



Manual de Usuario

SELLAD02

Contenido

I.	Instrucciones de Seguridad y Consejos importantes	1
II.	Estructura del aparato e Interfaz del Panel de control	4
III.	Cómo hacer una bolsa con un rollo de vacío	5
IV.	Cómo sellar al vacío con bolsas de vacío	6
V.	Cómo sellar al vacío con un recipiente al vacío	7
VI.	Directrices para el envasado al vacío	8
VII.	Guía de almacenamiento para varios alimentos	10
VIII.	Solución de problemas	13

Notas:

1. Cuando el aparato no esté en uso durante un período prolongado, desbloquee la tapa de la aspiradora para evitar que las juntas se compriman.
2. Para obtener los mejores resultados, utilice accesorios de aspiración (bolsas, rollos, contenedores, etc.).

Modelo	SELLAD02
Voltaje	220-240V~
Frecuencia	50/60Hz
Fuerza de motor	95W
Grado de vacío	-55 ~ -60Kpa
Ancho de sellado	3mm
Longitud de sellado	≤ 30cm
Medida de seguridad	Sí
Dimensiones	L370xW89xH47mm
Peso neto	0.79Kgs

I. Instrucciones de Seguridad y Consejos importantes

Instrucciones de seguridad

Por su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas cuando utilice un sellador al vacío.

1. Lea atentamente el manual del usuario para conocer las instrucciones de funcionamiento.
2. No use el aparato en superficies mojadas o en un ambiente húmedo.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte del aparato, cable de alimentación o enchufe en agua u otro líquido. Desconéctelo del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
4. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente. No desconecte tirando del cable.
5. No opere el aparato con un cable de alimentación o enchufe dañado. No opere el aparato si funciona mal o está dañado de alguna manera. Si se produjo algún daño, comuníquese con una parte autorizada o con el fabricante para obtener soluciones.
6. Utilice el aparato solo para el uso previsto.
7. Supervise de cerca a los niños cuando use cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato se utilice como juguete.
8. Se puede usar un cable de extensión cuando la clasificación eléctrica marcada no sea menor que el de este aparato. Tenga cuidado de que los niños no tropiecen con un cable largo.
9. No lo coloque sobre o cerca de una caldera de gas o eléctrica o un horno caliente. Se debe tener mucho cuidado al mover productos que contengan líquidos calientes.

Consejos importantes

1. Protección de seguridad: cuando el indicador Vac Sellar o el Sellar parpadean, significa que el aparato inicia la protección de seguridad y se ve obligado a detenerse durante 2 minutos antes de que pueda reanudar el uso normal. La función Vac Sellar y Sellar iniciará la protección de seguridad cada 15 ciclos de trabajo completos (el intervalo de trabajo continuo no es más de 60 segundos.

2. El sellado al vacío no es un sustituto del proceso térmico de enlatado. Los productos perecederos aún deben refrigerarse o congelarse.
3. Para obtener los mejores resultados, use solo con bolsas de vacío, rollos, contenedores y accesorios.
4. Durante el proceso de envasado al vacío, es posible que pequeñas cantidades de líquidos, migas o partículas de alimentos entren inadvertidamente en el canal de vacío. Vacíe la bandeja de goteo después de cada uso.
5. Deje un espacio de 5-7 cm entre el extremo abierto de la bolsa y el contenido de la bolsa para evitar que se sobrellene y evitar que la bolsa se salga del canal de vacío.
6. Deje al menos 3 cm de espacio entre la tapa del recipiente y el contenido al utilizar el recipiente al vacío.
7. No cree sus propias costuras laterales para una bolsa de vacío. Estas bolsas están fabricadas con una costura lateral especial, que está sellada hasta el borde exterior.
8. Para evitar arrugas en el sello al envasar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa hasta que quede plana mientras inserta la bolsa en el canal de vacío y continúe sosteniendo la bolsa hasta que se encienda la bomba de vacío.
9. Debido al riesgo de bacterias anaeróbicas, los champiñones frescos, las cebollas, el ajo y el queso blando nunca deben envasarse al vacío.
10. Todas las verduras (incluido el brócoli, las coles de bruselas, el repollo, el coliflor, la col rizada, los nabos) emiten gases de forma natural e hinchan la bolsa aspirada después de unos días, se recomienda precongelarlas y mantenerlas refrigeradas después del envasado al vacío.
11. Cuando envuelva al vacío artículos con bordes o esquinas afilados, envuélvalos en un material de acolchado suave para proteger la bolsa de pinchazos.

Guarde el manual del usuario en un lugar adecuado para futuras consultas.

II. Estructura del aparato e Interfaz del Panel de control

Estructura del aparato



A: Barra de sellado

C: Cerradura

E: Tapa del aparato

G: Tira de sellado

J: Boquilla de vacío

B: Junta de espuma superior

D: Panel de control

F: Junta de espuma inferior

I: Canal de vacío

Interfaz del panel de control



Vac Sellar / Cancelar

1. Presione para envasar al vacío y sellar los alimentos herméticamente. El aparato se apaga automáticamente.
2. Presione para pausar el proceso de vacío o sellado en cualquier momento.

Comida: dos modos secos y húmedos opcionales, el modo predeterminado es seco, el indicador LED se enciende en el modo de trabajo actual.

Seco: Adecuado para alimentos secos sin sopa, agua ni aceite.

Húmedo: Apto para alimentos con sopa, agua o aceite, el tiempo de sellado será mayor.

Sellar

1. Presione para crear un sello inferior al hacer bolsas con un rollo de vacío.
2. Presione para crear un sello en las bolsas de Mylar (es decir, una bolsa de papas fritas) para mantener los alimentos sellados herméticamente.

Vacío: presione para envasar solo al vacío.

Protección de seguridad: cuando el indicador Vac Sellar o Sellar parpadea, significa que el aparato inicia la protección de seguridad y se ve obligado a detenerse durante 2 minutos antes de que pueda reanudar el uso normal. La función Vac Sellar y Sellar iniciará la protección de seguridad cada 15 ciclos de trabajo completos (el intervalo de trabajo continuo no es más de 60 segundos).

III. Cómo hacer una bolsa con un rollo de vacío

1. Abra un extremo del cortador de rollos, use un cuchillo o tijeras para cortar la longitud adecuada de rollo de plástico.
2. Abra la tapa del aparato y coloque un extremo de la bolsa a través de la tira de sellado.
3. Abra la tapa del aparato y coloque un extremo de la bolsa a través de la tira de sellado. Luego presione el botón de sellado, cuando la luz indicadora de sellado se apague, desbloquee la tapa y retire la bolsa. Ahora está listo para envasar al vacío con su nueva bolsa.

IV. Cómo envasar al vacío con bolsas de vacío

1. Coloque los artículos en la bolsa, dejando al menos 5-7 cm de espacio entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la bolsa.
2. Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto de la bolsa en el canal de vacío. Asegúrese de estirar la bolsa plana.
3. Cierre y trabe la tapa. Presione el botón Vac Sellar para comenzar el proceso de vacío y sellado. El dispositivo completará automáticamente el proceso completo.
4. Cuando la luz indicadora de sellado de vacío se apague, desbloquee, levante la tapa y retire la bolsa. Refrigere o congele si es necesario.

V. Cómo sellar al vacío con un recipiente al vacío

1. Coloque el artículo que desea sellar dentro del contenedor, dejando al menos 3 cm de espacio entre el contenido y el borde superior del contenedor. Inserte la manguera accesoria en la boquilla del sellador al vacío de su electrodoméstico.
2. Inserte otro extremo de la manguera accesoria en la válvula de vacío en la tapa del recipiente, presione firmemente en todas las esquinas para asegurarse de que la tapa esté bien cerrada, luego presione el botón de vacío para iniciar el proceso de vacío.
3. Espere hasta que el proceso de vacío se detenga automáticamente, ahora la tapa no se puede abrir, lo que significa que se eliminó el aire del recipiente.
4. Para liberar el vacío en el contenedor, simplemente levante la válvula de vacío con cuidado.

Envasado al vacío y Seguridad alimentaria

El proceso de envasado al vacío prolonga la vida útil de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, lo que reduce la oxidación, que afecta el valor nutricional, el sabor y la calidad general. La extracción de aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones:

Moho – Se identifica fácilmente por su característica difusa. El moho no puede crecer en un ambiente con poco oxígeno, por lo tanto, el envasado al vacío puede retardar el crecimiento del moho.

Levadura – Da lugar a la fermentación, que se puede identificar por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. Provoca también sobrevivir con o sin aire. Disminuir el crecimiento de la levadura requiere refrigeración, mientras que la congelación lo detiene por completo.

Bacterias – Produce un olor desagradable, decoloración y / o textura suave o viscosa. En las condiciones adecuadas, las bacterias anaeróbicas como *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) pueden crecer sin aire y, a veces, no pueden detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos de forma segura, es fundamental que mantenga bajas temperaturas. Puede reducir significativamente el crecimiento de microorganismos a temperaturas de 4 ° C (40 ° F) o menos. La congelación a -17 ° C (0 ° F) no mata los microorganismos, pero evita que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, siempre congele los alimentos perecederos que hayan sido envasados al vacío y manténgalos refrigerados después de descongelarlos.

Es importante tener en cuenta que el envasado al vacío NO sustituye al enlatado y no puede revertir el deterioro de los alimentos. Solo puede ralentizar los cambios en la calidad. Es difícil predecir durante cuánto tiempo los alimentos conservarán su sabor, apariencia o textura de alta calidad porque depende de la edad y el estado de los alimentos el día en que se empacaron al vacío.

IMPORTANTE: El envasado al vacío NO sustituye la refrigeración o la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración aún debe refrigerarse o congelarse después del envasado al vacío.

Envasado al vacío de artículos no alimentarios

El sellador al vacío también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Simplemente siga las instrucciones para envasar al vacío los artículos utilizando bolsas de vacío, botes y accesorios.

Para envasar al vacío la plata, envuelva las púas de la horquilla en un material de relleno suave, como una toalla de papel, para evitar perforar la bolsa. Sus bolsas de vacío son ideales para excursiones al aire libre. Para acampar y hacer senderismo, mantenga sus fósforos, mapas y alimentos secos y compactos. Para tener agua fresca para beber, simplemente llene una bolsa con hielo, ciérrela y, cuando sea necesario, deje que la bolsa de hielo se derrita. Si va a navegar o pasear en bote, empaque al vacío su comida, película y una muda de ropa seca. Solo recuerda traer tijeras o un cuchillo para abrir la bolsa.

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, empaque al vacío bengalas, baterías, linternas, fósforos, velas y otras necesidades. Sus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en su hogar, automóvil o bote.

VII. Guía de almacenamiento para varios alimentos

Carne, Queso, Verduras, Frutas

Alimentos	Dónde almacenar	El período de conservación con sellador al vacío	Vida de almacenamiento normal
Carne			
Ternera, Cerdo, Cordero	Congelador	2-3 años	6 meses
Carne picada	Congelador	1 año	4 meses
Aves de corral	Congelador	2-3 años	6 meses
Pescado	Congelador	2 años	6 meses
Quesos duros (no envasar al vacío el queso blando)			
Cheddar, Suizo	Heladera	4-8 meses	1-2 semanas
Parmesano	Heladera	4-8 meses	1-2 semanas
Verduras (no envasar al vacío champiñones, cebollas y ajos frescos)			
Espárragos	Congelador	2-3 años	8 meses
Brócoli, coliflor	Congelador	2-3 años	8 meses
Repollo, coles de Bruselas	Congelador	2-3 años	8 meses
Maíz (mazorca o grano)	Congelador	2-3 años	8 meses
Frijol verde	Congelador	2-3 años	8 meses
Lechuga, espinaca	Heladera	2 semanas	3-6 días
Guisantes	Congelador	2-3 años	8 meses
Frutas			
Albaricoques, Ciruelas	Congelador	1-3 años	6-12 meses
Melocotones, Nectarinas	Congelador	1-3 años	6-12 meses
Frutos rojos suaves			
Frambuesas, moras	Heladera	1 semana	1-3 días
Fresas	Heladera	1 semana	1-3 días
Frutos rojos duros			
Arándanos	Heladera	2 semanas	3-6 días
Arándanos agrios	Heladera	2 semanas	3-6 días
Arándanos negros	Heladera	2 semanas	3-6 días
Productos horneados, café, refrigerios y líquidos			

Alimentos	Dónde almacenar	El período de conservación con sellador al vacío	Vida de almacenamiento normal
Productos horneados			
Bagels, Pan, Pasteles	Congelador	1-3 años	6-12 meses
Nueces			
Almendras, cacahuetes	Despensa	2 años	6 meses
Semillas de girasol	Despensa	2 años	6 meses
Café			
Granos de café	Congelador	2-3 años	6 meses
Granos de café	Despensa	1 año	3 meses
Café molido	Congelador	2 años	6 meses
Café molido	Despensa	5-6 meses	1 mes
Líquidos preparados			
Salsas, Sopas, Guisos	Congelador	1-2 años	3-6 meses
Líquidos embotellados			
Aceite	Despensa	1-1.5 año	5-6 meses
Alimentos secos			
Frijoles, Granos	Despensa	1-2 años	6 meses
Pasta, Arroz	Despensa	1-2 años	6 meses
Alimentos en polvo			
Leche en polvo	Despensa	1-2 años	6 meses
Coco en polvo	Despensa	1-2 años	6 meses
Harina	Despensa	1-2 años	6 meses
Azúcar, azúcar morena	Despensa	1-2 años	6 meses
Meriendas			
Papas	Despensa	3-6 semanas	1-2 semanas
Galletas	Despensa	3-6 semanas	1-2 semanas

Problema	Solución
La bomba de vacío está funcionando, pero la bolsa no se está evacuando	- Si hace una bolsa con un rollo, asegúrese de que un extremo de la bolsa esté sellado. Vea "Cómo hacer una bolsa con un rollo de vacío". - Ajuste la bolsa y vuelva a intentarlo. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté hacia abajo dentro del canal de vacío. - Deje un espacio de 5-7 cm entre el extremo abierto de la bolsa y su contenido. - Compruebe si hay arrugas en la bolsa a lo largo de la tira de sellado. Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa plana mientras inserta la bolsa en el canal de vacío. - Abra la unidad y asegúrese de que las juntas estén insertadas correctamente y que no haya objetos extraños, suciedad o residuos en la junta superior o inferior. - Las juntas pueden estar comprimidas. Destrabe la tapa y espere de 10 a 20 minutos para que las juntas se expandan. - Asegúrese de que la manguera de accesorios no esté conectada al puerto de accesorios.
La bolsa no se sella correctamente	Demasiado líquido en la bolsa, congelar antes de aspirar. - Asegúrese de que la tapa esté bien cerrada. - Compruebe si hay restos de comida alrededor del área del sello. En caso de que los haya, la tapa de extracción no estará bloqueada por completo, lo cual causará una fuga. - Junta, límpiela y vuelva a insertarla en el canal de juntas de vacío. - La bolsa tiene arrugas: para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío. - Inicie el modo de sellado profundo: presione rápidamente el botón Vac Sellar dos veces para permitir que el aparato selle la bolsa durante más tiempo.
La junta está suelta	Saque la junta, límpiela y vuelva a insertar la junta en el

o tiene un desgarro	canal de vacío.
No hay luces en el panel de control	• Comuníquese con una parte autorizada o con el fabricante para obtener un reemplazo. • Asegúrese de que la unidad esté enchufada. • Asegúrese de que el tomacorriente de la pared funcione. • Asegúrese de que el aparato esté encendido. Consulte "Estructura del dispositivo e interfaz del panel de control". • Si el aparato no se usa durante mucho tiempo y se mantiene en un ambiente húmedo, la humedad puede causar un choque o daño a la placa de circuito. Mueva el aparato para que se seque y vuelva a encenderlo. • Comuníquese con una parte autorizada o con el fabricante para obtener un reemplazo.

Problema	Solución
Se extrajo aire de la bolsa, pero ahora ha vuelto a entrar aire	• Examine el sello. Una arruga a lo largo del sello puede hacer que el aire vuelva a entrar en la bolsa. Para evitar arrugas en el sello, estire suavemente la bolsa mientras la inserta en el canal de vacío. • A veces, la humedad o el material alimentario (como jugos, grasa, polvos, migas, etc.) a lo largo del sello impiden que la bolsa selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla, limpie la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar. • Los alimentos afilados pueden tener una bolsa perforada. Use una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material acolchado suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar. • Es posible que se haya producido una fermentación o la liberación de gases naturales del interior de los alimentos. Cuando esto sucede, la comida puede haber comenzado a echarse a perder y debe desecharse.

**Bolsa se
derrite**

- Es posible que la tira de sellado se haya calentado demasiado. Espere siempre al menos 20 segundos para que el electrodoméstico se enfríe antes de aspirar el paquete de otro artículo.
 - Utilice nuestras bolsas de marca. Nuestras bolsas y rollos están especialmente diseñados para nuestra envasadora al vacío.
-

**SERV
TECH**

SERVICIO TÉCNICO OFICIAL GADNIC
www.servitech.com.ar

📞 11 6260 1114 (sólo texto)
serviciotecnico@servitech.com.ar