

ALFA pencil

Manual de Instrucciones **3**

Manuel d'Utilisation **19**

Manuale di Istruzioni **35**

Manual de Instruções **51**

Índice

Precauciones importantes 4

Contenido del embalaje 5

Identificación de funciones y características 6

Instrucciones de funcionamiento 8

Instrucciones de limpieza y mantenimiento 9

Funciones 10

Pautas de conservación al vacío 12

Información para una conservación
segura de los alimentos y bebidas 14

Accesorios 16

Tabla de consumo preferente de
alimentos envasados al vacío 17

Características técnicas 18

Carga y descarga de la batería 18

Precauciones importantes

Este aparato está diseñado para cumplir la norma IEC, a 230V-, 50HZ y cumple con los requisitos Rohs & WEE 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.

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.

- 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.
- No utilice accesorios no recomendados o no descritos; no utilice este aparato para otros fines distintos al uso previsto.
- Si el cable está dañado, pare la máquina inmediatamente y disponga que sea sustituido por un profesional.
- Manténgase alejado de las piezas móviles.
- No intente reparar este aparato.
- No utilice este aparato si se ha caído o parece dañado.
- Evite hacer lo siguiente: estirar el 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.
- Manténgalo alejado de los gases calientes, hornos encendidos, placas o quemadores eléctricos u otras superficies calientes.
- 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 de este aparato.

- Al desconectarlo, desenchúfelo tirando del enchufe, para evitar cualquier daño.
- Antes de enchufar el aparato o utilizarlo, asegúrese de que sus manos estén secas y sin riesgos para su seguridad para efectuar las operaciones.
- No es necesario utilizar lubricante, como aceites lubricantes o agua, en este aparato.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- No sumerja este aparato en agua o cualquier otro líquido para su limpieza.
- No utilice este aparato en el exterior o en una superficie mojada; está recomendado solamente para uso doméstico en interior.

Contenido del embalaje

Antes de comenzar a utilizar el aparato compruebe que el embalaje contiene lo siguiente:

- 1 Envasadora al vacío
- 2 Base
- 3 Transformador
- 4 Tapones
- 5 Manual



Identificación de funciones y características

ENVASADORA AL VACÍO

(a) Piloto-indicador

Para indicar el estado del proceso de carga de la envasadora y de su vacío.

Color rojo: Cuando la envasadora esté cargando su batería

Color blanco: Cuando la envasadora ya tenga la batería cargada

Color rojo intermitente: Cuando la batería se esté descargando

Color azul: Cuando se esté realizando el vacío

Color verde: Cuando haya terminado de realizar el vacío

(b) Zona de conexión de la envasadora a la corriente

Permitirá realizar el vacío con la batería descargada (siempre y cuando esté conectado a la corriente). Además permitirá cargar la batería de la envasadora.

(c) Extremo de succión

(d) On-off

Para realizar el vacío, mantener el botón presionado hasta que la luz indicadora cambie de color azul a verde

TAPONES

(e) Zona de válvula del tapón

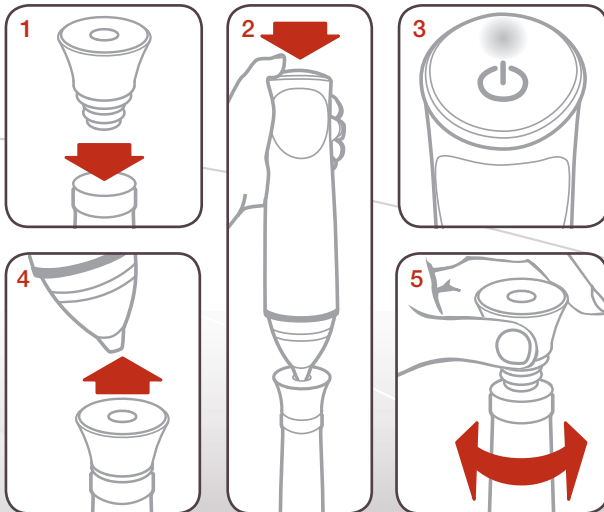
(f) Zona de encaje a la botella (a presión)



Instrucciones de funcionamiento

Los Tapones para botellas de vino se utilizan para cerrar al vacío botellas originales, evitando que el líquido embotellado, como por ejemplo vino, bebidas y aceite para cocinar, etc., pierdan su sabor y aroma, y así poder conservar su frescura.

- 1 Inserte el Tapón en la boca de una botella.
- 2 Coloque la envasadora de vino sobre la Válvula del tapón y mantenga pulsado el interruptor On/Off para extraer el aire del interior de la botella. (La Luz indicadora se mantendrá de color azul en todo el proceso de vacío)
- 3 Cuando se haya alcanzado el vacío adecuado, la luz indicadora cambiará automáticamente de azul a verde, y es cuando se podrá dejar de pulsar el interruptor para apagar la envasadora. También puede apagarse manualmente en cualquier momento (sin que haya cambiado la luz a verde) únicamente dejando de pulsar el botón On/Off.
- 4 Retire la envasadora al vacío.
- 5 Para deshacer el vacío, descorche el tapón con suaves movimientos hacia los laterales.



PRECAUCIÓN: Los Tapones para botellas de Vino no se pueden utilizar en envases de vidrio fino, cristal, plástico o aluminio. No intente cerrar al vacío bebidas gaseosas o carbonatadas. Este tipo de bebidas deben almacenarse a presión y sin embargo el envasado al vacío eliminará la presión liberando las burbujas con lo que la bebida se echará a perder.

Si usted observa algún problema, le rogamos que consulte el manual antes de contactar con el Servicio de Atención al Cliente para que le ayuden.

Si al presionar el on-off de la máquina envasadora no ocurre nada:

- Asegúrese de que la batería del aparato esté cargada, y si no es así, conecte el transformador directamente al conector del aparato y enchúfelo a la corriente. Si sigue sin funcionar, compruebe la toma eléctrica enchufando otro aparato; si no funciona, compruebe los diferenciales o fusibles de su domicilio.
- Compruebe el cable y la toma de corriente, y asegúrese de que no están dañados de ninguna manera.
- Si se encuentra dañado no utilice la envasadora.

Instrucciones de limpieza y mantenimiento

ENVASADORA AL VACÍO

Desenchúfela siempre antes de limpiarla. Límpiela solamente con un trapo suave húmedo o seco. No utilice disolventes y no la lave en el lavavajillas ni la sumerja en agua.

EXTREMO DE SUCCIÓN

Desenrosque el extremo de succión de la bomba de aire y vacíe el agua que se haya podido almacenar. Si es necesario aclare debajo del grifo, seque cuidadosamente con un paño y vuelva a colocarlo en su posición.

TAPAS, RECIPIENTES Y TAPONES

Lávelos con agua templada y un detergente neutro y aclárelos a fondo debajo del grifo; también puede lavarlos en el lavavajillas. Séquelos por completo antes de utilizarlos de nuevo.

Funciones

- La función principal de este aparato es conservar el sabor, aroma y frescura durante más tiempo en un amplio rango de alimentos y bebidas, además de proporcionar una gran comodidad. En general, el envasado al vacío conserva los alimentos y las bebidas frescas hasta cinco veces más que siguiendo los métodos tradicionales de conservación. Si este aparato se convierte en un instrumento esencial para su vida diaria derrochará menos alimentos y bebidas, además de ahorrar más dinero.
 - Cocine por adelantado para envasar al vacío y conserve tanto raciones individuales como comidas y bebidas completas.
 - Prepare sus alimentos por adelantado para picnics y viajes de camping o barbacoas.
 - Evite el deterioro que produce el congelador a los alimentos y bebidas que no están envasados al vacío.
 - Envase alimentos, como carne, pescado, carne de ave, marisco y verduras para congelar o refrigerar.
 - Envase alimentos secos, como alubias, frutos secos, cereales y bebidas como vino, zumos y leche para conservar durante más tiempo.
- Es ideal para envasar ingredientes por adelantado así como raciones para familias o personas individuales (según el tamaño del recipiente en el que se envase).
- 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 y bebidas, mediante las cuales se mejorarán su seguridad y conservación.

- Consuma inmediatamente los alimentos y bebidas perecederos que hayan sido calentados, descongelados o extraídos del frigorífico.
- Siga las instrucciones para volver a envasar, para refrigerar y para conservar adecuadamente los alimentos y bebidas previamente envasados después de abrir.
- La manera más adecuada de descongelar alimentos y bebidas es colocarlos en el frigorífico hasta que se descongelen; no es aconsejable descongelar en agua caliente, en un horno microondas o mediante cualquier otra fuente de calor.

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

- 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.
- Refrigere o congele inmediatamente los alimentos perecederos que haya envasado al vacío; no los deje nunca expuestos a temperatura ambiente.
- 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.
- 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.

Pautas de conservación al vacío

¿Por qué envasar al vacío?

Está científicamente demostrado que el oxígeno en el aire hace que los alimentos se descompongan, pierdan sus propiedades nutritivas y su sabor y además posibilita la proliferación de bacterias y moho. El dispositivo extrae la mayor parte del aire de los recipientes para conservar todo el sabor de los alimentos y evitar la proliferación de microorganismos, permitiendo de esta manera que los alimentos permanezcan frescos durante más tiempo.

¿Los alimentos envasados al vacío siguen necesitando refrigeración?

Todos los alimentos perecederos que normalmente necesitan refrigeración DEBEN conservarse en el frigorífico o en el congelador después de envasarlos al vacío.

Envasado al vacío frente a las conservas

El envasado al vacío no es una alternativa a las conservas.

¿Durante cuánto tiempo se mantendrán frescos los alimentos y bebidas envasados al vacío?

El envasado al vacío retrasa los cambios en la calidad de los alimentos y bebidas. En el caso de alimentos y bebidas en buenas condiciones el envasado al vacío puede mantener frescos los alimentos hasta 5 veces más tiempo que el almacenaje tradicional.

¿Cómo envasar alimentos cocinados y horneados?

Es muy sencillo utilizar un recipiente; usted no tiene que preocuparse de si aplastará los alimentos. Los alimentos deben estar por lo menos a temperatura ambiente antes de envasarlos al vacío.

¿Cómo envasar verduras en el congelador?

Los productos crudos no deben envasarse al vacío ya que pueden generar gases durante el almacenaje. La mejor manera de guardar verduras es escaldarlas primero poniéndolas en agua hirviendo hasta que estén parcialmente cocinadas por fuera pero tíasas por dentro (1-2 minutos para verduras de hoja verde y guisantes; 3-4 minutos para calabaza troceada, calabacín o brócoli; 5 minutos para zanahorias; 7 minutos para mazorcas de maíz). Sumerja las verduras escaldadas en agua con hielo inmediatamente después para evitar que se sigan cocinando y para que

mantengan el color. Seque las verduras con papel de cocina y deje que se enfríen; a continuación pre congele porciones individuales durante 1 ó 2 horas antes de envasarlas al vacío en recipientes de almacenaje.

Envasado de frutas en el congelador

En el caso de frutas blandas o frutas del bosque, utilice un recipiente de vacío.

Envasado de sopas o zumos

Nuestros recipientes son ideales para envasar sopas o zumos. Pero si usted tiene previsto congelarlos, no llene los recipientes hasta el borde. Deje unos 2 centímetros de espacio para permitir la expansión de los líquidos al congelarse.

Envasado de quesos curados, aperitivos y alimentos secos

Guarde siempre el producto después de consumir una porción y enváselo al vacío de nuevo en un recipiente. Manteniendo el producto aislado del aire y la humedad, permanecerá siempre fresco y crujiente durante mucho tiempo. Como los insectos y sus larvas no pueden sobrevivir en el vacío, no tiene que preocuparse ya que no encontrará gorgojos en la harina, cereales y alimentos secos.

¿Cómo envasar café, té y vino?

No hay mejor manera de conservar su sabor y frescura que envasarlos al vacío después de cada uso. Como el café tiende a segregar aceite cuando está envasado al vacío, ponga una servilleta de papel o un filtro de café en la parte inferior del envase para que absorba el aceite antes de que ensucie el recipiente.

¿Cómo envasar alimentos en polvo?

Rellene el recipiente dejando un espacio de unos 2 centímetros hasta el borde y coloque un filtro de café o una hoja de papel de cocina sobre el alimento en polvo para evitar que el polvo se introduzca en el cierre hermético al vacío de la tapa.

¿Cómo envasar artículos que no son alimentos?

El envasado al vacío es ideal para proteger artículos de la oxidación, corrosión y humedad.

¿Cómo marinar alimentos?

Como el vacío provoca que los poros de los alimentos se abran, pueden absorber el marinado en tan sólo 20 minutos, o incluso menos. Usted puede utilizar los recipientes de vacío para marinar.

Indicador visual de vacío

Cuando se ha alcanzado el vacío total en el recipiente, el Indicador de Vacío se hunde por completo en la tapa. Si no hay vacío el indicador sobresale por encima de la tapa. Para volver a hacer el vacío en el recipiente, repita los pasos de envasado al vacío.

¿Cómo calentar alimentos en un horno microondas?

Todos nuestros recipientes son aptos para calentar alimentos en el microondas; pero NO utilice los recipientes para cocinar en el microondas. Se recomienda que retire la tapa del recipiente cuando lo utilice en el microondas.

¿Cómo descongelar alimentos envasados al vacío?

Siempre es aconsejable descongelar los alimentos en el frigorífico o en el horno microondas. Puede acelerar la descongelación retirando la tapa.

Información para una conservación segura de los alimentos y bebidas

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

- Los alimentos y bebidas 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.
- El oxígeno en el aire es el elemento principal que causa la pérdida del valor nutritivo, textura, sabor, aroma, y, en general, de la calidad en los alimentos y bebidas. La

formación de microorganismos está asociada principalmente al aire, por el motivo de que crea humedad dentro y fuera de los alimentos y bebidas a menos que estén protegidos con un envase anti humedad. Los alimentos congelados expuestos al aire del congelador se deteriorarán.

- El envasado al vacío extrae hasta 90% del aire de los recipientes y botellas. 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.
- 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.
- En un ambiente con poco oxígeno o 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.
- El clostridium botulinum es una de las bacterias más peligrosas, y se desarrolla en las condiciones adecuadas sin aire a temperatura 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 40°F (4°C) durante un largo período de tiempo.
- Los alimentos congelados, secos, ricos en ácidos, salados y azucarados resisten al botulinum. Sin embargo, es fácil que el botulinum contamine alimentos que no contiene 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 en 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.

- 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.
- 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.
- Evite el deterioro; los alimentos y bebidas se deben conservar a temperatura baja ya que pocos microorganismos podrían desarrollarse sin aire.
- Si las temperaturas en el frigorífico son superiores a 40°F (4°C) (especialmente en largos períodos de tiempo) esto contribuirá al desarrollo de microorganismos dañinos, así pues se debe mantener la temperatura a 40°F (4°C) o menos.

La temperatura adecuada del congelador para los alimentos conservados es de 0°F (-17°C) o inferior; aunque la congelación no elimina los microorganismos, sí retrasa su desarrollo.

Accesorio opcional

Mod. 7959. Recipiente para envasado al vacío.

- Capacidad: 2L
- Medidas: 23 x 15 x 9 cm.

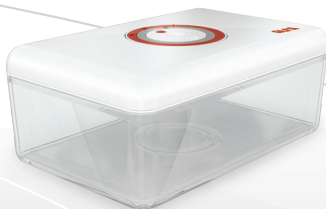


Tabla de Consumo preferente de alimentos envasados al vacío

| ALIMENTOS y BEBIDAS | DONDE ALMACENAR | DURACION ENVASADO AL VACIO |
|--|---|----------------------------|
| Lechuga | Nevera | 2 semanas |
| Verdura (Brécol, col y coliflor siempre cocer o congelar antes de envasar) | Nevera (congelador) | 3 semanas |
| Platos cocinados | Nevera | 1-2 semanas |
| Setas / ajos | no recomendable envasar al vacío | |
| Carne fresca | Nevera | 1-2 semanas |
| Carne (grandes trozos) | Congelador | 2-3 años |
| Carne (filetes) | Congelador | 1 año |
| Pescado fresco | Nevera | 4-5 días |
| Pescado | Congelador | 2 años |
| Embutidos | Temp. ambiente | 3 semanas |
| Queso | Nevera | 2-8 meses |
| Frutas | Nevera | 1-3 semanas |
| Dulces | Nevera | 1-2 semanas |
| Galletas | Temp. ambiente, abriendo cada vez que se usan | 3-6 semanas |
| Alimentos secos | Temp. ambiente | 1-2 años |
| Aceites sin conservantes | Temp. ambiente | 1-1,5 años |
| Bebidas sin alcohol | Nevera | 1 mes |
| Vino | Nevera | 2-4 meses |
| Grano de café | Temp. ambiente | 1 año |
| Café molido | Congelador | 2-3 años |
| | Temp. ambiente | 5-6 meses |
| | Congelador | 2 años |

NOTA IMPORTANTE: Esta tabla es aproximada y orientativa, no exhaustiva. Consumir los alimentos siempre antes de la fecha de caducidad.

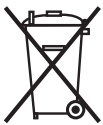
Características técnicas

- 220-240V – 50 HZ
- Potencia máxima: 10W
- Potencia de succión: 0,7bar

Carga y descarga de la batería

- El tiempo de carga de la batería es de aproximadamente 6 horas.
- El tiempo de descarga durante el uso esta en relación con la cantidad de alimentos que se incorporen en el interior de los recipientes o en la botella en el caso del Pencil vino.
- Con menor cantidad de alimentos en un recipiente, tardara mas tiempo en realizar el vacío y obviamente la descarga de la batería será mayor.
- En cualquier caso realizar aproximadamente unos 100 usos entraría dentro de los parámetros normales pero siempre teniendo en cuenta el punto (C)
- El tiempo para realizar el vacío en un recipiente es de aproximadamente 25 segundos.

Eliminación 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.

Sommaire

Précautions importantes 20

Contenu de l'emballage 21

Identification de fonctions et caractéristiques 22

Instructions de fonctionnement 24

Instructions pour le nettoyage et l'entretien 25

Fonctions 26

Règles de conservation sous vide 28

Information pour une conservation sûre des aliments et des boissons 30

Accessoires 32

Tableau de consommation préférable des aliments emballés sous vide 33

Caractéristiques techniques 34

Charge et décharge de la batterie 34

Précautions importantes

Cet appareil est conçu selon la norme IEC, à 230V-, 50HZ et vérifie toutes les conditions Rohs & WEE les plus exigeantes. La distinction d'homologation CE lui a été également accordée. Son emploi n'entraîne aucun risque pour votre sécurité, si vous suivez les instructions du présent manuel.

Si vous utilisez cet appareil électrique tenez toujours compte des mesures de sécurité, y compris celles ci-après:

Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil n'est pas un jouet. Faites attention lorsqu'il y a des enfants en proximité ou lorsque c'est eux qui l'utilisent; conservez cet appareil dans un endroit sûr et hors de portée des enfants.
- N'utilisez pas des accessoires non recommandés ou non décrits; n'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que les prévues.
- Si le câble est endommagé, arrêtez immédiatement l'appareil et faites-le remplacer par un professionnel.
- Tenez vous loin des pièces amovibles.
- N'essayez pas de réparer cet appareil.
- N'utilisez pas cet appareil en cas de chute ou s'il semble endommagé.
- Evitez de tirer sur le câble, de l'utiliser comme poignée, de fermer une porte avec le câble, ou de passer le câble autour de bords aigus ou de coins. N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont mouillés.
- Tenez-le loin de vapeurs chaudes, fours allumés, plaques ou brûleurs électriques ou autres surfaces chaudes.
- Il est conseillé de ne pas utiliser des rallonges avec cet appareil. Nonobstant si vous en utilisez une, elle devra être de la même tension et ne pas dépasser celle prévue pour l'appareil.

- Pour débrancher l'appareil, tirez sur la prise pour éviter tout dommage.
- Avant de brancher l'appareil ou de l'utiliser, vérifiez que vos mains sont bien sèches et sans risques pour la sécurité des opérations.
- Les lubrifiants, tels que les huiles de graissage, ou l'eau ne sont pas nécessaires pour cet appareil.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Ne plongez pas cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide pour le nettoyer.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur une surface mouillée; il n'est conseillé que pour son utilisation domestique à l'intérieur.

Contenu de l'emballage

Avant de commencer à utiliser l'appareil, vérifiez que l'emballage contient:

- 1 Appareil à emballer sous vide
- 2 Base
- 3 Transformateur
- 4 Bouchons
- 5 Manuel



Identification de fonctions et caractéristiques

APPAREIL À EMBALLER SOUS VIDE

(a) Voyant lumineux-indicateur

Pour indiquer l'état du procès de charge de l'appareil à emballer et du vide.

Couleur rouge: L'appareil est en train de charger la batterie

Couleur blanche: La batterie de l'appareil est chargée

Couleur rouge clignotante: La batterie est en train de se décharger

Couleur bleue: Mise sous vide en cours

Couleur verte: La mise sous vide est terminée

(b) Zone de branchement de l'emballeuse sur le courant

Elle permettra de réaliser le vide avec la batterie déchargée (si toutefois elle est branchée sur le courant). Elle permettra également de charger la batterie de l'appareil à emballer.

(c) Extrémité d'aspiration

(d) On-off

Pour la mise sous vide tenir le bouton pressé jusqu'à ce que le voyant lumineux change de couleur et passe du bleu au vert

BOUCHONS

(e) Zone de la valve du bouchon

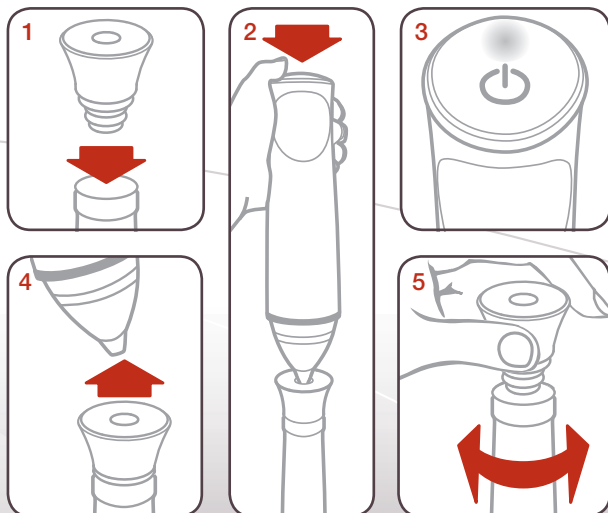
(f) Zone d'emboîtement de la bouteille (à pression)



Instructions de fonctionnement

Les Bouchons pour les bouteilles de vin sont utilisés pour fermer sous vide les bouteilles originales, en évitant ainsi que le liquide embouteillé, comme par exemple le vin, les boissons et l'huile à cuisiner, etc. perdent leur goût et leur arôme, et permet ainsi de préserver toute leur fraîcheur.

- 1 Insérer le Bouchon dans la bouche d'une bouteille.
- 2 Placer l'appareil à emballer le vin sur la Valve du Bouchon et tenir pressé l'interrupteur On/Off pour extraire l'air de l'intérieur de la bouteille. (Le Voyant lumineux restera bleu durant tout le procès de mise sous vide).
- 3 Une fois le vide convenable atteint, le voyant lumineux changera automatiquement du bleu au vert, moment où l'on arrêtera de presser l'interrupteur pour éteindre l'appareil à emballer. Il peut aussi être éteint manuellement à tout moment (sans que le voyant lumineux ait changé au vert) uniquement en arrêtant de presser le bouton On/Off.
- 4 Retirer l'appareil à emballer sous vide.
- 5 Pour défaire le vide, enlever le bouchon avec des mouvements latéraux doux.



PRECAUTION: Les Bouchons pour bouteilles de Vin ne peuvent être utilisés sur des récipients en verre fin, cristal, plastique ou aluminium. N'essayez pas de fermer sous vide des boissons gazeuses ou carbonatées. Ce type de boissons doit être conservé sous pression, néanmoins l'emballage sous vide éliminerait la pression en libérant les bulles et la boisson serait donc gâtée.

Si vous observez un problème, veuillez consulter ce manuel avant de demander l'aide auprès du Service d'Attention au Client.

Si en pressant le Bouton on-off de l'appareil à emballer rien ne se passe:

- Vérifiez que la batterie de l'appareil est chargée, sinon branchez le transformateur directement au connecteur de l'appareil et branchez-le sur le courant. S'il continue à ne pas marcher, vérifiez la prise électrique en y branchant un autre appareil; s'il ne marche pas, vérifiez les différentiels ou les fusibles de votre maison.
- Vérifiez le câble et la prise de courant, et assurez-vous qu'ils ne souffrent aucun dommage.
- S'il est endommagé n'utilisez pas l'appareil à emballer.

Instructions pour le nettoyage et l'entretien

APPAREIL À EMBALLER SOUS VIDE

Débranchez toujours avant le nettoyage. Nettoyez-le uniquement avec un torchon souple humide ou sec. N'utilisez pas de dissolvants; ne le lavez pas au lave-vaisselle et ne le plongez pas dans l'eau.

EXTRÉMITÉ D'ASPIRATION

Dévissez l'extrémité d'aspiration de la pompe à air et videz-la de l'eau qui pourrait s'y trouver emmagasinée. Si nécessaire, rincez sous l'eau, séchez-la soigneusement avec un torchon et remplacez-la.

COUVERCLES, RÉCIPIENTS ET BOUCHONS

Lavez-les avec de l'eau tiède et un détergent neutre et rincez à fond sous l'eau; vous pouvez aussi utiliser le lave-vaisselle. Séchez complètement avant une nouvelle utilisation.

Fonctions

- La fonction principale de cet appareil est de conserver le goût, l'arôme et la fraîcheur plus longtemps, et ce pour une large gamme d'aliments et de boissons, en apportant en outre un haut degré de commodité. D'une manière générale, le conditionnement sous vide conserve les aliments et les boissons fraîches jusqu'à cinq fois plus longtemps que les méthodes traditionnelles de conservation. Si vous faites de cet appareil un instrument essentiel de votre vie quotidienne vous aurez moins d'aliments et de boissons gâchés et vous ferez plus d'économies.
- Cuisinez d'avance pour conditionner sous vide et conserver aussi bien des rations individuelles que des repas et des boissons complètes.
- Préparez les aliments d'avance pour vos pique-niques, campements ou barbecues.
- Évitez la dégradation produite par le congélateur sur les aliments et les boissons qui n'ont pas été conditionnés sous vide.
- Emballez des aliments tels que la viande, le poisson, la viande de volailles, fruits de mer et légumes pour congeler ou réfrigérer.
- Emballez des aliments secs, tels que les haricots, les fruits secs, céréales et les boissons telles que le vin, les jus et le lait pour les conserver plus longtemps.
- Il est idéal pour conditionner des ingrédients à l'avance, ainsi que des rations pour des familles ou des personnes toutes seules (selon la capacité du récipient utilisé).
- Ce système permet aussi de conserver et protéger toutes sortes d'articles: Des articles précieux tels que des photographies, des documents importants, des collections de timbres ou de livres, des bijoux, cartes, comics, etc.; des articles de quincaillerie, tels que vis, clous, rivets et serrures, médicaments, pansements et autres articles de premier secours.

Règles générales pour la sécurité des aliments:

Grâce aux études scientifiques et au sens commun, nous pouvons suivre les règles de sécurité pour les aliments et les boissons ci-après, qui nous permettront d'améliorer leur sécurité et leur conservation.

- Consommez immédiatement les aliments et les boissons périssables qui ont été chauffés, décongelés ou sortis du frigo.
- Suivez les instructions pour conditionner à nouveau, réfrigérer et conserver convenablement les aliments et les boissons préalablement conditionnés, une fois ouverts.
- La manière la plus convenable pour décongeler des aliments et des boissons est de les mettre au réfrigérateur jusqu'à leur décongélation; il n'est pas conseillé de décongeler avec de l'eau chaude, dans le micro-ondes ou en utilisant toute autre source de chaleur.

Pour conditionner de grandes quantités de viande, de poisson ou tous autres produits alimentaires nous vous conseillons de:

- Avant d'emballer sous vide, lavez-vous les mains et tous les ustensiles et surfaces à utiliser pour couper et emballer les aliments.
- Réfrigérez ou congelez immédiatement les aliments périssables que vous avez mis sous vide; ne jamais les laissez à température ambiante.
- Si vous mettez sous vide des aliments secs tels que fruits secs, coco, ou céréales conservés à la cuisine ou à des endroits obscurs vous prolongerez leur durée. Les aliments dont le contenu en graisses est élevé se dégradent s'ils sont en contact avec l'oxygène ou à une température élevée.
- Si avant de les mettre sous vide, vous épluchez certains fruits et légumes, tels que pommes, bananes, pommes de terre et tubercules vous en prolongerez la durée.

Les légumes tels que le brocoli, le chou-fleur ou le chou frais dégagent des gaz lorsqu'ils sont conditionnés sous vide pour leur réfrigération postérieure, par conséquent il est conseillé de cuire et congeler ces aliments avant de les mettre sous vide.

Règles pour la conservation sous vide

Pourquoi conditionner sous vide?

Il est scientifiquement prouvé que l'oxygène de l'air fait que les aliments se dégradent, en perdant leurs propriétés nutritives, leur goût et favorise en plus la prolifération de bactéries et moisissures. Le dispositif extrait la plupart de l'air des récipients pour conserver tout leur goût et éviter la prolifération des micro-organismes, ce qui permet que les aliments restent frais plus longtemps.

Est-il nécessaire de réfrigérer les aliments conditionnés sous vide?

Tous les aliments périssables qui demandent normalement d'être réfrigérés DOIVENT être conservés au réfrigérateur ou au congélateur après leur mise sous vide.

Conditionnement sous vide et mise en conserve

Le conditionnement sous vide n'est pas une alternative aux conserves.

Pendant combien de temps les aliments et les boissons conditionnés sous vide gardent-ils leur fraîcheur?

Le conditionnement sous vide retarde les changements de la qualité des aliments et des boissons. Dans le cas des aliments et des boissons en bon état le conditionnement sous vide peut conserver les aliments frais jusqu'à 5 fois plus longtemps que les méthodes de conservation traditionnelles.

Comment conditionner les aliments cuisinés ou cuits au four?

L'utilisation des récipients est très simple; vous ne devez pas vous inquiéter que les aliments soient écrasés. Les aliments doivent se trouver au moins à température ambiante avant de les mettre sous vide.

Comment emballer des légumes au congélateur?

Les produits crus ne doivent pas être conditionnés sous vide car ils peuvent dégager des gaz pendant leur emménagement. La meilleure manière de conserver les légumes est de les ébouillanter d'abord en les plongeant dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient cuits partiellement en dehors mais crus à l'intérieur (1-2 minutes pour les légumes à feuille verte et les petits pois; 3-4 minutes pour la

citrouille en morceaux, la courgette et le brocoli; 5 minutes pour les carottes; 7 minutes pour les épis de maïs). Plongez les légumes ébouillantés dans de l'eau avec des glaçons immédiatement après pour éviter qu'ils continuent à cuire et pour qu'ils conservent leur couleur. Séchez-les légumes avec du papier de cuisine et laissez refroidir; ensuite, pré-congelez des portions individuelles pendant 1 ou 2 heures avant de les conditionner sous vide dans des récipients de conservation.

Conditionnement de fruits au congélateur

Dans le cas de fruits mous ou fruits sylvestres, utilisez un récipient de vide.

Conditionnement de soupes et de jus

Nos récipients sont idoines pour conditionner des soupes et des jus. Mais si vous avez prévu de les congeler, ne remplissez pas les récipients jusqu'au bord. Laissez 2 centimètres environ d'espace pour permettre l'expansion des liquides lorsqu'ils congèlent.

Conditionnement de fromages à pâte dure, apéritifs et aliments secs

Gardez toujours le produit après en avoir consommé une partie et mettez-le sous vide à nouveau dans un récipient. En conservant le produit isolé de l'air et de l'humidité il restera toujours frais et croustillant très longtemps. Comme les insectes et leurs larves ne peuvent pas survivre dans le vide, vous n'aurez pas à vous inquiéter de rencontrer des charançons dans la farine, les céréales et les aliments secs.

Comment conditionner le café, le thé et le vin?

Il n'existe meilleure manière de conserver leur goût et leur fraîcheur que de les conditionner sous vide après chaque utilisation. Comme le café a tendance à sécréter de l'huile lorsqu'il est mis sous vide, mettez une serviette en papier ou un filtre à café dans la base du récipient pour qu'il absorbe l'huile avant qu'il ne salisse le récipient.

Comment conditionner les aliments en poudre?

Remplissez le récipient en laissant un espace de 2 centimètres jusqu'au bord et mettez un filtre à café ou du papier de cuisine sur l'aliment en poudre pour éviter que la poudre pénètre dans la fermeture hermétique sous vide du couvercle.

Comment emballer les articles non alimentaires?

L'emballage sous vide est parfait pour protéger les articles de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité.

Comment mariner des aliments?

Comme le vide fait que les pores des aliments s'ouvrent ils peuvent absorber la marinade rien qu'en 20 minutes, ou même moins. Vous pouvez utiliser les récipients de vide pour mariner.

Voyant-indicateur de vide

Lorsque le vide total est atteint à l'intérieur du récipient, l'Indicateur de Vide s'affaisse complètement dans le couvercle. Si le vide n'est pas fait, l'indicateur ressort au-dessus du couvercle. Pour refaire le vide dans le récipient, répétez les pas du conditionnement sous vide.

Comment chauffer les aliments dans un four à micro-ondes?

Tous nos récipients sont aptes pour chauffer des aliments dans le micro-ondes; mais N'utilisez PAS les récipients pour cuisiner dans le micro-ondes. Il est conseillé de retirer le couvercle lors de l'utilisation au micro-ondes.

Comment décongeler des aliments conditionnés sous vide?

Il est toujours recommandable de décongeler les aliments au réfrigérateur ou au four à micro-ondes. Vous pouvez accélérer le procès en enlevant le couvercle.

Information pour une conservation sûre des aliments et des boissons

Ce système de conservation sous vide changera vos habitudes concernant les courses et la conservation des aliments et des boissons. Une fois l'habitude du conditionnement sous vide prise, vous ne pourrez plus vous en passer pour la préparation et la conservation. Lors de l'utilisation de votre appareil pour le conditionnement des aliments sous vide suivez la démarche ci-après pour assurer la qualité des aliments et des boissons.

- Les aliments et les boissons se dégradent à cause des réactions chimiques qui ont lieu au contact avec l'air, à

cause de la température, l'humidité et les boissons se dégradent par l'action des enzymes, la formation de micro-organismes ou la pollution par les insectes.

- L'oxygène de l'air est l'élément principal qui provoque la perte de valeur nutritive, texture, goût, arôme, et en général de la qualité des aliments et des boissons. La formation de micro-organismes est associée principalement à l'air, du fait qu'il crée de l'humidité à l'intérieur et à l'extérieur des aliments et des boissons sauf s'ils sont protégés dans un récipient anti-humidité. Les aliments congelés exposés à l'air du congélateur se décomposent.
- Le conditionnement sous vide élimine jusqu'à 90 % de l'air des récipients et des bouteilles. 21 % environ de l'air est de l'oxygène, et par conséquent en éliminant 90% de l'air, les aliments conditionnés sous vide ne contiennent qu' 'un pourcentage d'oxygène résiduel de 2% à 3%. Comme vous savez, si le niveau d'oxygène est inférieur ou égal à 5% la formation de la plupart des micro-organismes existants est évitée.
- En général, il existe trois catégories de micro-organismes: les protozoaires, les moisissures et les bactéries, toujours présents mais qui ne posent de problèmes réels que dans certaines conditions.
- Dans une ambiance à faible teneur en oxygène ou en absence d'humidité, les moisissures ne peuvent pas se développer; les moisissures peuvent se développer avec ou sans air dans l'humidité, dans le sucre et à une température modérée. La réfrigération réduit la croissance des moisissures et la congélation la freine complètement; les bactéries peuvent se développer avec ou sans air..
- Le clostridium botulinum est une des bactéries plus dangereuses, et elle se développe dans les conditions appropriées sans air à une température qui varie entre 40°F et 115°F (de 4° à 46°). Les conditions pour son développement sont le manque d'acide dans les aliments, une ambiance à faible teneur en oxygène et des températures supérieures à 40°F (4°C) pendant une longue période de temps.
- Les aliments congelés, secs, riches en acides, salés et sucrés résistent au botulinum. Cependant il est facile que

le botulinum contamine des aliments qui ne contiennent pas de l'acide, comme par exemple, la viande, les fruits de mer, les olives en vinaigre, la viande de volaille, le poisson, les œufs et les champignons; les aliments à faible teneur en acide sont de manière générale, les légumes; les aliments ayant un niveau d'acide moyen sont les tomates, les oignons, les piments rouges, les figues et les concombres.

- Il faudrait réfrigérer les aliments plus susceptibles face au botulinum pour leur conservation à court terme, les congeler pour les conserver à long terme et les consommer immédiatement une fois chauffés.
- Certains aliments secs, tels que la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes; s'ils ne sont pas scellés sous vide, les larves peuvent incuber pendant la conservation et contaminer les aliments. Il faut conserver ces aliments sous vide pour éviter l'incubation des charançons et autres insectes.
- Evitez la détérioration; les aliments et les boissons doivent être conservés à basse température car peu d'organismes sont capables de se développer sans air.
- Si les températures du réfrigérateur sont supérieures à 40°F (4°C) (notamment pendant de longues périodes de temps) cela contribuera au développement de micro-organismes nocifs, et par conséquent il faut maintenir la température à 40°F (4°C) ou en dessous.

La température adéquate du congélateur pour les aliments conservés est de 0°F (-17°C) ou inférieure, car bien que la congélation n'élimine pas les micro-organismes, elle en retarde le développement.

Accessoire en option

Mod. 7959. Récipient pour emballage sous vide.

- Capacité: 2L
- Dimensions: 23 x 15 x 9 cm.



Tableau de Consommation préférable des aliments conditionnés sous vide

| ALIMENTS ET BOISSONS | LIEU DE CONSERVATION | DURÉE CONDITIONNEMENT SOUS VIDE |
|---|--|---------------------------------|
| Salade verte | Réfrigérateur | 2 semaines |
| Légumes (Brocoli, chou et chou-fleur, cuire ou congeler avant d'emballer) | Réfrigérateur (Congélateur) | 3 semaines |
| Plats cuisinés | Réfrigérateur | 1-2 semaines |
| Cèpes / ails | Il n'est pas conseillé de les emballer sous vide | |
| Viande fraîche | Réfrigérateur | 1-2 semaines |
| Viande (gros morceaux) | Congélateur | 2-3 ans |
| Viande (filets) | Congélateur | 1 an |
| Poisson frais | Réfrigérateur | 4-5 jours |
| Poisson | Congélateur | 2 ans |
| Charcuterie | Temp. ambiante | 3 semaines |
| Fromage | Réfrigérateur | 2-8 mois |
| Fruits | Réfrigérateur | 1-3 semaines |
| Pâtisseries | Réfrigérateur | 1-2 semaines |
| Biscuits | Temp. ambiante, en ouvrant à chaque utilisation | 3-6 semaines |
| Aliments secs | Temp. ambiante | 1-2 ans |
| Huiles sans conservateurs | Temp. ambiante | 1-1,5 ans |
| Boissons non alcool. | Réfrigérateur | 1 mes |
| Vin | Réfrigérateur | 2-4 mois |
| Café en graine | Temp. ambiante | 1 an |
| | Congélateur | 2-3 ans |
| Café moulu | Temp. ambiante | 5-6 mois |
| | Congélateur | 2 ans |

REMARQUE IMPORTANTE: Ce tableau est approximatif et orientatif, non exhaustif. Consommez les aliments toujours avant la date limite de consommation.

Caractéristiques techniques

- 220-240V – 50 HZ
- Puissance maximum: 10W
- Puissance d'aspiration: 0,7bar

Charge et décharge de la batterie

- Le temps de charge de la batterie est d'environ 6 heures.
- Le temps de décharge pendant l'utilisation varie en fonction de la quantité d'aliments introduits dans les récipients ou dans la bouteille, dans le cas du Pencil vin.
- Plus la quantité d'aliments dans le récipient est petite, plus le temps mis pour faire le vide sera grand, et la décharge de la batterie sera évidemment supérieure.
- En tout cas, une certaine d'utilisations s'inscrirait dans les paramètres habituels, compte tenu toutefois du point (C)
- Le temps nécessaire pour réaliser le vide dans un récipient est d'environ 25 secondes.

Elimination durable pour l'environnement



Vous pouvez aussi contribuer à préserver l'environnement!

N'oubliez pas de respecter la réglementation locale. Emmenez les équipements électriques à un centre agréé de ramassage de résidus.

Indice

| | |
|--|----|
| Precauzioni importanti | 36 |
| Contenuto dell'imballaggio | 37 |
| Identificazione delle funzioni e delle caratteristiche | 38 |
| Istruzioni di funzionamento | 40 |
| Istruzioni per la pulizia e la manutenzione | 41 |
| Funzioni | 42 |
| Istruzioni per la conservazione sottovuoto | 44 |
| Informazioni per una conservazione sicura dei cibi e delle bevande | 46 |
| Accessori | 48 |
| Tabella di consumo preferente di cibi conservati sottovuoto | 49 |
| Caratteristiche tecniche | 50 |
| Carica e scarica della batteria | 50 |

Precauzioni importanti

Questo apparecchio è progettato in osservanza alla norma IEC, a 230V-, 50HZ e adempie i requisiti Rohs & WEE più esigenti. Gli è stato inoltre concesso il certificato di omologazione CE. Il suo uso non rappresenta nessun rischio per la sicurezza personale dell'utilizzatore, purché si osservi il presente manuale di istruzioni.

Se si utilizza questo apparecchio elettrico, occorre sempre osservare le relative misure di sicurezza, oltre a quelle sotto indicate.

Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

- Questo apparecchio non è un giocattolo. Fare attenzione quando vi sono bambini nelle vicinanze; conservare l'apparecchio in luogo sicuro e fuori della portata dei bambini.
- Non utilizzare accessori non consigliati o non descritti; non utilizzare l'apparecchio per altri fini diversi dall'uso previsto.
- Se il cavo è danneggiato, arrestare subito la macchina e rivolgersi a un professionista per la sua sostituzione.
- Mantenersi lontano dai pezzi mobili.
- Non cercare di riparare l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto o se sembra danneggiato.
- Evitare le seguenti azioni: tirare dal cavo, utilizzare il cavo come maniglia, chiudere lo sportello con il cavo, o tirare il cavo attorno ai bordi affilati o agli angoli. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono bagnati.
- Mantenerlo lontano dai gas caldi, dai forni accesi, da piastre o bruciatori elettrici o altre superfici calde.
- Si consiglia di non utilizzare un'allunga con questa attrezzatura. Tuttavia, se si utilizza, deve essere dello stesso voltaggio o non superare quello previsto per l'apparecchio.

- Quando si spegne, staccare la spina tirando dalla stessa per evitare ogni eventuale danno.
- Prima di attaccare l'apparecchio alla presa o prima di utilizzarlo, assicurarsi di avere le mani asciutte ed evitare eventuali rischi per la sicurezza nell'effettuare le operazioni.
- Non è necessario utilizzare lubrificante, come olio o acqua, in questo apparecchio.
- Staccare la spina dell'apparecchio prima di pulirlo.
- Non sommergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido per pulirlo.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno o su una superficie bagnata; è consigliato solo per uso domestico in interni.

Contenuto dell'imballaggio

Prima di iniziare ad utilizzare l'apparecchio verificare che l'imballaggio contenga quanto segue:

- 1 Apparecchio sottovuoto
- 2 Base
- 3 Trasformatore
- 4 Tappi
- 5 Manuale



Identificazione delle funzioni e caratteristiche

APPARECCHIO SOTTOVUOTO

(a) Spia-indicatore

Per indicare lo stato del processo di caricamento dell'apparecchio e del vuoto.

Colore rosso: Quando la apparecchio sta caricando la batteria

Colore bianco: Quando la batteria dell'apparecchio è carica

Colore rosso lampeggiante: Quando la batteria si sta scaricando

Colore blu: Quando si sta realizzando il vuoto

Colore verde: Quando il vuoto è stato realizzato

(b) Zona di collegamento dell'apparecchio alla corrente

Consentirà di realizzare il vuoto con la batteria scarica (purché collegata alla corrente). Consentirà inoltre di caricare la batteria dell'apparecchio.

(c) Bocca di aspirazione

(d) On-off

Per fare il vuoto, tenere premuto il pulsante finché la spia luminosa non cambierà da blu a verde.

TAPPI

(e) Zona valvola del tappo

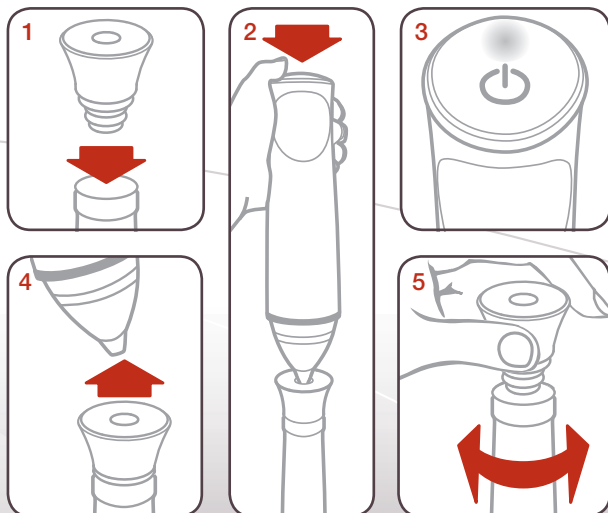
(f) Zona attacco alla bottiglia (a pressione)



Istruzioni di funzionamento

I Tappi per bottiglie di vino si usano per chiudere sottovuoto bottiglie originali, evitando che il liquido imbottigliato, come ad esempio vino, bevande ed olio da cucina, ecc. perdano il loro sapore e l'aroma, per poterne così conservare la freschezza.

- 1 Inserire il Tappo in una bottiglia.
- 2 Situare l'apparecchio sottovuoto per il vino sulla Valvola del tappo e tenere premuto l'interruttore On/Off per estrarre l'aria dall'interno della bottiglia (la spia sarà blu per tutto il processo di vuoto).
- 3 Una volta raggiunto il vuoto idoneo, la spia cambierà automaticamente da blu a verde e si potrà quindi smettere di premere l'interruttore per spegnere l'apparecchio (è anche possibile spegnerlo manualmente in ogni momento, anche prima che la luce cambi da blu a verde, rilasciando il pulsante On/Off).
- 4 Rimuovere l'apparecchio sottovuoto.
- 5 Per annullare il vuoto, togliere il tappo con leggeri movimenti verso i lati.



PRECAUZIONE: I Tappi per bottiglie di Vino non si possono utilizzare in bottiglie di vetro sottile, cristallo, plastico o alluminio. Non cercare di chiudere sottovuoto bibite gassate o carboniche. Questo tipo di bevande vanno conservate a pressione e quindi la sigillatura sottovuoto eliminerà la pressione, liberando le bollicine, per cui la bibita si rovinerà.

Se si osserva qualche problema, si prega di consultare il manuale, prima di rivolgersi al Servizio di Assistenza al Cliente per richiedere aiuto.

Se premendo on-off dell'apparecchio non accade nulla:

- Assicurarsi che la batteria dell'apparecchio sia carica e, nel caso contrario, collegare il trasformatore direttamente al connettore dell'apparecchio ed attaccarlo alla corrente. Se anche così non funziona, verificare la presa elettrica attaccando un altro apparecchio; se non funziona, verificare i differenziali o i fusibili dell'abitazione.
- Verificare il cavo e la presa di corrente ed assicurarsi che non siano danneggiati.
- Se è danneggiato, non utilizzare l'apparecchio.

Istruzioni per la pulizia e la manutenzione

APPARECCHIO SOTTOVUOTO

Staccare sempre la presa prima di pulire la macchina. Pulirla solo con un panno morbido umido o asciutto. Non utilizzare solventi e non lavarla nella lavastoviglie o immergerla in acqua.

BOCCA DI ASPIRAZIONE

Svitare la bocca di aspirazione della pompa d'aria e svuotare l'acqua eventualmente depositata. Se necessario, sciacquare sotto il rubinetto, asciugare con cura con un panno e riportarlo nella rispettiva posizione.

COPERCHI, RECIPIENTI E TAPPI

Lavarli con acqua tiepida e un detergente neutro e risciacquare con cura sotto il rubinetto; si possono anche lavare nella lavastoviglie. Asciugarli bene prima di utilizzarli di nuovo.

Funzioni

- La funzione principale dell'apparecchio è quella di conservare il sapore, l'aroma e la freschezza per più tempo e per uno svariato ventaglio di cibi e bevande, oltre a fornire una gran comodità. In generale, la sigillatura sottovuoto conserva i cibi e le bevande fresche fino a cinque volte di più che seguendo i metodi tradizionali di conservazione. Se questo apparecchio diventa uno strumento essenziale nella vita quotidiana si sprecheranno meno cibi e bevande, oltre a risparmiare denaro.
 - Cucina in anticipo per sigillare sottovuoto e conservare sia razioni singole sia pasti e bevande completi.
 - Prepara i cibi in anticipo per picnic e viaggi in camping o barbecue.
 - Evita il deterioramento che produce il congelatore ai cibi e alle bevande che non sono sigillate sottovuoto.
 - Sigilla cibi quali carne, pesce, pollame, frutti di mare e verdure da congelare o refrigerare.
 - Sigilla cibi secchi quali fagioli, frutti secchi, cereali e bevande quali vino, succhi e latte per conservarli più a lungo.
- È ideale per conservare ingredienti in anticipo, così come razioni per famiglie o singole (a seconda delle dimensioni del recipiente in cui si conserva).
- Questo sistema può anche essere utilizzato per conservare e proteggere altri tipi di articoli: articoli di valore quali fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli o di libri, gioielleria, tessere, giornalini, ecc.; articoli di ferramenta quali viti, chiodi, borchie e chiovistelli, medicine, bende o altri articoli di pronto soccorso.

Regole generali per la sicurezza dei cibi:

Grazie agli studi scientifici e al buon senso, è possibile applicare le seguenti regole di sicurezza dei cibi e delle be-

vande, mediante le quali se ne migliorerà la sicurezza e la conservazione.

- Consuma subito i cibi e le bevande deperibili che sono stati scaldati, scongelati o tolti dal frigorifero.
- Seguire le istruzioni per mettere di nuovo sottovuoto, per efrigerare e per conservare in modo adeguato i cibi e le bevande messe sottovuoto in precedenza, dopo averli aperti.
- Il modo più idoneo di scongelare cibi e bevande è metterli in frigorifero fino allo scongelamento; non è consigliabile scongelare in acqua calda, in forno a microonde o per mezzo di altre fonti di calore.

Per conservare sottovuoto grandi quantitativi di carne, pesce o altri prodotti alimentari, si consiglia di procedere come segue:

- Prima di conservare sottovuoto, lavarsi le mani e tutti gli tensili e le superfici che si utilizzeranno per tagliare e sigillare i cibi.
- Refrigerare o congelare subito i cibi deperibili che sono stati messi sottovuoto; non lasciarli mai esposti alla temperatura ambiente.
- Se si mettono sottovuoto cibi secchi quali frutti secchi, cocco o cereali conservati nella cucina o in luoghi bui, se ne allungherà la durata. I cibi con un alto contenuto di grassi si deterioreranno se sono esposti all'ossigeno o a una temperatura elevata.
- Se prima di mettere sottovuoto si sbuccia la frutta e la verdura, quali mele, banane, patate e tubercoli, se ne prolungherà la durata.

Le verdure quali i broccoli, il cavolfiore e il cavolo fresco emettono gas quando si mettono sottovuoto per la successiva refrigerazione; quindi è consigliabile cuocere e congelare tali cibi prima di sigillarli sottovuoto.

Regole di conservazione sottovuoto

Perché conservare sottovuoto?

È scientificamente provato che l'ossigeno nell'aria fa sì che i cibi si decompongano, perdano le loro proprietà nutritive e il sapore ed inoltre facilita la proliferazione di batteri e muffa. Il dispositivo estrae la maggior parte dell'aria dai recipienti per conservare tutto il sapore dei cibi ed evitare la proliferazione di microrganismi, consentendo in questo modo che i cibi restino freschi per più tempo.

Anche i cibi conservati sottovuoto hanno bisogno di refrigerazione?

Tutti i cibi deperibili che normalmente necessitano di refrigerazione DEVONO essere conservati in frigorifero o nel congelatore dopo averli messi sottovuoto.

Sigillatura sottovuoto o conserve

La sigillatura sottovuoto non è un'alternativa alle conserve.

Per quanto tempo si manterranno freschi i cibi e le bevande messe sottovuoto?

La sigillatura sottovuoto ritarda le variazioni di qualità dei cibi e delle bevande. Nel caso di cibi e bevande in buone condizioni, la sigillatura sottovuoto può mantenere freschi i cibi fino a 5 volte in più rispetto alla conservazione tradizionale.

Come conservare cibi cucinati e cotti al forno?

È molto semplice utilizzare un recipiente; non ci si deve preoccupare se i cibi si schiacciano. I cibi devono essere almeno a temperatura ambiente prima di metterli sottovuoto.

Come conservare verdure nel congelatore?

I prodotti crudi non devono essere messi sottovuoto, dato che possono generale gas durante la conservazione. Il modo migliore di conservare le verdure è scaldarle prima mettendole in acqua bollente fino a lessarle parzialmente all'esterno ma lasciandole dure all'interno (1-2 minuti per verdure a foglia verde e piselli; 3-4 minuti per zucca a pezzi, zucchine o broccolo; 5 minuti per carote; 7 minuti per pannocchie di mais). Sommergere le verdure scaldate in acqua con ghiaccio subito dopo, per evitare che continuino a cuocersi e affinché mantengano il loro colore. Asciugare le verdure con carta da cucina e farle raffreddare; quindi pre-

congelare porzioni singole per 1 o 2 ore prima di metterle sottovuoto in recipienti di conservazione.

Sigillatura di frutta nel congelatore

Nel caso di frutta morbida o frutti di bosco, utilizzare un recipiente da vuoto.

Conservazione sottovuoto di zuppe o succhi

I nostri recipienti sono ideali per conservare sottovuoto zuppe o succhi. Ma se si prevede di surgelarli, non riempire i recipienti fino al bordo. Lasciare circa 2 centimetri di spazio per consentire l'espansione dei liquidi quando si congelano.

Conservazione sottovuoto di formaggi stagionati, aperitivi e cibi secchi

Conservare sempre il prodotto dopo averlo consumato in parte e metterlo sottovuoto di nuovo in un recipiente. Mantenendo il prodotto isolato dall'aria e dall'umidità, resterà sempre fresco e croccante per molto tempo. Dato che gli insetti e le larve non possono sopravvivere nel vuoto, non c'è da preoccuparsi, poiché non si troveranno punteruoli in farina, cereali e cibi secchi.

Come sigillare caffè, tè e vino?

Non esiste modo migliore di conservarne il sapore e la freschezza che metterli sottovuoto dopo ogni uso. Dato che il caffè tende a segregare olio quando è conservato sottovuoto, mettere un tovagliolino di carta o un filtro da caffè nel fondo del contenitore, affinché assorba l'olio in modo da non sporcare il recipiente.

Come conservare cibi in polvere?

Riempire il recipiente lasciando uno spazio di circa 2 centimetri fino al bordo e porre un filtro da caffè o un foglio di carta da cucina sul cibo in polvere, per evitare che la polvere si introduca nella chiusura ermetica sottovuoto del coperchio.

Come conservare articoli diversi dai cibi?

La conservazione sottovuoto è ideale per proteggere articoli dall'ossidazione, dalla corrosione e dall'umidità.

Come marinare cibi?

Dato che il vuoto fa aprire i pori dei cibi, essi possono assorbire la marinatura in soli 20 minuti, o anche meno. È quindi possibile utilizzare i recipienti da vuoto per marinare.

Indicatore visuale del vuoto

Quando è stato raggiunto il vuoto totale nel recipiente, l'Indicatore di Vuoto si affonda interamente nel coperchio. Se non c'è il vuoto, l'indicatore fuoriesce sopra il coperchio. Per fare di nuovo il vuoto nel recipiente, ripetere i passi di conservazione sottovuoto.

Come scaldare cibi in un forno a microonde?

Tutti i nostri recipienti sono adatti a scaldare i cibi nel microonde; NON utilizzare i recipienti per cucinare nel microonde. Si consiglia di rimuovere il coperchio del recipiente quando si usa nel microonde.

Come scongelare cibi messi sottovuoto?

È sempre consigliabile scongelare i cibi nel frigorifero o nel forno a microonde. È possibile accelerare lo scongelamento togliendo il coperchio.

Informazione per una conservazione sicura dei cibi e delle bevande

Questo sistema di conservazione sottovuoto cambierà le vostre abitudini d'acquisto e conservazione dei cibi e delle bevande. Quando ci si abitua alla conservazione sottovuoto, essa diverrà un elemento di cui non si potrà prescindere nel preparare e nel conservare i cibi. Quando si usa questo apparecchio per conservare cibi sottovuoto seguire i passi sotto indicati per assicurare la qualità dei cibi e delle bevande.

- I cibi e le bevande si deteriorano dovuto alle reazioni chimiche che si verificano per il contatto con l'aria, la temperatura, l'umidità e l'azione degli enzimi, la formazione di microrganismi o la contaminazione per gli insetti.
- L'ossigeno nell'aria è l'elemento principale che provoca la perdita del valore nutritivo, della consistenza, del sapore, dell'aroma e, in generale, della qualità di cibi e bevande. La formazione di microrganismi è associata principalmente all'aria, dato che essa crea umidità dentro e fuori dei cibi e delle bevande, a meno che siano protetti con un recipiente anti-umidità. I cibi surgelati esposti all'aria del congelatore si deterioreranno.

- La sigillatura sottovuoto estrae fino al 90% dell'aria dei recipienti e delle bottiglie. Vi è circa il 21% di ossigeno nell'aria, e quindi eliminando il 90% dell'aria i cibi sigillati sottovuoto mantengono solo una percentuale di ossigeno residuale dal 2% al 3%. Come è noto, quando il livello di ossigeno è pari o inferiore al 5%, si impedisce la formazione della maggior parte dei microrganismi esistenti.
- In generale, vi sono tre categorie di microrganismi: i protozoi, i funghi e i batteri, che sono sempre presenti ma sono veramente problematici solo in determinate condizioni.
- In un ambiente con poco ossigeno o mancanza di umidità, i funghi non possono svilupparsi; i funghi possono svilupparsi con o senza aria nell'umidità, nello zucchero e a una temperatura moderata. La refrigerazione riduce l'espansione dei funghi e la congelazione la frena completamente; i batteri possono svilupparsi con o senza aria.
- Il clostridium botulinum è uno dei batteri più pericolosi e si sviluppa nelle condizioni idonee senz'aria a temperature che vanno dai 40°F ai 115°F (da 4° a 46°). Le condizioni per il suo sviluppo sono la mancanza di acido nei cibi, un ambiente con poco ossigeno e temperature superiori ai 40°F (4°C) durante un lungo periodo di tempo.
- I cibi surgelati, secchi, ricchi di acidi, salati e zuccherati resistono al botulinum. Tuttavia, è facile che il botulinum contami cibi non contenenti acido, come ad esempio la carne, i frutti di mare, le olive macerate, la carne di pollo, il pesce, le uova e i funghi; i cibi con un basso livello di acido sono, in generale, le verdure; i cibi con un medio livello di acido sono i pomodori, le cipolle, i peperoncini, i fichi e i cetrioli.
- I cibi più propensi al botulinum si dovrebbero refrigerare per la conservazione a breve termine, surgelare a lungo termine e consumare subito dopo averli scaldati.
- Alcuni cibi secchi, come la farina e i cereali, possono contenere larve di insetti; se non si sigillano sottovuoto, le larve possono incubare durante la conservazione e contaminare i cibi. È necessario conservare i cibi messi sottovuoto per evitare l'incubazione di punteruoli ed altri insetti.

- Evitare il deterioramento; i cibi e le bevande si devono conservare a temperatura bassa, dato che pochi microrganismi potrebbero svilupparsi senz'aria.
- Se le temperature nel frigorifero sono superiori a 40°F (4°C) (specie in lunghi periodi di tempo) ciò contribuirà allo sviluppo di microrganismi dannosi, e quindi occorre mantenere la temperatura a 40°F (4°C) o meno.

La temperatura idonea del congelatore per i cibi conservati è di 0°F (-17°C) o inferiore; sebbene la congelazione non elimini i microrganismi, se ne ritarda lo sviluppo.

Accessorio opzionale

Mod. 7959. Recipiente per conservazione sotto vuoto.

- Capacità: 2L
- Misure: 23 x 15 x 9 cm.

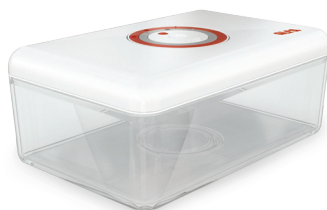


Tabella di Consumo preferente di cibi sigillati sottovuoto

| CIBI E BEVANDE | DOVE CONSERVARE | DURATA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO |
|--|---|---------------------------------|
| Lattuga | Frigorifero | 2 settimane |
| Verdura (Broccoli, cavolo e cavolfiore: cuocere sempre o congelare prima di sigillare) | Frigorifero (Congelatore) | 3 settimane |
| Piatti cucinati | Frigorifero | 1-2 settimane |
| Funghi / aglio | Non si consiglia di conservarli sottovuoto | |
| Carne fresca | Frigorifero | 1-2 settimane |
| Carne (grandi pezzi) | Congelatore | 2-3 anni |
| Carne (bistecche) | Congelatore | 1 anno |
| Pesce fresco | Frigorifero | 4-5 giorni |
| Pesce | Congelatore | 2 anni |
| Insaccati | Temp. ambiente | 3 settimane |
| Formaggio | Frigorifero | 2-8 mesi |
| Frutta | Frigorifero | 1-3 settimane |
| Dolci | Frigorifero | 1-2 settimane |
| Biscotti | Temp. ambiente, aprendo ogni volta che si usano | 3-6 settimane |
| Cibi secchi | Temp. ambiente | 1-2 anni |
| Olio senza conservati | Temp. ambiente | 1-1,5 anni |
| Bevande non alcol. | Frigorifero | 1 mese |
| Vino | Frigorifero | 2-4 mesi |
| Caffè in grani | Temp. ambiente | 1 anno |
| | Congelatore | 2-3 anni |
| Caffè macinato | Temp. ambiente | 5-6 mesi |
| | Congelatore | 2 anni |

NOTA BENE: la tabella sotto è approssimativa ed orientativa, non esauriente. Consumare i cibi sempre prima della data di scadenza.

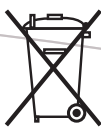
Caratteristiche tecniche

- 220-240V – 50 HZ
- Potenza massima: 10W
- Potenza di suzione: 0,7bar

Carica e scarica della batteria

- Il tempo di carica della batteria è di circa 6 ore.
- Il tempo di scarica durante l'uso dipende dalla quantità di cibi che si introducono all'interno dei recipienti o nella bottiglia, nel caso del Pencil vino.
- Con minor quantità di cibi in un recipiente, si impiega più tempo per fare il vuoto e ovviamente si scaricherà prima la batteria.
- In ogni caso, secondo parametri normali dovrebbero essere circa 100 gli usi del sistema di vuoto, ma sempre considerando quanto indicato al punto (C)
- Il tempo per realizzare il vuoto in un recipiente è di circa 25 secondi.

Smaltimento sostenibile con l'ambiente



Anche tu puoi contribuire a preservare l'ambiente!

Rispettare le norme locali: portare le apparecchiature elettriche presso un centro di raccolta residui idoneo.

Índice

Precauções importantes 52

Conteúdo da embalagem 53

Identificação das funções e características 54

Instruções de funcionamento 56

Instruções de limpeza e manutenção 57

Funções 58

Normas de conservação no vácuo 60

Informações para uma conservação segura dos alimentos e bebidas 62

Acessórios 64

Tabela de consumo preferencial de alimentos embalados no vácuo 65

Características técnicas 66

Carga e descarga da bateria 66

Precauções importantes

Este aparelho foi concebido para cumprir a norma IEC, a 230V-, 50HZ e cumpre os requisitos Rohs & WEE mais exigentes. Do mesmo modo lhe foi concedido o emblema de homologação CE. A sua utilização não representa qualquer risco para a sua segurança, se seguir este manual de instruções.

Se utilizar este aparelho eléctrico deve ter sempre em conta as medidas de segurança, incluindo as seguintes:

Leia bem as instruções de utilização antes de utilizar o aparelho.

- Este aparelho não é um brinquedo. Preste atenção quando houver crianças nas proximidades, ou quando o aparelho for utilizado pelas mesmas; guarde este aparelho em local seguro e fora do alcance das crianças.
- Não utilize acessórios não recomendados ou não descritos; não utilize este aparelho para outros fins diferentes daquele a que se destina.
- Se o cabo estiver danificado, pare imediatamente a máquina e faça com que o mesmo seja substituído por um profissional.
- Mantenha-se afastado das peças móveis.
- Não tente reparar este aparelho.
- Não utilize este aparelho se ele tiver caído ou parecer danificado.
- Evite fazer o seguinte: esticar o cabo, utilizar o cabo como pega, fechar qualquer porta trilhando o cabo ou esticar o cabo à volta de bordas afiadas o esquinas. Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem molhados.
- Mantenha-o afastado de gases quentes, fornos acesos, placas ou queimadores eléctricos ou outras superfícies quentes.
- Recomenda-se que não utilize extensões com este equipamento. No entanto, se utilizar alguma, esta deve

ser da mesma voltagem ou não ultrapassar a que está prevista para este aparelho.

- Quando o desconectar, retire a ficha dele puxando pela ficha, para evitar qualquer dano.
- Antes de conectar o aparelho ou de o utilizar, certifique-se de que as suas mãos estão secas e sem riscos para a sua segurança para efectuar as operações.
- Não é necessário utilizar lubrificantes neste aparelho, tais como óleos lubrificantes ou água.
- Retire a ficha do aparelho antes de o limpar.
- Não submerja este aparelho em água ou em qualquer outro líquido para a sua limpeza.
- Não utilize este aparelho no exterior ou sobre superfícies molhadas; é apenas recomendado para uso doméstico no interior.

Conteúdo da embalagem

Antes de começar a utilizar o aparelho verifique se a embalagem contém o seguinte:

- 1 Embaladora no vácuo
- 2 Base
- 3 Transformador
- 4 Tampas
- 5 Manual



Identificação das funções e características

EMBALADORA NO VÁCUO

(a) LED-indicador

Para indicar o estado do processo de carga da embalagem e do seu vácuo.

Cor vermelha: Quando a embalagem estiver com a bateria em carga

Cor branca: Quando a embalagem já tiver a bateria carregada

Cor vermelha intermitente: Quando a bateria estiver a ser descarregada

Cor azul: Quando estiver a criar o vácuo

Cor verde: Quando tiver terminado a criação do vácuo

(b) Zona de conexão da embalagem à corrente

Permitirá a execução do vácuo com a bateria descarregada (sempre que esteja conectada à corrente). Além disso, permitirá o carregamento da bateria da embalagem.

(c) Extremidade de sucção

Para criar o vácuo, mantenha o botão pressionado até que a luz indicadora mude da cor azul para a cor verde.

(d) On-off

TAMPAS

(e) Zona da válvula da tampa

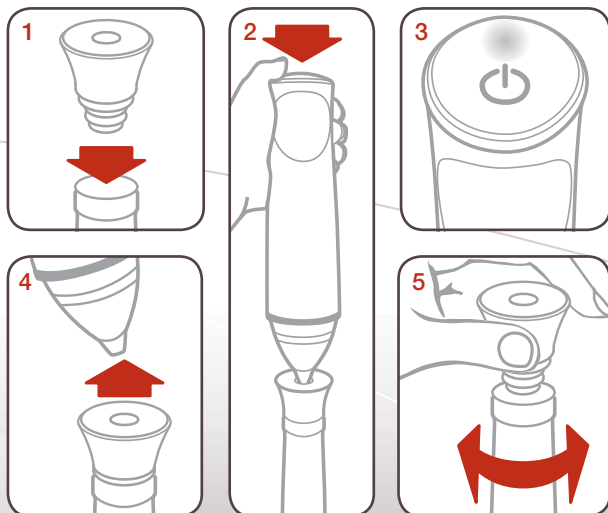
(f) Zona de encaixe na garrafa (sob pressão)



Instruções de funcionamento

As Tampas para garrafas de vinho são utilizadas para fechar no vácuo garrafas originais, evitando que o líquido engarrafado como, por exemplo, vinho, bebidas e óleo de cozinha, etc., percam o seu sabor e aroma, o que permite a conservação da sua frescura.

- 1 Insira a tampa na boca de uma garrafa.
- 2 Coloque a embaladora de vinho sobre a Válvula da tampa e mantenha o interruptor On/Off pressionado para retirar o ar do interior da garrafa. (A Luz indicadora manter-se-á em cor azul em todo o processo de vácuo).
- 3 Quando tiver alcançado o vácuo adequado, a luz indicadora mudará automaticamente de azul para verde, e é nesta altura que poderá deixar de pressionar o interruptor para desligar a embaladora. (Também a pode desligar manualmente em qualquer momento sem que a luz tenha mudado para verde - bastando deixar de pressionar o botão On/Off).
- 4 Retire a embaladora no vácuo.
- 5 Para anular o vácuo, retire a tampa com suaves movimentos para as partes laterais.



PRECAUÇÃO: As tampas para garrafas de Vinho não podem ser utilizadas em embalagens de vidro fino, cristal, plástico ou alumínio. Não tente fechar no vácuo bebidas gasosas ou carbonatadas. Estes tipos de bebidas devem ser armazenados sob pressão, dado que a embalagem no vácuo eliminará a pressão libertando as bolhas, de forma que a bebida se estraga.

Se notar algum problema, solicitamos-lhe que consulte o manual antes de contactar o Serviço de Atendimento ao Cliente para que o ajudem.

Se ao pressionar o botão on-off da máquina embaladora e não acontecer nada:

- Certifique-se de que a bateria do aparelho está carregada e, em caso negativo, conecte o transformador directamente ao conector do aparelho e conecte-o à corrente. Se continuar a não funcionar, examine a tomada eléctrica conectando outro aparelho; se também não funcionar, verifique os disjuntores ou fusíveis do seu domicílio.
- Examine o cabo e a tomada de corrente, e certifique-se de que não estão danificados de forma nenhuma.
- Se estiverem danificados, não utilize a embaladora.

Instruções de limpeza e manutenção

EMBALADORA NO VÁCUO

Desconecte-a sempre antes de a limpar. Limpe-a apenas com um pano macio húmido ou seco. Não utilize solventes e não a lave na máquina de lavar louça nem a submerja em água.

EXTREMIDADE DE SUCÇÃO

Desenrosque a extremidade de sucção da bomba de ar e esvazie a água que eventualmente tenha armazenada. Se for necessário, lave-a na torneira, seque-a cuidadosamente com um pano e volte a colocá-la na sua posição.

TAMPAS, RECIPIENTES E ROLHAS

Lave-os com água morna e um detergente neutro e enxágue-os muito bem na água da torneira; também os pode lavar na máquina de lavar louça. Seque-os totalmente antes de voltar a utilizá-los.

Funções

- A função principal deste aparelho é conservar o sabor, aroma e frescura durante muito tempo numa vasta gama de alimentos e bebidas, além de proporcionar uma gran de comodidade. Em geral, a embalagem no vácuo conserva os alimentos e as bebidas frescas durante até cinco vezes mais tempo do que seguindo os métodos tradicionais de conservação. Se este aparelho se converter num instrumento essencial para a sua vida diária, desperdiçará menos alimentos e bebidas, além de poupar mais dinheiro.
 - Cozinhe antecipadamente para embalar no vácuo e conserve tanto rações individuais como comidas e bebidas completas.
 - Prepare antecipadamente os seus alimentos para piqueniques e viagens de campismo ou churrascos.
 - Evite a deterioração que o congelador provoca nos alimentos e bebidas que não estejam embalados no vácuo.
 - Embale alimentos tais como carne, peixe, carnes de aves, mariscos e verduras para congelar ou refrigerar.
 - Embale alimentos secos tais como feijões, frutos secos, cereais e bebidas tais como vinho, sumos e leite para os conservar durante mais tempo.
- É ideal para embalar antecipadamente ingredientes, assim como rações para famílias ou pessoas individuais (de acordo com o tamanho do recipiente em que sejam embalados).
- Este sistema também pode ser utilizado para conservar e proteger outros tipos de artigos: Artigos valiosos tais como fotografias, documentos importantes, coleções de selos ou de livros, joalheria, cartões, revistas de banda desenhada, etc.; ferragens tais como parafusos, cravos, rebites e ferrolhos, medicamentos, vendas ou outros artigos de primeiros socorros.

Regras gerais para a segurança dos alimentos:

Graças aos estudos científicos e ao sentido comum, podem-se seguir as regras de segurança abaixo para alimentos e bebidas, mediante as quais se poderá melhorar a sua segurança e conservação.

- Consuma imediatamente os alimentos e as bebidas perecíveis que tenham sido aquecidos, descongelados ou retirados do frigorífico.
- Siga as instruções para voltar a embalar, para refrigerar e para conservar adequadamente os alimentos e as bebidas previamente embalados depois de os abrir.
- A forma mais adequada de descongelar alimentos e bebidas consiste em colocá-los no frigorífico até que fiquem descongelados; não é aconselhável que os descongele em água quente, em forno microondas ou mediante qualquer outra fonte de calor.

Para embalar grandes quantidades de carne, peixe ou outros produtos alimentares recomendamos o seguinte:

- Antes de embalar no vácuo, lave as mãos assim como todos os utensílios e superfícies que tencione utilizar para cortar e embalar os alimentos.
- Refrigere ou congele imediatamente os alimentos perecíveis que tenha embalado no vácuo; nunca os deixe expostos à temperatura ambiente.
- Se embalar no vácuo alimentos secos tais como frutos secos, coco ou cereais conservados na cozinha ou em lugares escuros prolongará a sua duração. Os alimentos com um alto teor de gordura deteriorar-se-ão se estiverem expostos ao oxigénio ou a altas temperaturas.
- Se descascar algumas frutas e verduras, tais como maçãs, bananas, bananas anãs, batatas e tubérculos antes de as embalar no vácuo, prolongará a duração das mesmas.

As verduras tais como os brócolos, as couves-flores e as couves frescas emitem gases quando são embaladas no vácuo para a sua posterior refrigeração; desta forma, é recomendável que coza e congele estes alimentos antes de os embalar no vácuo.

Normas de conservação no vácuo

Porquê embalar no vácuo?

Está cientificamente provado que o oxigénio existente no ar faz com que os alimentos se decomponham, percam as suas propriedades nutritivas e o seu sabor e, além disso, seja possibilitada a proliferação de bactérias e mofo. O dispositivo extrai a maior parte do ar dos recipientes para conservar todo o sabor dos alimentos e evitar a proliferação de microorganismos, permitindo desta forma que os alimentos se mantenham frescos durante mais tempo.

Os alimentos embalados no vácuo continuam a necessitar de refrigeração?

Todos os alimentos perecíveis que normalmente necessitam de refrigeração DEVEM ser conservados no frigorífico ou no congelador depois de serem embalados no vácuo.

Embalagem no vácuo relativamente às conservas

A embalagem no vácuo não é uma alternativa às conservas.

Durante quanto tempo é que os alimentos e bebidas embalados no vácuo se manterão frescos?

A embalagem no vácuo atrasa as alterações da qualidade dos alimentos e das bebidas. No caso de alimentos e bebidas em boas condições, a embalagem no vácuo pode manter os alimentos frescos durante até 5 vezes mais tempo do que o armazenamento tradicional.

Como embalar alimentos cozinhados e assados?

A utilização de um recipiente é muito simples; não tem que se preocupar com a possibilidade de esmagar os alimentos. Os alimentos devem estar pelo menos à temperatura ambiente antes de serem embalados no vácuo.

Como embalar verduras no congelador?

Os produtos crus não devem ser embalados no vácuo, dado que podem produzir gases durante o armazenamento. A melhor forma de guardar verduras consiste em escaldá-las primeiramente, colocando-as em água a ferver até que estejam parcialmente cozinhadas por fora mas rijas por dentro (1-2 minutos para verduras de folha verde e ervilhas; 3-4 minutos para cabaça cortada, aboborinha ou brócolos; 5 minutos para cenouras; 7 minutos para

maçarocas de milho). Submerja as verduras escaldadas em água com gelo imediatamente a seguir para evitar que se continuem a cozer e para que mantenham a cor. Seque as verduras com papel de cozinha e deixe que arrefeçam; em seguida pré-congele porções individuais durante 1 ou 2 horas antes de as embalar no vácuo em recipientes de armazenamento.

Embalagem de frutas no congelador

No caso de frutas moles ou frutas do bosque, utilize um recipiente de vácuo.

Embalagem de sopas ou sumos

Os nossos recipientes são ideais para a embalagem de sopas ou sumos. Mas se tencionar congelá-los, não encha os recipientes até ao topo. Deixe cerca de 2 centímetros de espaço para permitir a expansão dos líquidos quando são congelados.

Embalagem de queijos curados, aperitivos e alimentos secos

Guarde sempre o produto depois de consumir alguma parte dele e embale-o novamente no vácuo dentro de um recipiente. Mantendo o produto isolado do ar e da humidade, ele manter-se-á sempre fresco e estaladiço durante muito tempo. Como os insectos e as suas larvas não podem sobreviver no vácuo, não precisa de se preocupar, dado que não encontrará gorgulhos na farinha, cereais e alimentos secos.

Como embalar café, chá e vinho?

Não há melhor forma de conservar o seu sabor e frescura do que embalá-los no vácuo depois de cada uso. Como o café tende a segregar óleo quando está embalado no vácuo, coloque um guardanapo de papel ou um filtro de café no fundo da embalagem para que absorva o óleo antes que ele suje o recipiente.

Como embalar alimentos em pó?

Encha o recipiente deixando um espaço de cerca de 2 centímetros até à borda e coloque um filtro de café ou uma folha de papel de cozinha sobre o alimento em pó para evitar que o pó se introduza no fecho hermético no vácuo da tampa.

Como embalar artigos que não são alimentos?

A embalagem no vácuo é ideal para a protecção de artigos contra a oxidação, corrosão e humidade.

Como marinar alimentos?

Como o vazio faz com que os poros dos alimentos se abram, estes podem absorver o marinado em apenas 20 minutos, ou até menos. Pode utilizar os recipientes de vácuo para marinar.

Indicador visual de vácuo

Quando o vácuo total é atingido no recipiente, o Indicador de Vácuo afunda-se totalmente na tampa. Se não houver vácuo, o indicador sobressai acima da tampa. Para voltar a fazer o vácuo no recipiente, repita os passos de embalagem no vácuo.

Como aquecer alimentos num forno microondas?

Todos os nossos recipientes estão preparados para o aquecimento de alimentos no microondas; mas NÃO utilize os recipientes para cozinhar no microondas. Recomenda-se que retire a tampa do recipiente quando o utilizar no microondas.

Como descongelar alimentos embalados no vácuo?

É sempre aconselhável que descongele os alimentos no frigorífico ou no forno microondas. Pode acelerar a descongelação retirando a tampa.

Informações para uma conservação segura dos alimentos e bebidas

Este sistema de conservação no vácuo mudará o seu hábito de comprar e conservar os alimentos e as bebidas. Quando se habituar à embalagem no vácuo, esta converter-se-á num elemento de que não poderá prescindir quando se tratar de preparar e conservar. Quando utilizar este aparelho para embalar alimentos no vácuo, siga os passos abaixo para garantir a qualidade dos alimentos e bebidas.

- Os alimentos e bebidas deterioram-se devido às reacções químicas que ocorrem quando em contacto com o ar, a temperatura, a humidade, a acção das enzimas, a formação de microorganismos ou a contaminação por insectos.

- O oxigénio existente no ar é o principal elemento causador da perda de valor nutritivo, textura, sabor, aroma e, em geral, da qualidade dos alimentos e bebidas. A formação de microorganismos está principalmente associada ao ar, pelo facto de criar humidade dentro e fora dos alimentos e bebidas, salvo se estiverem protegidos com uma embalagem anti-humidade. Os alimentos congelados expostos ao ar do congelador deteriorar-se-ão.
- A embalagem no vácuo extrai até 90% do ar dos recipientes e garrafas. Há aproximadamente 21% de oxigénio no ar; desta forma, eliminando os 90% do ar, os alimentos embalados no vácuo só mantêm uma percentagem de oxigénio residual de 2% a 3%. Tal como já sabe, quando o nível de oxigénio é igual ou inferior a 5%, impede-se a formação da maioria dos microorganismos existentes.
- Em geral, há três categorias de microorganismos: os protozoários, os fungos e as bactérias que estão sempre presentes mas só são realmente problemáticos em determinadas condições.
- Num ambiente com pouco oxigénio ou com falta de humidade, os fungos não se podem desenvolver; os fungos podem-se desenvolver com ou sem ar na humidade, no açúcar e a uma temperatura moderada. A refrigeração reduz a expansão dos fungos e a congelação trava-a totalmente; as bactérias podem-se desenvolver com ou sem ar.
- O clostridium botulinum é uma das bactérias mais perigosas, e desenvolve-se nas condições adequadas sem ar a temperaturas que oscilam entre 40°F e 115°F (de 4° a 46°). As condições para o seu desenvolvimento são a falta de ácido nos alimentos, um ambiente com pouco oxigénio e temperaturas superiores a 40°F (4°C) durante um longo período de tempo.
- Os alimentos congelados, secos, ricos em ácidos, salgados e açucarados resistem ao botulinum. No entanto, é fácil que o botulinum contamine alimentos que não contenham ácido, como por exemplo a carne, os mariscos, as azeitonas curtidas, a carne de aves, peixe, ovos e cogumelos; os alimentos com um nível baixo de ácido são, em geral, as verduras; os alimentos com um nível médio de ácido são os tomates, as cebolas, as malagueças, os figos e os pepinos.

- Os alimentos mais susceptíveis ao botulinum devem ser refrigerados para a sua conservação a curto prazo, congelados a longo prazo e consumidos imediatamente após o seu aquecimento.
- Alguns alimentos secos, tais como a farinha e os cereais, podem conter larvas de insectos; se não forem selados no vácuo, as larvas poder-se-ão incubar durante a conservação e contaminar os alimentos. É necessário que se conservem os alimentos embalados no vácuo para se evitar a incubação de gorgulhos e de outros insectos.
- Evite a deterioração; os alimentos e bebidas devem ser conservados a uma temperatura baixa, dado que poucos microorganismos se podem desenvolver sem ar.
- Se as temperaturas no frigorífico forem superiores a 40°F (4°C) (especialmente durante longos períodos de tempo) isto contribuirá para o desenvolvimento de microorganismos daninhos; desta forma a temperatura deve ser mantida a 40°F (4°C) ou menos do que isso.

A temperatura adequada do congelador para os alimentos conservados é de 0°F (-17°C) ou inferior; embora a congelação não elimine os microorganismos, é um facto que atrasa o seu desenvolvimento.

Acessório opcional

Mod. 7959. Recipiente para embalagem no vácuo.

- Capacidade: 2L
- Medidas: 23 x 15 x 9 cm.

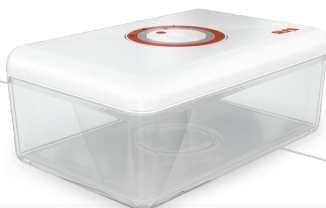


Tabela de Consumo preferencial de alimentos embalados no vácuo

| ALIMENTOS E BEBIDAS | ONDE ARMAZENAR | DURAÇÃO EMBALAGEM NO VÁCUO |
|--|--|----------------------------|
| Alface | Frigorífico | 2 semanas |
| Verduras (Brócolos, couves e couves-flores, coza ou congele sempre antes de embalar) | Frigorífico (Congelador) | 3 semanas |
| Pratos cozinhados | Frigorífico | 1-2 semanas |
| Cogumelos/alhos | não são recomendáveis para embalagem no vácuo | |
| Carnes frescas | Frigorífico | 1-2 semanas |
| Carne (grandes pedaços) | Congelador | 2-3 anos |
| Carne (filetes) | Congelador | 1 ano |
| Peixe fresco | Frigorífico | 4-5 dias |
| Peixe | Congelador | 2 anos |
| Enchidos | Temp. ambiente | 3 semanas |
| Queijo | Frigorífico | 2-8 meses |
| Frutas | Frigorífico | 1-3 semanas |
| Doces | Frigorífico | 1-2 semanas |
| Bolachas | Temp. ambiente, abrindo sempre que sejam usadas | 3-6 semanas |
| Alimentos secos | Temp. ambiente | 1-2 anos |
| Óleos sem conservantes | Temp. ambiente | 1-1,5 anos |
| Bebidas sem álcool | Frigorífico | 1 mês |
| Vinho | Frigorífico | 2-4 meses |
| Grãos de café | Temp. ambiente Congelador | 1 ano 2-3 anos |
| Café moído | Temp. ambiente Congelador | 5-6 meses 2 anos |

NOTA IMPORTANTE: Esta tabela é aproximada e orientativa, não pretendendo ser exaustiva. Consuma sempre os alimentos antes do fim do prazo de validade.

Características técnicas

- 220-240V – 50 HZ
- Potência máxima: 10W
- Potência de sucção: 0,7bar

Carga e descarga da bateria

- O tempo de carga da bateria é de cerca de 6 horas.
- O tempo de descarga durante o uso está relacionado com a quantidade de alimentos que sejam colocados no interior dos recipientes ou na garrafa, no caso do Pencil vinho.
- Com uma menor quantidade de alimentos num recipiente, levará mais tempo a criar o vácuo e, obviamente, a descarga da bateria será maior.
- Em qualquer caso, um total de cerca de 100 usos entraria nos parâmetros normais mas tendo sempre em conta o ponto (C).
- O tempo de criação de vácuo num recipiente é de cerca de 25 segundos.

Eliminação sustentável para o meio ambiente



Você pode contribuir para a preservação do meio ambiente!

Não se esqueça de respeitar as normas locais: Leve os equipamentos eléctricos para um centro de recolha de resíduos pertinente.

A page with horizontal lines for writing. The page is decorated with curved lines and shaded areas on the right and bottom. The lines are evenly spaced and extend across the width of the page.