

Gracias por la compra de este producto. Por razones de seguridad, le recomendamos que lea las instrucciones a continuación, y las guarde para futuras referencias.

LEER ANTES DE USAR

Contenido del producto:

Válvulas de aire x 3

Bomba de vacío x 1

Clips de cierre x 3

A pesar de que los alimentos puedan estar sellados al vacío, las condiciones pueden variar dependiendo del tipo de alimento, tipo de bolsa, el medio ambiente, etc... por favor consuma siempre los alimentos antes de la fecha de caducidad.

Contiene partes que pueden ser peligrosas para niños al tratarse de piezas pequeñas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.

INSTRUCCIONES DE USO

Separe las partes superiores e inferiores de la válvula.

Coloque la parte inferior (la parte punzante) dentro de la bolsa, aproximadamente a unos 2 cm de distancia de los alimentos. Luego coloque la bolsa sobre una superficie plana.

Coloque la parte superior de la válvula por fuera de la bolsa, exactamente encima de la parte inferior. Aplaste la bolsa con sus manos para extraer aire y evitar las arrugas. Presione ambas válvulas hasta que oiga un "click".

Ahora coloque el clip sobre la bolsa, asegurándose de que todos los vértices de la bolsa estén dentro del clip.

Utilice ahora la bomba de vacío sobre la válvula superior y acciónela tantas veces como sea necesario para hacer el vacío dentro de la bolsa.

Tras el proceso retire la bomba.

PARA QUITAR LA VÁLVULA

Incline uno de los bordes de la válvula hacia arriba y tire. Retire primero la parte superior de la válvula y posteriormente la inferior.

BOLSAS COMPATIBLES DE USO

Bolsas contenidas con este producto, o bolsas standard para congelados.

Grosor: recomendado por encima de 0,06 mm

Ancho: hasta 19,5 cm

No usar bolsas con un grosor por debajo de 0,05 mm

TENGA CUIDADO CON LA PARTE PUNZANTE

RECOMENDACIONES

Para prevenir las arrugas, asegúrese de estirar la bolsa totalmente plana antes de colocar la parte superior de la válvula.

Retirar la parte superior de la válvula para asegurarse de que no hay arrugas en la bolsa.

Cuando utilice una bolsa con costura o sellado en el centro, corte la bolsa y utilice el clip como se muestra en el dibujo inferior.

Asegúrese que la bolsa queda dentro de la parte convexa del clip.

CALIDADES Y ESPECIFICACIONES

Material

Temperatura

Tamaño

Peso

BOLSAS PARA VACÍO

Las bolsas no son juguetes y no deben usarse para ponerlas en la cabeza. Pueden causar ahogamiento. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

A pesar de que los alimentos puedan estar sellados al vacío, las condiciones pueden variar dependiendo del tipo de alimento, tipo de bolsa, el medio ambiente, etc... por favor consuma siempre los alimentos antes de la fecha de caducidad.

No use la bolsa en ollas, parrillas, potas, etc..., ni introduzca agua caliente dentro.

Abra la bolsa y colóquela en un plato. Introdúzcala en el microondas y use la opción "Defrost" (retire los clips igualmente)

Alimentos con grasa pueden sufrir variaciones y aumentar mucho su temperatura. Es recomendable descongelar a temperatura ambiente.

Recomendamos que recicle el producto de acuerdo a las normas vigentes de cada país, una vez que ya no pueda ser utilizado.

PRECAUCIÓN

A pesar de que los alimentos puedan estar sellados al vacío, las condiciones pueden variar dependiendo del tipo de alimento, tipo de bolsa, el medio ambiente, etc... por favor consuma siempre los alimentos antes de la fecha de caducidad.

No haga mucha presión o fuerza sobre las válvulas, bomba o clips.

Podría darse el caso de que volviese a entrar aire en las bolsas, en cuyo caso se recomienda volver a utilizar la bomba y repetir el proceso.

Para prevenir el fuego, no exponga la bolsa ni las válvulas en superficies calientes, ollas, sartenes, etc...

Contiene piezas pequeñas, manténgalas fuera del alcance de los niños.
No utilice el producto si detecta que alguna pieza pueda estar dañada.
Este producto está diseñado para vacío solamente, no para esterilización.

PROBLEMAS Y SOLUCIONES DURANTE EL USO:

Válvulas

Revise si puede haber alguna partícula o polvo dentro de las válvulas.
Extráigaslas y limpie la válvula

Revise que no queden arrugas entre la bolsa y las válvulas.
Estire y aplane la bolsa y vuelva a colocar la válvula.

Revise que la parte inferior de la válvula no tenga ningún daño o defecto.
Reemplácela por una nueva.

CLIP

No utilice una bolsa con una anchura superior al clip (máximo 19,5 cm)

Revise que no haya arrugas en la superficie entre la bolsa y el clip.
Estire y aplane la bolsa y vuelva a colocar nuestro clip especial.

Revise que el clip agarra correcta y firmemente la bolsa.
Vuelva a colocar el clip.

BOLSAS

Utilice sólo bolsas válidas para el vacío.
Grosor, por encima de 0,06 mm.
Ancho, por debajo de 19,5 cm
NO utilice bolsas de menos de 0,05 mm de grosor.

Revise que no tenga daños ni arrugas. Reemplácela por una nueva si detecta arrugas, roturas, poros, etc...

ALIMENTOS

Líquidos y/o caldos no pueden conservarse al vacío.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para unos mejores resultados, limpie el kit después de cada uso.
Para desmontar la bomba, gire y tire y lávela en un lavaplatos.
Después, colóquela sobre una toalla y déjela secar.

USOS EN EL MICROONDAS y DESCONGELADO

Uso de las bolsas en agua hervida para descongelar comida
Retire el clip. Siga las instrucciones de uso del fabricante de bolsas.

Uso del microondas para descongelar comida.
Retire el clip antes de colocar la bolsa en el microondas.

Las bolsas se pueden calentar hasta arder. Asegúrese de abrirla antes de descongelar.
Alimentos con grasa pueden sufrir variaciones y aumentar mucho su temperatura. Es recomendable descongelar a temperatura ambiente.
Para su uso en microondas, pose la bolsa encima de un plato o recipiente.

CONSEJOS DE USO

Vegetales

Los vegetales se conservan mejor tras su cocinado.

Objetos punzantes

El marisco pueden dañar las bolsas con sus espinas. Asegúrese que están bien limpios o enrollados antes del uso.

Alimentos frescos con agua

La carne y/o el pescado deben enrollarse previamente en una toalla para absorber la humedad antes de colocarlos en las bolsas.

Alimentos frágiles

Es recomendable que quede algo de aire dentro de la bolsa cuando la utilice con galletas o panecillos.

Conservación

El material, grosor y densidad de la bolsa pueden variar e influenciar el tiempo de sellado. Se recomienda utilizar bolsas especiales de vacío para una mayor eficacia.

Bolsas standard: 1 a 2 semanas

Bolsas de vacío: 1 mes

PARA UTILIZAR EN TODO TIPO DE EMPAQUETADOS

Líquidos y caldos no se recomienda su conservación al vacío.

Utilice sólo bolsas válidas para el vacío.

Grosor, por encima de 0,06 mm.

Ancho, por debajo de 19,5 cm

NO utilice bolsas de menos de 0,05 mm de grosor.

PREGUNTAS FRECUENTES

P: ¿Puedo usar la bomba con todo tipo de bolsas?

R: casi en todos los tipos, pero el material, el grosor y la densidad pueden afectar al funcionamiento y su eficacia. Se recomienda el uso de bolsas de vacío especiales para mejorar su eficiencia.

Para evitar la pérdida de aire, es recomendable asegurarse que no quedan arrugas. Utilice el clip para un mejor sellado, y asegúrese de que la bolsa no excede el ancho del clip (máximo 19,5 cm).

Grosor, por encima de 0,06 mm. Ancho, por debajo de 19,5 cm

P: ¿Cuánto dura el vacío?, ¿por cuánto tiempo puedo extender la frescura del alimento?

R: con un uso adecuado, el vacío podría durar:

Bolsas normales de congelado: 1-2 semanas. Bolsa especial de vacío: hasta un mes

Independientemente, dependerá de diversas condiciones como la calidad de la bolsa, densidad, el acabado, y el gas interno que pueda retener el alimento una vez se le haya hecho el vacío. Se podría repetir el proceso entre 3 y 5 veces. Los alimentos congelados pueden mantenerse durante un año o incluso más tiempo.

P: tras el proceso de vacío, ¿cuál puede ser la razón de pérdidas de aire?

R: revise que no hayan quedado restos de partículas o polvo dentro de las válvulas. Retírelas y limpie la válvula.

Revise que no hayan quedado arrugas entre la bolsa y la válvula. Si quedan, retire la válvula y repita el proceso, estirando la bolsa y aplanándola para volver a colocar la válvula.

Asegúrese de que el clip está colocado correctamente.

P: tras el proceso, ¿cuál puede ser la razón de pérdidas de aire?

R: podría ser que los agujeros de la válvula estén atascados, retire la válvula y pruebe a abrir los poros unas pocas veces.

P: No puedo retirar el aire incluso mientras bombeo.

R: revise que no haya arrugas entre la bolsa y la válvula. Si las hay, retire la válvula y repita el proceso.

Revise que la bolsa no tenga ningún daño (cortes, agujeros, poros, arrugas, etc...); si lo presentare, utilice una bolsa nueva.

Revise si los alimentos se adhieren entre ellos. Colóquelos cerca de la válvula, y repita el proceso.