

## Envasadora al vacío externa VAC 10-E / VAC 20-E



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

## IMPORTANTE

Antes de encender la máquina es conveniente leer atentamente el presente manual. Se recomienda conservarlo ya que contiene información que puede ser necesaria consultar durante toda la vida útil de la máquina.

NEOVAC se reserva el derecho de modificar componentes y/o especificaciones en sus productos sin notificación previa. El contenido del presente manual puede modificarse sin previo aviso. NEOVAC no se responsabiliza por errores en el presente manual o por interpretaciones erróneas de su contenido.

Si surge algún inconveniente con el producto no intentar repararlo por cuenta propia. Ponerse en contacto con el servicio técnico oficial para ser asesorado por personal técnico idóneo.

NEOVAC no se responsabiliza por la utilización de componentes que NO sean originales.

## Contenido

Medidas de seguridad .....	3
Envasado al vacío y seguridad alimentaria .....	3
Especificación Técnica .....	4
Características de la envasadora al vacío .....	5
Funciones del producto .....	6
Instrucciones de uso .....	6
Limpieza y Mantenimiento .....	8
Solución de problemas .....	9
Garantía y Servicio Post Venta .....	10

## Medidas de Seguridad

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

- Lea el Manual de usuario con cuidado antes de utilizar la máquina por primera vez.
- No utilice la selladora al vacío 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 al vacío solo a una fuente de alimentación con descarga a tierra y no utilice un cable prolongador.
- 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 envasadora 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 envases sellados. 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. También ayuda a inhibir 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 de forma significativa 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.

<b>Alimentos</b>	<b>Almacenado al vacío en el congelador</b>	<b>Almacenado al vacío en la heladera</b>	<b>Almacenamiento común</b>
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**

**Voltaje:** 220-240V ~ 50Hz

**Potencia:** 100W

**Presión de la bomba:** -650mbar (±3%)

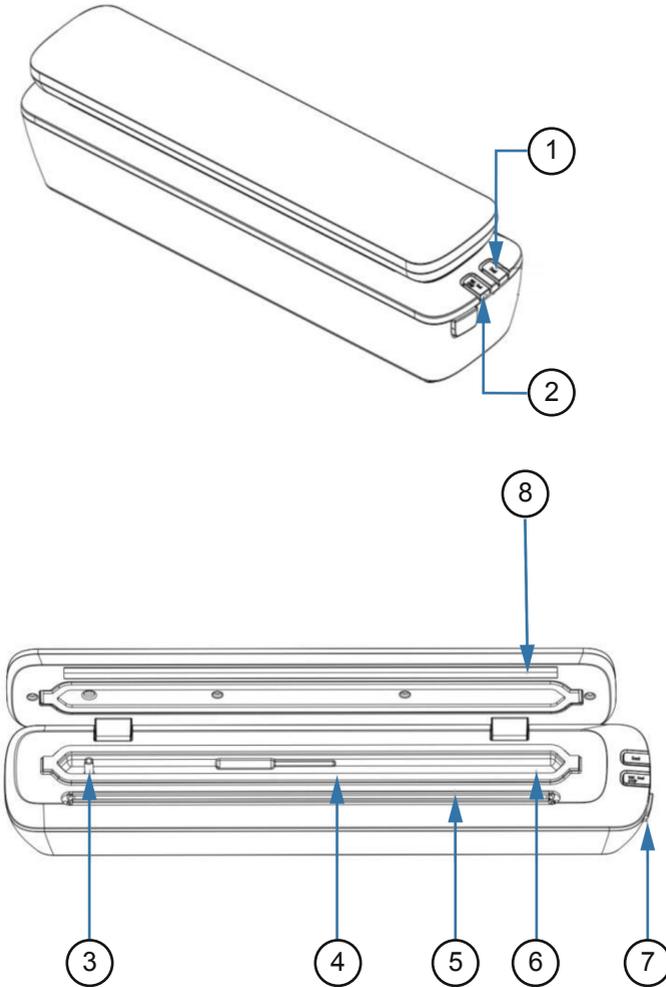
**Max ancho de bolsa:** 280mm

**Ancho de la resistencia de sellado:** 3mm

**Tamaño:** 390x85x55mm

**Peso:** 1Kg

## Características de la envasadora al vacío VAC 10-E / VAC 20-E



- 1- Botón "Sellado".
- 2- Botón "Vacío" y "Parar".
- 3- Orificio de succión de aire.
- 4- Burlete de cámara.
- 5- Resistencia de sellado.
- 6- Cámara de vacío.
- 7- Botón "Desbloqueo".
- 8- Goma siliconada.

## Funciones del producto



### A - Botón "Sellado":

- Presione este botón solo para sellar las bolsas (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez).

### B- Botón "Vacío" y "Parar":

- Presione este botón, para comenzar a hacer el vacío y sellar las bolsas en forma automática (se recomiendan intervalos de 40 segundos cada vez). Presione este botón de nuevo y la máquina se detendrá de inmediato.

**C - Botón "Desbloqueo":** Pulse este botón para dejar salir el aire, abrir la tapa y quitar las bolsas de vacío.

## Instrucciones de uso

### Cómo envasar al vacío con bolsas

1. Conecte el aparato y enciéndalo.
2. Elija la bolsa de vacío adecuada y coloque el artículo en su interior.
3. Para asegurar un mejor vacío, deje libre al menos 4,5 cm de espacio en la bolsa después de colocar el artículo.
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa sobre el burlete de la cámara de sellado. Asegúrese de que el extremo abierto esté dentro de la cámara de vacío y de no tapar el orificio de succión de aire.
5. Presione ligeramente la tapa con ambas manos y pulse el botón "Vacío". De este modo la succión y el sellado se harán de forma automática. Cuando la luz LED desaparece, el proceso se ha completado.

6. Después de hacer el vacío, pulse el botón "Desbloqueo" a la derecha, abra la tapa y quite las bolsas selladas con alimento en su interior.

7. Quite la bolsa y examine el vacío y el sello.

**NOTA:** Un buen sello se verá "nítido" cuando se lo examine. Si el sello es irregular, incompleto, blanco, lechoso o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso.

8. Guarde los artículos para vacío correctamente después del sellado. Todos los alimentos perecederos se deben refrigerar o congelar para evitar desperdicios.

## Cómo fabricar una bolsa

1. Conecte el aparato y enciéndalo.

2. Coloque el extremo abierto del rollo sobre la resistencia de sellado.

3. Cierre la tapa y presiónela ligeramente.

4. Pulse el botón "Sellado" y el LED se enciende. Cuando la luz LED desaparece, el sellado está hecho.

5. Pulse el botón "Desbloqueo" a la derecha para abrir el aparato y quite la bolsa sellada.

**Nota:** Un buen sello se verá "nítido" cuando se lo examine. Si es irregular, incompleto, blanco, lechoso o tiene arrugas, córtelo y reinicie el proceso de sellado.

## Recomendaciones para el envasado con bolsa

### Envasar con bolsa / rollo Neovac gofradas

- No llene demasiado las bolsas, deje suficiente espacio en la abertura de la bolsa para que pueda colocarse con facilidad en la cámara de vacío.

- Envase alimentos frescos. La selladora al vacío permite mantener su frescura 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 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 líquidos al vacío como sopas, guisos y cazuelas, precongélelos en una fuente o en una cubetera de hielo. Una vez congelados, enváselos al vacío, etiquételos y apílelos en el congelador.

- Asegúrese de que la abertura de la bolsa no esté mojada. Una bolsa húmeda puede ser difícil de derretir y sellar con firmeza.
- El sellado al vacío no puede reemplazar en forma completa la refrigeración y el congelamiento. Los alimentos perecederos necesitan ser refrigerados o congelados.
- Para evitar arrugas en un sello al cerrar al vacío artículos voluminosos, estire la bolsa con suavidad para alisarla mientras la inserta en la cámara de vacío y sosténgala hasta que la bomba comienza a funcionar.
- Se recomiendan intervalos de 40 segundos después de sellar o hacer el vacío.
- La abertura de las bolsas de plástico debe mantenerse limpia y lisa. No debe haber ningún objeto, residuo o pliegue, de lo contrario habrá fuga o dificultad para sellar.
- 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, se pueden usar en el horno microondas y son reutilizables, pero 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.
- Si no tiene seguridad de que la bolsa esté sellada en forma correcta, vuélvala a sellar.

**\*\* Nunca envase al vacío los champiñones o el ajo. \*\***

## **Limpieza y mantenimiento**

- Desenchufe antes de limpiar.
- No la sumerja en agua u otro líquido para limpiarla.
- No use limpiadores abrasivos, porque es fácil rayar la superficie.
- Limpie regularmente el electrodoméstico con un paño húmedo y jabón suave para eliminar las migas, el polvo y los residuos.
- Para limpiar la cámara de vacío, quite cualquier alimento o líquido con una servilleta de papel.
- El burlate de la cámara de sellado es desmontable para limpiar los líquidos que pudieron haberse escapado de la bolsa durante el proceso.
- Seque bien el equipo antes de volver a usarlo.

## Solución de problemas

Bajo las circunstancias adecuadas, la selladora al vacío brindará un rendimiento de excelencia. Como en algunos casos, pueden surgir inconvenientes, consulte el menú de solución de problemas.

Nota:

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 enchufada correctamente a un tomacorriente con conexión a tierra.
- Compruebe que el cable de alimentación no esté dañado y tenga roturas. No utilice la máquina con el cable en estas condiciones.
- Conecte otro electrodoméstico para verificar si el tomacorriente funciona.

### El equipo no realiza un vacío completo en las bolsas

- Para realizar un sellado 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.
- Deje que el aparato se enfríe durante 40 segundos antes de usarlo de nuevo.
- Tanto la envasadora al vacío 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 fugas, cubra los bordes filosos con servilletas 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.
- Examine el sello de la bolsa. Una arruga en el sello puede causar fuga y hacer que el aire vuelva a entrar. Corte la bolsa y vuelva a sellar.

## Queda aire en la bolsa

- Asegúrese de que la abertura de la bolsa se encuentre completamente dentro de la cámara de vacío.
- No intente hacer sus propias costuras laterales para una bolsa Neovac. Las bolsas están fabricadas con costuras laterales especiales, selladas hasta el borde exterior. Realizar costuras laterales propias puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar.
- No selle los alimentos a altas temperaturas. Según el principio de expansión y contracción térmica, no hay que sellar los alimentos a altas temperaturas porque se contraen cuando se enfrían y parece que hubiese una fuga de aire.
- No selle el alimento fermentado. El alimento fermentado no es adecuado para envasar al vacío porque libera aire por sí mismo.

## 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.





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

[neovac.com.ar](http://neovac.com.ar)  