente. Esto permite que los alimentos reciban una óptima infusión de condimento en el menor tiempo posible. Antes de liberar aire entre cada ciclo, el estado de vacío se mantiene durante 4 minutos aproximadamente en modo “1” y 8 minutos en modo “2”. Cuando la operación se completa, el equipo emite una señal sonora.

El recipiente de vacío es el equipo perfecto para marinar. Se puede realizar el procedimiento en tan poco tiempo porque esta función abre los micro orificios de los alimentos y permite una infusión (de salmuera, escabeche, vinagre, etc.) muy rápido.

Consejos importantes: Debe haber una perilla en la tapa del recipiente para poder marinar. Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en la opción “Abierto”, NO en “Vacío” cuando se encuentre en este proceso.

1. Coloque los artículos en el recipiente. Controle que no hay restos de polvo o alimento en el burlete de la tapa del envase. Deje un poco de espacio después de colocar los artículos y luego, cierre la tapa.
2. Gire la perilla a la posición “Abierto”.
3. Sobre la derecha de la máquina, presione la puerta del compartimento para manguera y extráigala.
4. Conecte el extremo de la manguera al puerto de vacío de la tapa del recipiente.
5. Pulse el botón “Marinar” y elija la opción con la que desea condimentar. Presione una vez para el modo rápido y el número “1” se verá el panel digital. Presione dos veces para

modo normal y se verá el número “2”.

** En el modo rápido, el ciclo es de 15 minutos aproximadamente.

** En el modo normal, el ciclo es alrededor de 27 min. La maceración más prolongada logrará un mejor condimento.

6. Pulse el botón “Inicio” y presione ligeramente la tapa del recipiente por 3-5s. La máquina se detendrá automáticamente cuando alcance la presión. La cuenta regresiva de 5 a 1 cambiará el valor en el panel digital y repetirá los ciclos en forma continua. Después de 4 min (modo rápido) u 8 min (modo normal), deja de contar, y la función de vacío se completa.

7. Cuando la función de vacío está completa, el recipiente comienza a liberar aire y se puede observar el cambio de valor de la cuenta progresiva de 1 a 5 en el panel digital. Repite algunos ciclos. Después de 30s deja de contar y se completa la liberación de aire.

8. La máquina hace el vacío en el recipiente otra vez. El ciclo mencionado anteriormente se ejecutará dos veces.

9. Cuando finaliza el proceso, se ilumina 0 en el panel digital y la máquina emite una señal sonora. Retire la manguera del recipiente, gire la perilla a la posición “Cerrado” y el manjar está listo.

** Presione “Encender/apagar” para detener todos los procesos en funcionamiento.

Consejos para el envasado al vacío

Este método prolonga 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. Sélela (no la envase 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.

- Si va de campamento, envase al vacío comidas precocidas 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.

Envase al al vacío los cubiertos utilizados ocasionalmente, para evitar la oxidación que producen las manchas.

** **Sugerencia:** Coloque una servilleta de papel doblada entre los bordes afilados de los cubiertos y la bolsa para evitar perforaciones.

Mantenimiento

- Desenchufe antes de limpiar.
- Limpie regularmente el electrodoméstico con un paño húmedo y jabón suave para eliminar las migas, 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, este equipo brindará un rendimiento de excelencia. De surgir algún inconveniente, consulte el menú de solución de problemas.

Nota:

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

Cuando el equipo está en funcionamiento por largo tiempo y se recalienta, se inicia la protección de sobrecarga térmica y en el panel digital se muestra "E2". Apague la máquina, desconéctela y déjela descansar por 20 minutos aproximadamente. Luego, vuelva a conectarla y reiniciela.

Con el fin de evitar quemaduras en la mano, cuando abra la tapa, pulse el botón "Sellado" y "E1" aparecerá en el panel digital. En ese momento el equipo no calienta. Solo cierre la tapa para volverlo a utilizar.

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 o esté dañado. No utilice la máquina si el cable de alimentación está en estas condiciones.

El equipo 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, compruebe que el primer sellado esté completo y que no haya fugas en ninguno de los sellados.

- Tanto la selladora 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 si considera que el alimento se ha echado a perder, deséchelo. Si el alimento aún no se ha echado a perder, consúmalo de inmediato, pero en caso de duda, descártelo.

La envasadora no hace bien el vacío en los recipientes

- Es posible que la manguera de accesorio no esté bien conectada. Compruebe que la manguera esté completamente inserta en la tapa del recipiente y en el puerto de accesorio, e intente de nuevo.

- Asegúrese de que la tapa del recipiente esté en el modo "Vacío".

- Deje un espacio adecuado en la parte superior del envase.

- Asegúrese de que no hay daños en el recipiente y la tapa. A veces hay grietas muy finas y cuando esto ocurre el envase ya no es más hermético y debe ser desechado.

- Gire la perilla en la tapa del envase para garantizar que esté bien sujeta.

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

- Apáguela y vuelva a conectarla.

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**
- 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



SEGURIDAD ELECTRICA

ESTE PRODUCTO POSEE
CERTIFICADO DE
CONFORMIDAD DE TIPO

neovac
expertos en vacío

neovac.com.ar  