

ALFA  
roll



MANUAL DE INSTRUCCIONES  
INSTRUCTION MANUAL  
MODE D'EMPLOI  
LIBRETTO D'ISTRUZIONI  
BEDIENUNGSANLEITUNG  
MANUAL DE INSTRUÇÕES



ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES / .....	03
EN	INSTRUCTION MANUAL / .....	17
FR	MODE D'EMPLOI / .....	31
IT	LIBRETTO D'ISTRUZIONI / .....	45
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG / .....	59
PT	MANUAL DE INSTRUÇÕES / .....	73

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# ALFA roll

## ÍNDICE

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES / 04
2. CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES / 05
3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO / 07
4. TRUCOS PARA CONSERVAR MEJOR AL VACÍO / 10
5. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS / 11
6. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA / 13
7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO / 14
8. SOLUCIÓN DE AVERÍAS / 14
9. CÓMO DESHACERSE DE LA ENVASADORA / 15
10. PAUTAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS / 16
11. DATOS TÉCNICOS / 16

## 1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando utilice este electrodoméstico, respete siempre las siguientes medidas de seguridad:**



### **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES**

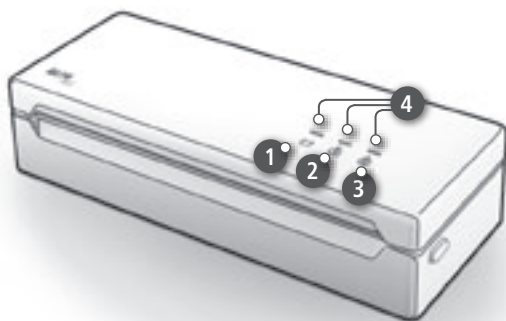
1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico y guárdelas para futuras consultas.
2. Antes de enchufar el electrodoméstico a la toma de corriente, o antes de desconectarlo, compruebe que la tapa del mismo está desbloqueada y desenchúfelo cuando no esté siendo utilizado o antes de limpiarlo.
3. Este electrodoméstico no es un juguete. Si es utilizado por niños o cerca de ellos, debe prestarse especial atención. Guarde el electrodoméstico en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
4. No utilice bolsas ni accesorios no recomendados ni utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean su finalidad prevista.
5. Deje de utilizar inmediatamente el aparato si el cable está dañado y póngase en contacto con un profesional para que lo cambie.
6. Manténgase lejos de las piezas móviles.
7. No toque la pieza envasadora caliente que se encuentra en el borde de la tapa superior del aparato. Está caliente y podría quemarse.
8. No intente arreglar este electrodoméstico usted mismo.
9. No golpee ni deje caer el aparato. No lo utilice si se ha caído o parece estar dañado.
10. No haga lo siguiente: tirar del cable, utilizar el cable como asa, cerrar una puerta por la que pase el cable ni tensar el cable en bordes afilados ni esquinas. No utilice el electrodoméstico si el cable se encuentra debajo o si el cable/enchufe están mojados.
11. Manténgase lejos de gases calientes, un horno caliente, estufas eléctricas o cualquier otra superficie caliente. No utilice este electrodoméstico sobre superficies húmedas o calientes ni cerca de una fuente de calor.
12. Se recomienda no utilizar un cable alargador. No obstante, si lo utiliza, su capacidad debe ser igual o superior a la del electrodoméstico.
13. Cuando desconecte el electrodoméstico, para evitar lesiones desenchúfelo agarrando el enchufe, no el cable.
14. Antes de enchufar el electrodoméstico o de encenderlo, compruebe que tiene las manos secas y que puede utilizar el aparato de forma segura.
15. Cuando el electrodoméstico esté encendido o en posición de funcionamiento, debe estar colocado sobre una superficie estable, como una mesa o un mostrador.
16. No hace falta usar lubricantes, ya sea aceites o agua.
17. No sumerja ninguna pieza de este electrodoméstico, el cable ni el enchufe en agua ni cualquier otro líquido.

18. No utilice este electrodoméstico en espacios exteriores o sobre superficies húmedas. Se recomienda su uso exclusivo en el hogar y en espacios interiores.
19. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida o que carezcan de experiencia y conocimientos necesarios a menos que una persona responsable de su seguridad las vigile o les enseñe cómo se utiliza.
20. Debe vigilarse a los niños para que no jueguen con el electrodoméstico.
21. Si el cable está estropeado, debe ser cambiado por el fabricante, su responsable de mantenimiento o una persona cualificada para evitar peligros.

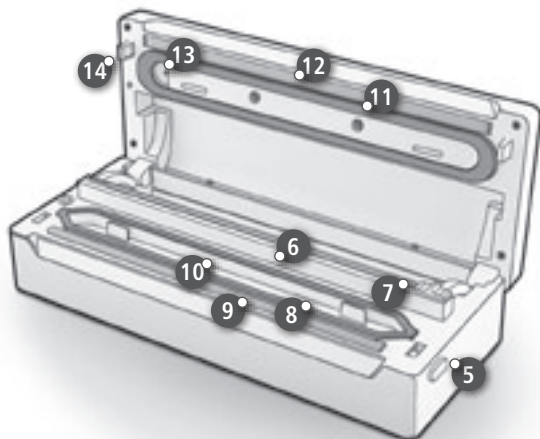


ADVERTENCIA: Guarde estas instrucciones. Sólo para uso doméstico. 1 ciclo por min.

## 2. CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



1. **Botón de sellado:** Tocar solo para sellar o directamente para pasar a sellar después de envasar al vacío.
2. **Envasado al vacío a baja presión y sellado:** Tocar para envasar al vacío a baja presión y sellar las bolsas.
3. **Envasado al vacío a alta presión y sellado:** Tocar para envasar al vacío a alta presión y sellar las bolsas.
4. **Luz indicadora:** Indica el estado del proceso de envasado al vacío o de sellado.



5. **Botones de apertura:** Púselos para abrir la tapa superior.
6. **Soporte deslizante de la cuchilla:** Sujeta la cuchilla para que se deslice.
7. **Tablilla para la cuchilla:** En ella se encaja la hoja.
8. **Junta inferior:** Mantiene el aire alejado formando una cámara de vacío con la junta superior.
9. **Perfil de sellado:** Presiona la bolsa sobre la tira de sellado para sellarla.
10. **Cámara de vacío:** Extrae el aire de la bolsa y recoge el posible exceso de líquido.
11. **Junta superior:** Mantiene el aire alejado formando una cámara de vacío con la junta inferior.
12. **Tira de sellado:** Pieza calentada para sellar la bolsa.
13. **Toma de aire:** Es la entrada de aire, por la que se succiona el aire de la cámara de vacío, que está conectada a la bomba de vacío.
14. **Enganche:** Para enganchar la tapa a la base.

### 3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

#### I. CÓMO HACER UNA BOLSA CON EL ROLLO DE ENVASADO



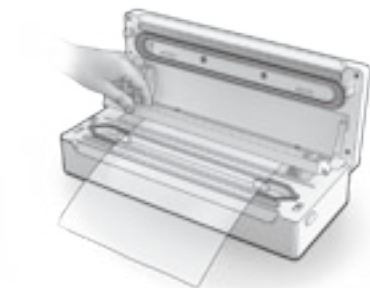
1 Abra la tapa.



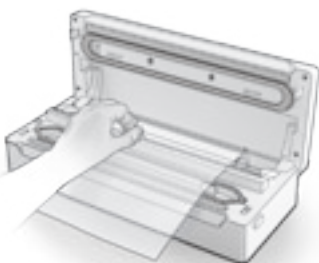
2 Desplace el soporte deslizante de la cuchilla hacia atrás.



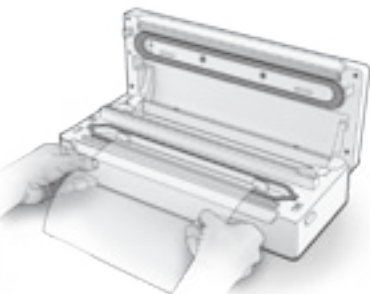
3 Tire del rollo hasta conseguir la longitud deseada.



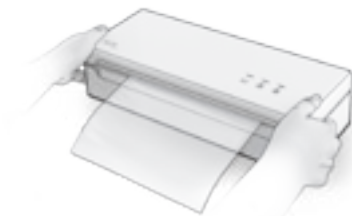
4 Baje el soporte deslizante de la cuchilla.



5 Deslice la tablilla de la cuchilla para cortar la bolsa.



6 Coloque la abertura de la bolsa sobre el perfil de sellado.



- 7 Presione la tapa por ambos lados contra la base. El LED de vacío a alta presión se iluminará en blanco.



- 8 Toque el botón de sellado. La envasadora empezará a sellar la bolsa. El LED de sellado se iluminará en rojo.

- 9 Presione los botones de apertura para abrir la tapa y extraer la bolsa. Cuando la envasadora haya terminado de sellar la bolsa, volverá a encenderse la luz blanca del LED de vacío a alta presión.

## II. CÓMO CONSERVAR EN BOLSAS

(Puede elegir entre vacío a baja presión o vacío a alta presión).



- 1 Abra la tapa.

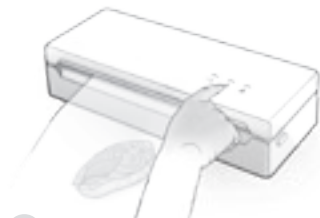


- 2 Introduzca la abertura de la bolsa en la cámara de vacío.





- 3 Baje la tapa y presiónela por ambos lados contra la base. El LED de vacío a alta presión se iluminará en blanco.



- 4 Toque el botón de vacío a alta o a baja presión para iniciar el proceso de envasado al vacío. El LED de vacío se iluminará en azul y el LED de sellado se iluminará en rojo cuando comience el proceso de sellado.



- 5 Cuando termine el proceso de vacío y de sellado, el LED de vacío a alta presión se volverá a encender en blanco. Presione los botones de apertura para abrir la tapa y extraiga la bolsa.



Si no cierra bien la tapa y el LED de vacío a alta presión no se ilumina en blanco, la envasadora no puede iniciar ningún proceso.



- Para sellar mejor la bolsa, se recomienda dejar enfriar la envasadora durante 1 minuto antes de volver a utilizarla.
- Limpie el exceso de líquido o restos de alimento que hayan quedado en la Cámara de vacío después de cada proceso de envasado y sellado.
- Para conseguir el vacío a baja presión, puede tocar el botón de vacío a baja presión o tocar directamente el botón de sellado para cambiar de función mientras el motor está en marcha.
- Cuando haya acabado el proceso de vacío, deje siempre la tapa de la envasadora abierta. No cierre la tapa con el enganche porque ello afectará al funcionamiento del aparato.

## 4. TRUCOS PARA CONSERVAR MEJOR AL VACÍO

1. No introduzca demasiada cantidad en la bolsa: deje suficiente espacio vacío cerca del extremo abierto de la bolsa para poder colocarla mejor en la cámara de vacío.
2. No moje el extremo abierto de la bolsa. Puede resultar más difícil fundir las bolsas mojadas.
3. Además de alimentos pueden envasarse al vacío otras muchas cosas. Conserve los artículos de acampada (como cerillas, botiquines de primeros auxilios y ropa) limpios y secos. Conserve las bengalas para emergencias listas para su uso. Conserve objetos de plata y coleccionables limpios y brillantes.
4. Limpie y alise el extremo abierto de la bolsa antes de sellarla. Compruebe que no queda nada en la zona abierta de la bolsa, ni arrugas ni rayas.
5. No deje demasiado aire dentro de la bolsa. Presione la bolsa para que escape el exceso de aire antes de envasarla al vacío. Si hay demasiado aire dentro de la bolsa, aumentará la carga de la bomba de vacío y el motor puede carecer de potencia suficiente para extraer todo el aire de la bolsa.
6. No envase al vacío objetos con extremos puntiagudos como espinas de pescado o conchas duras. Las partes puntiagudas pueden romper la bolsa.
7. Se recomienda envasar al vacío una bolsa por minuto para que la envasadora pueda rendir bien.
8. Si no se consigue el vacío suficiente por algún motivo desconocido, el sistema de vacío se apagará automáticamente transcurridos 45 segundos. Si se da esta situación, compruebe si la bolsa presenta fugas, no está bien colocada o hay cualquier otro motivo.
9. Durante el proceso de envasado al vacío en bolsas, pequeñas cantidades de líquido, migas o pequeños restos de alimento pueden introducirse involuntariamente en la cámara de vacío, obstruyendo la bomba y dañando la envasadora.
10. Para no llenar la bolsa en exceso, deje siempre 6cm, como mínimo, de espacio libre entre el contenido de la bolsa y su extremo superior. Deje también un poco más de espacio libre en la bolsa por si quiere volver a utilizarla.
11. Precongele frutas y escalde verduras antes de envasarlas al vacío para obtener mejores resultados.



- Para evitar posibles enfermedades, no vuelva a utilizar la bolsa después de haber conservado en ella carne cruda, pescado o alimentos grasos.
- Cuando haya acabado el proceso de vacío, deje siempre la tapa de la envasadora abierta. No cierre la tapa con el enganche porque ello afectará al funcionamiento del aparato.

## CÓMO VOLVER A SELLAR

Puede volver a sellar muchos alimentos en sus envases o paquetes originales (p. ej., bolsas de patatas fritas). Siga los pasos detallados en el apartado “Cómo hacer una bolsa con el rollo de envasado” de este manual a partir del paso 6.

### Preparación de alimentos para el congelador

1. Con unas buenas condiciones de conservación, la envasadora al vacío le permite conservar la frescura de los alimentos. Empiece primero con los alimentos más frescos.
2. Para congelar alimentos que requieren mantener su forma o fragilidad, enváselos al vacío en una bolsa y métalos en el congelador. Algunos alimentos como carnes, bayas y panes pueden estar congelados hasta 24 horas sin envasarse al vacío porque, en ese periodo, no se queman por congelación.
3. Escalde las verduras cocidiéndolas brevemente en agua hirviendo o en el horno microondas, enfríelas hasta que queden crujientes y, posteriormente, enváselas al vacío en cantidades que estime oportunas.
4. Para envasar al vacío alimentos no congelados, hace falta dejar un poco más de espacio libre en la bolsa para permitir la expansión durante el proceso de congelación. Coloque la carne o el pescado sobre papel de cocina y enváselos al vacío con el papel dentro de la bolsa. De esta manera, el papel podrá absorber la humedad de los alimentos.

Antes de envasar alimentos como tortillas, creps o empanadillas de carne, coloque papel encerado o parafinado entre cada unidad para montar una sobre otra. De esta manera, podrá extraer fácilmente de la bolsa algunas unidades, volver a envasar al vacío el resto y volver a meter la bolsa inmediatamente en el congelador.

## 5. INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD PARA CONSERVAR ALIMENTOS

Esta envasadora al vacío cambiará su manera de comprar y conservar alimentos. Cuando se haya acostumbrado a envasar al vacío, la envasadora pasará a ser un electrodoméstico indispensable para preparar sus comidas. Para garantizar el buen estado y calidad de los alimentos, tenga en cuenta lo siguiente cuando utilice la envasadora al vacío:

1. Las reacciones químicas de los alimentos al aire, la temperatura, la humedad, la acción de las enzimas, el crecimiento de microorganismos o la contaminación de insectos pueden estropearlos.
2. El principal elemento que causa la pérdida de valor nutritivo, textura, sabor y calidad general de los alimentos es el oxígeno del aire. La mayoría de microorganismos crecen en el aire y la humedad entra y sale de los alimentos a menos que se protejan con un envase resistente a la humedad. Los alimentos congelados expuestos al

aire del congelador se queman por congelación.

3. El envase al vacío elimina hasta el 90% del aire del envase. Hay aproximadamente un 21% de oxígeno en el aire así que, si se extrae un 90% de aire, queda un 2% a 3% de oxígeno en los alimentos envasados al vacío. Como sabe, con un 5% o menos de oxígeno, la mayoría de microorganismos dejan de crecer.
4. En general, hay tres tipos de microorganismos, el moho, la levadura y las bacterias, que están presentes en todas partes pero solo pueden causar problemas si se dan ciertas condiciones.
5. Si hay poco oxígeno o no hay humedad, el moho no puede crecer. Si hay humedad, la temperatura es moderada y los alimentos contienen azúcar, la levadura puede crecer con o sin aire. La refrigeración ralentiza el crecimiento de levadura y la congelación lo interrumpe por completo. Las bacterias pueden crecer con o sin aire.
6. Algunos alimentos secos como la harina y los cereales pueden contener larvas de insectos. Si no se envasan al vacío, las larvas pueden incubarse durante el almacenamiento de los alimentos y contaminarlos. Para evitar la incubación de gorgojos y otros insectos, hay que conservar estos alimentos al vacío.
7. **Cómo evitar que los alimentos se estropeen:** los alimentos deben conservarse a bajas temperaturas porque algunos microorganismos pueden crecer sin aire.
8. Si las temperaturas del frigorífico son superiores a 4 °C (especialmente durante bastante tiempo), favorecerán el crecimiento de microorganismos dañinos por lo que debe mantenerse una temperatura de 4 °C o inferior.
9. Si la temperatura del congelador es de -17 °C o inferior, es apta para conservar alimentos, aunque la congelación no mata a los microorganismos si no que retrasa su crecimiento.
10. La temperatura de conservación de alimentos envasados al vacío también afecta a alimentos secos: su duración en buen estado aumenta 3-4 veces cada vez que la temperatura baja 10 °C.

## FUNCIONES

1. La finalidad principal de este electrodoméstico es poder guardar cómodamente gran variedad de alimentos para conservar su frescura, sabor y duración en buen estado. En general, el envasado al vacío mantiene la frescura de los alimentos tres veces más que con otros métodos tradicionales de conservación. Cuando esta envasadora pase a ser un electrodoméstico indispensable para su vida diaria, los alimentos se estropearán menos y ahorrará más dinero.
  - a. Cocine con antelación para envasar al vacío y guardar raciones individuales o alimentos enteros. No se recomienda utilizar esta bolsa en microondas o para hervir el alimento dentro de ella. Siga los métodos generales de cocción para recalentar alimentos envasados al vacío.
  - b. Prepare los alimentos con antelación para pícnic, excursiones o barbacoas.
  - c. Evite la quemadura por congelación.

- d. Envase carne, pescado, aves, mariscos y verduras para congelarlos o conservarlos en el frigorífico.
  - e. Envase alimentos secos como alubias, frutos secos, cereales para conservarlos durante más tiempo.
2. La envasadora al vacío es ideal para pre-ensavar ingredientes y raciones individuales para personas que siguen una dieta saludable, personas que quieren bajar peso, personas que siguen una dieta de adelgazamiento o un régimen nutricional con requisitos especiales.
  3. Este sistema también puede utilizarse para almacenar y proteger otros objetos: artículos de valor como fotografías, documentos importantes, colecciones de sellos, colecciones de libros, joyas, tarjetas, cómics, etc.

## 6. NORMAS GENERALES SOBRE SEGURIDAD ALIMENTARIA

**A partir de los estudios científicos y usando el sentido común, podemos aprender las siguientes normas sobre seguridad alimentaria, gracias a las cuales podrá conservar los alimentos mejor y de manera más segura.**

- Si los alimentos perecederos han sido calentados, descongelados o no se han conservado en el frigorífico, deben consumirse inmediatamente.
- Para volver a envasar al vacío alimentos que ya se habían envasado al vacío anteriormente y que se han abierto, siga las instrucciones para refrigerarlos después de abrir el envase y guarde adecuadamente las bolsas que han vuelto a envasarse al vacío.
- Para descongelar alimentos correctamente, métalos en el frigorífico hasta que se descongelen. Nunca descongele los alimentos en agua caliente o con fuentes de calor o el microondas.
- Los alimentos consumidos después de haberse dejado a temperatura ambiente durante más horas de las correctas pueden ser dañinos, especialmente si se han cocinado con una salsa espesa y estaban envasados o se conservaban en una atmósfera con poco oxígeno.

**Recomendamos hacer lo siguiente cuando se envasan grandes cantidades de carne, pescado u otros alimentos.**

- Antes de envasar al vacío, debe limpiarse las manos, todos los utensilios y superficies que va a utilizar para cortar y envasar al vacío los alimentos.
- Si ha envasado al vacío alimentos perecederos, enfríelos o congélelos inmediatamente y no los deje a temperatura ambiente.
- Los alimentos secos, como frutos secos, coco o cereales, se mantienen en buen es-

tado durante más tiempo si se envasan al vacío y se guardan en un lugar fresco y oscuro. El oxígeno y las temperaturas elevadas pueden poner rancia la grasa de los alimentos con alto contenido de grasa.

- Antes de envasar al vacío algunas frutas y verduras como manzanas, plátanos, patatas y tubérculos, pélelas para que se conserven bien durante más tiempo.
- Si envasa al vacío algunas verduras como brócoli, coliflor y col frescas para conservarlas frías en el frigorífico, emitirán gases por lo que debe escaldarlas y congelarlas antes de envasarlas.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Mantenimiento del sistema de vacío

1. Antes de limpiar la unidad, desenchúfela.
2. No la sumerja en agua ni otros líquidos.
3. No utilice productos abrasivos para limpiar la envasadora porque rayan la superficie.
4. Limpie la superficie exterior de la envasadora con una esponja o paño húmedo y jabón suave para lavar platos.
5. Para limpiar el interior de la unidad, retire con papel de cocina los restos de alimentos o líquido.
6. Seque bien la envasadora antes de volver a utilizarla.
7. Con papel de cocina, retire los restos de alimentos y agua que haya dentro o alrededor de los componentes.

**i** Debe secar bien el anillo hermético de esponja antes de volver a colocarlo. Vuelva a colocarlo con cuidado para no dañarlo y colóquelo en su posición original para evitar fugas al envasar al vacío.

## 8. SOLUCIÓN DE AVERÍAS

### No ocurre nada cuando se presiona la envasadora al vacío

1. Compruebe que el cable está bien enchufado en la toma de corriente y el interruptor está en posición "on". Pruebe la toma de corriente enchufando en ella otro electrodoméstico. Si este no funciona, revise los disyuntores o fusibles del hogar.
2. Revise el cable y el enchufe y compruebe que no están dañados. Si lo están, no utilice la envasadora al vacío.

### No sale todo el aire de la bolsa

1. Para sellar la bolsa correctamente, el extremo abierto debe descansar completamente dentro de la zona de la cámara de vacío.
2. Compruebe si hay restos en la tira de sellado y en la junta que está debajo de la tapa. Compruebe también si ambas piezas están bien colocadas. Límpielas y vuelva a colocarlas.
3. La bolsa puede estar perforada. Para comprobarlo, selle la bolsa con algo de aire en su interior. Sumérjala en agua y apriétela. Si salen burbujas, la bolsa tiene una fuga y deberá utilizar otra nueva.
4. Compruebe que la tapa queda bien sujeta en su sitio.

### La bolsa pierde vacío después de sellarse.

1. Las arrugas, migas, grasa o líquido pueden causar fugas en la zona sellada. Vuelva a abrir la bolsa, limpie el interior de la parte superior de la bolsa y colóquela a lo largo de la tira de sellado antes de volver a sellarla.
2. Compruebe si hay humedad o jugo dentro de la bolsa. Si es así, quizá deba cortar la bolsa y volver a sellarla, o utilizar una bolsa nueva. Los alimentos con exceso de líquido deben congelarse antes de envasarlos al vacío.
3. En cuanto a los alimentos u objetos con bordes puntiagudos, pueden haber perforado la bolsa y eliminado el vacío. Proteja los bordes puntiagudos con papel de cocina.

### La envasadora al vacío no sella bien la bolsa

Si la tira de sellado se sobrecalienta y funde la bolsa, debe levantar la tapa y dejar que la tira se enfríe durante unos minutos.

## 9. CÓMO DESHACERSE DE LA ENVASADORA PROTECCIÓN DEL ENTORNO

Cuando finalice la vida útil del producto, deshágase de él en un centro de reciclaje de residuos.



## 10. PAUTAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Clasificación	Alimentos	Temperatura	Conservación normal	Conservación al vacío
En frigorífico	Carne cruda fresca	5±3	2_3 días	8_9 días
	Marisco / pescado fresco	5±3	1_3 días	4_5 días
	Carne cocinada	5±3	4_6 días	10_14 días
	Verduras	5±3	3_5 días	7_10 días
	Fruta	5±3	5_7 días	14_20 días
	Huevos	5±3	10_15 días	30_50 días
En el congelador	Carne	-18±2	3_5 meses	1 año
	Pescado	-18±2	3_5 meses	1 año
	Marisco	-18±2	3_5 meses	1 año
A temperatura ambiente	Pan	25±2	1_2 días	6_8 días
	Galletas	25±2	4_6 meses	1 año
	Arroz / Harina	25±2	3_5 meses	1 año
	Cacahuets / legumbres	25±2	3_6 meses	1 año
	Material médico	25±2	3_6 meses	1 año
	Té	25±2	5_6 meses	1 año

## 11. DATOS TÉCNICOS

Modelo	7941
Tensión nominal V	220-240V
Frecuencia nominal Hz	50Hz
Potencia nominal W	130W
Potencia de vacío Kpa	-60Kpa~-85Kpa
Dimensiones	370mm (Largo)_148 mm (Ancho)_85 mm (Alto)
Peso kg	1,76 kg



# INSTRUCTION MANUAL

**ALFA**  
roll

## CONTENTS

1. IMPORTANT SAFEGUARDS / 18
2. CONSTRUCTION AND FUNCTIONS / 19
3. SKETCH FOR OPERATING INSTRUCTIONS / 21
4. HINTS FOR BEST VACUUMING PERFORMANCE / 24
5. FOOD STORAGE SAFETY INFORMATION / 25
6. GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY / 27
7. CLEANING AND MAINTENANCE / 28
8. TROUBLESHOOTING / 28
9. DISPOSAL OF THE DEVICE / 29
10. FOOD PRESERVATION GUIDE / 30
11. TECHNICAL DATA / 30

## 1. IMPORTANT SAFEGUARDS

**When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:**



### **READ ALL INSTRUCTIONS**

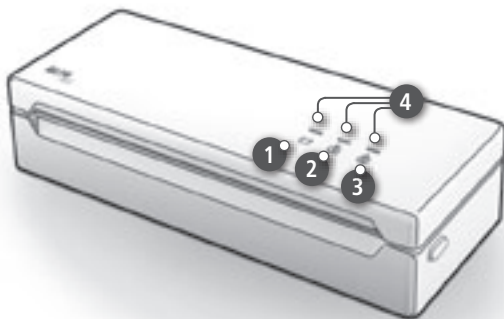
1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
5. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
6. Keep away from moving parts.
7. Do not contact the hot sealing element located on edge of the top cover of this machine. It is hot and may get burn.
8. Do not try to repair this appliance by yourself.
9. Don't hit or fallen the machine, don't use the appliance if it has fallen or appeared to be damaged.
10. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
11. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.
12. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
14. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
15. When it in "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
16. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.

18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

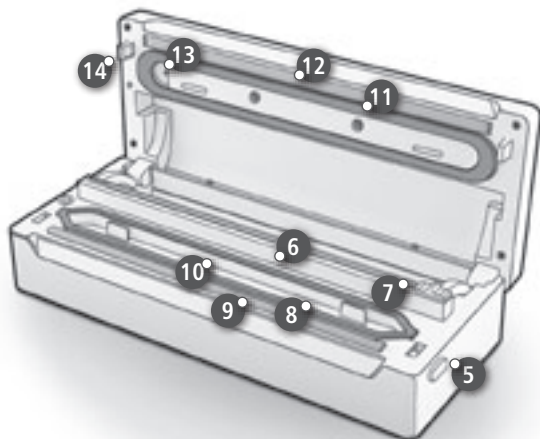


CAUTION: Save these instructions. For household use only. Ab: 1min. per cycle.

## 2. CONSTRUCTION AND FUNCTIONS



1. **Seal button:** Touch to seal only or directly switch to sealing from vacuuming status.
2. **Low vacuum & seal:** Touch to vacuum in low pressure and seal the bags
3. **High vacuum & seal:** Touch to vacuum in high pressure and seal the bags
4. **Indicator light:** Indicates the status of vacuum or seal process.



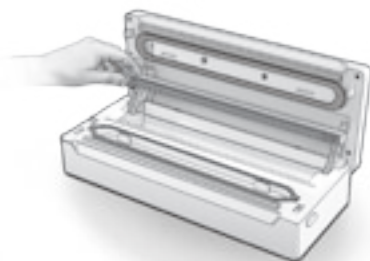
5. **Release buttons:** Press to open the top cover.
6. **Knife slide mount:** Support the knife to slide along.
7. **Knife plank:** Fix the knife sheet.
8. **Lower gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with upper gasket.
9. **Sealing profile:** Press the bag onto the sealing strip to seal it.
10. **Vacuum chamber:** Draws air out of the bag and catches any liquid overflow.
11. **Upper gasket:** Keep air away by forming vacuum chamber with lower gasket.
12. **Sealing strip:** Heated part for bag sealing.
13. **Air intake:** The air outgoing way connecting vacuum chamber and pump.
14. **Hook:** To lock the cover to the base.

### 3. SKETCH FOR OPERATING INSTRUCTIONS

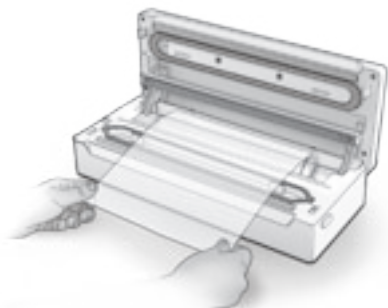
#### I. MAKING A BAG WITH BAG ROLL



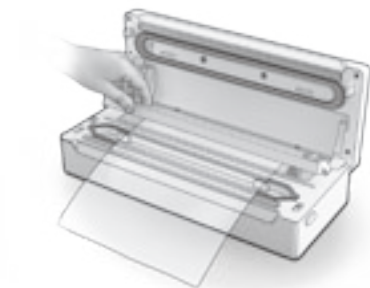
1 Open the cover.



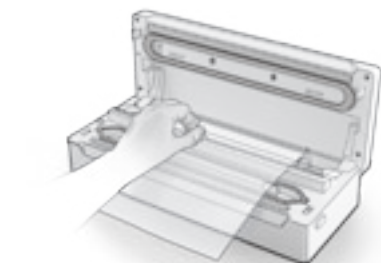
2 Rotate the knife slide mount to back.



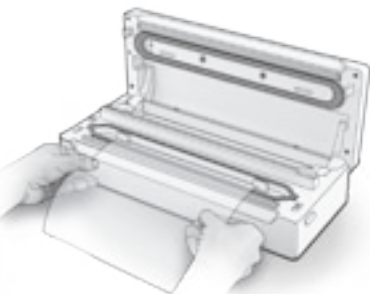
3 Pull out the roll bag to desired length.



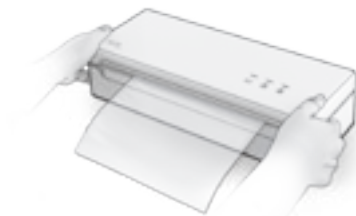
4 Put down the knife slide mount.



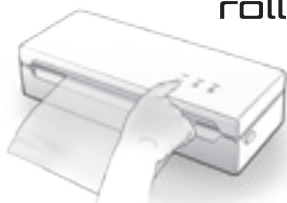
5 Slide the knife plank to cut the bag.



6 Put the bag opening on sealing profile.



- 7 Press the cover on both sides to lock it to base. ( The high vacuum LED will light in white)



- 8 Touch the seal button, the unit start to seal the bag. ( the seal LED will light in red)



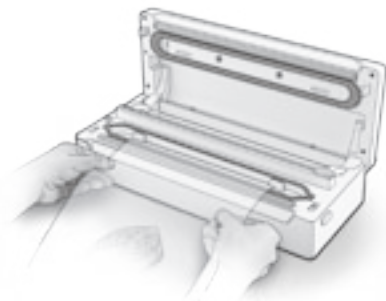
- 9 Press release buttons to open the cover, and take out the bag sheet. ( when the machine finished the sealing process the high vacuum LED will light in white again)

## II . PRESERVE STUFF WITH BAG

(You can choose low vacuum or high vacuum)



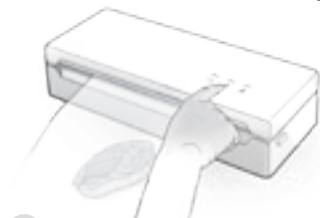
- 1 Open the cover.



- 2 Put the bag opening into the vacuum chamber.



- 3 Press the cover down on both sides to lock it to the base. (The high vacuum LED will light in white)



- 4 Touch low or high vacuum button to start the vacuum process. (the vacuum LED will light in blue and sealing LED light red when start the sealing process)



- 5 When the process is complete, (when the machine finished the vacuum and sealing process the high vacuum LED will light in white again). Press the release buttons to open the cover, and take out the bag.



If the cover is not properly closed and the high vacuum LED is not lighting in white color the machine can not start any process.



- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.
- Wipe out any excess liquid or food residue on Removable Interface after each bag package.
- In order to get low vacuum pressure, you can touch the low vacuum button to work, or directly touch the seal button to switch to heat when the motor is running.
- After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will affect the machine function.

## 4. HINTS FOR BEST VACUUMING PERFORMANCE

1. Do not put too much stuff inside the bag; leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed on the vacuuming chamber more positively.
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bag may be difficult to melt.
3. There are many non-foods able to be vacuum packed. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untarnished.
4. Clean and straighten the open end of the bag before sealing the bag. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines appeared on the open panels.
5. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag!
6. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag!
7. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
8. If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 45seconds, in this situation, please check if the bag is leak, or not placed properly or any other reasons.
9. During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into removable interface, clogging the pump and damaging your appliance.
10. To avoid overfilling, always leave at least 6cm of bag material between bag contents and top of bag. Then leave at least one additional inch of bag material for each time you plan to reuse bag.
11. Pre-freeze fruits and blanch vegetables before vacuum packaging for best results.



- To avoid possible illness, do not reuse bag after storing raw meats, fish or greasy foods.
- After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will affect the machine function.



## RESEALING

You can reseal many foods in their original store packages (i.e. potato chip bags), follow steps of “Making a bag with bag roll” on this Manual to seal when resealing foods. (Starting in step 6)

### Preparing food for the freezer

1. In properly stored conditions, the vacuum sealer helps you to maintain the food's freshness. Try to start with the freshest food possible.
2. To freeze the foods which need to hold its shape or fragile, then vacuum seal in a vacuum bag and return to freezer. Food such as meats, berries and breads can be frozen without fear of freezer burn for up to 24 hours.
3. Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down in crunchy position, then vacuum seal in convenient portions.
4. To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches is required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel, and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.

Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger patties, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be convenient to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.

## 5. FOOD STORAGE SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. To follow the certain procedures to ensure food quality and safety, when use this appliance to vacuum seal foods:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most microorganisms' growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn.

3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth.
4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.
5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, Sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.
6. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.
7. **Avoid spoilage:** foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.
8. If Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
9. When the temperature for the freezer is 0°F (-17°C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
10. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.

## **FUNCTIONS**

1. The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.
  - a. Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
  - b. Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
  - c. Eliminate freezer burn.
  - d. Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
  - e. Package dry foods, such as beans, nuts, cereals to store longer.

2. It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
3. This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.

## 6. GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

**From scientific study and common sense, we can learn the following food safety rules, and it will lead you to improved safety and optimal food storage.**

- If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
- To re-vacuum the vacuum-packed foods after they been opened, and follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
- The suitable way to defrost your food is to place in refrigerator until defrosted, never defrost foods in hot water or via heat sources, or a microwave oven.
- It will be harmful if you consume the foods which have been left out at room temperature for more than a few hours, especially if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in some other low-oxygen environment.


**We advise the following when packaging large volumes of meat, fish, or any food products.**

- Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
- Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
- The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while store them in a cool, dark place. Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.
- Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them will extend their shelf lives.
- When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

## 7. CLEANING AND MAINTENANCE

### System of Vacuum Preservation

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleaners to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild dish soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry thoroughly before using again.
7. Wipe away food residue and water inside or around component with a paper towel.

 The airtight loop of sponge should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, be careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.

## 8. TROUBLESHOOTING

### Nothing happens when press the vacuum sealer

1. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet, and in "on" position. Test electrical outlet by plugging in another appliance, if it not workable, please check the circuit breakers or fuses in your home.
2. Check power cord and plug, and make sure they are not damaged in any way. If damaged, do not use the vacuum sealer.

### Air is not removed from the bag completely

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum chamber area.
2. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Bag may have a hole. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. If there are bubbles present, it does indicate a leak and a new bag should be used.
4. To check if lid is completely latched into place.

**Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed.**

1. Wrinkles, crumbs, grease or liquids may cause leaks along the seal. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. To check if there have moisture or juices from the food present within the bag, if yes, you may need to cut open the bag and reseal it, or use an entirely new bag. Foods with excess liquids should be frozen before vacuum sealing.
3. If items with sharp edges, they may have punctured the bag, and released the vacuum. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

**Vacuum sealer not sealing bag properly**

If sealing strip over heat and melt the bag, it's necessary to lift the lid and allow sealing strip to cool for a few minutes.

## 9. DISPOSAL OF THE DEVICE

### PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

At the end of the life of your product, it should go to a specially adapted waste-recycling centre.



## 10. FOOD PRESERVATION GUIDE

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	5±3	2_3 days	8_9 days
	Fresh Fish / Sea Food	5±3	1_3 days	4_5 days
	Cooked Meat	5±3	4_6 days	10_14 days
	Vegetables	5±3	3_5 days	7_10 days
	Fruit	5±3	5_7 days	14_20 days
	Eggs	5±3	10_15 days	30_50 days
Frozen	Meat	-18±2	3_5 months	1 year
	Fish	-18±2	3_5 months	1 year
	Sea Food	-18±2	3_5 months	1 year
Normal condition	Bread	25±2	1_2 days	6_8 days
	Biscuit	25±2	4_6 months	1 year
	Rice / Flour	25±2	3_5 months	1 year
	Peanut / Legume	25±2	3_6 months	1 year
	Medical Material	25±2	3_6 months	1 year
	Tea	25±2	5_6 months	1 year

## 11. TECHNICAL DATA

Model	7941
Rated Voltage V	220-240V
Rated Frequency Hz	50Hz
Rated Power W	130W
Vacuum Power Kpa	-60Kpa~-85Kpa
Dimensions mm	370mm (L)_148 mm (W)_85 mm (H)
Weight kg	1,76 kg

# MODE D'EMPLOI

# ALFA roll

## SOMMAIRE

1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES / 32
2. STRUCTURE ET FONCTIONS / 33
3. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT / 35
4. QUELQUES TRUCS POUR MIEUX UTILISER LA CONSERVATION SOUS VIDE / 38
5. INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE CONSERVATION DES ALIMENTS / 39
6. NORMES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE / 41
7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE / 42
8. RÉOLUTION DE PANNES / 42
9. ÉLIMINATION DE LA MACHINE SOUS VIDE AU TERME DE SA VIE UTILE / 43
10. RÈGLES DE CONSERVATION DES ALIMENTS / 44
11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES / 44

## 1. MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**Lors de l'utilisation de cet appareil électroménager, veuillez respecter dans tous les cas les mesures de sécurité suivantes :**



### **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS**

1. Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil et conservez-les pour toute éventuelle consultation ultérieure.
2. Avant de brancher l'appareil sur la prise de courant, ou avant de le débrancher, vérifiez que le couvercle de l'appareil n'est pas enclenché et débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
3. Cet appareil électroménager n'est pas un jouet. Soyez spécialement vigilant s'il est utilisé par des enfants ou à proximité de ces derniers. Gardez l'appareil en lieu sûr, hors de la portée des enfants.
4. N'utilisez pas de sacs ni d'accessoires non recommandés et n'utilisez pas l'appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
5. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil si le fil électrique est endommagé et contactez un professionnel pour le changer.
6. Maintenez-vous à l'égard des pièces mobiles.
7. Ne touchez pas la partie chaude du couvercle supérieur de l'appareil (pièce qui sert à souder). Vous risquez de vous brûler.
8. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.
9. Ne frappez pas l'appareil et ne le laissez pas tomber. Ne l'utilisez pas s'il est tombé ou s'il semble endommagé.
10. Choses à ne pas faire : tirer sur le fil électrique, se servir du fil comme d'une poignée, fermer une porte par laquelle passe le fil, tendre le fil sur des arêtes saillantes ou des angles. Ne pas utiliser l'appareil avec le fil passant par-dessous ou si le fil/la prise sont mouillés.
11. Maintenez-le à l'écart de gaz chauds, four chaud, radiateurs électriques ou toute autre surface chaude. N'utilisez pas cet appareil sur des surfaces humides ou chaudes ni à proximité d'une source de chaleur.
12. Il est déconseillé d'utiliser une rallonge. Si toutefois vous l'utilisiez, sa capacité devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil.
13. Débranchez en tenant la prise et non en tirant sur le fil, pour éviter toute lésion.
14. Avant de brancher l'appareil ou de l'allumer, vérifiez que vous avez les mains sèches et que vous pouvez utiliser l'appareil en toute sécurité.
15. Lorsque l'appareil est allumé ou en position de fonctionnement, il doit être installé sur une surface stable, telle que table ou comptoir.
16. Il n'est pas nécessaire d'utiliser de lubrifiants (huiles ou eau).
17. N'immergez aucune pièce de cet appareil, ni la prise ni le fil, dans de l'eau ou tout autre liquide.

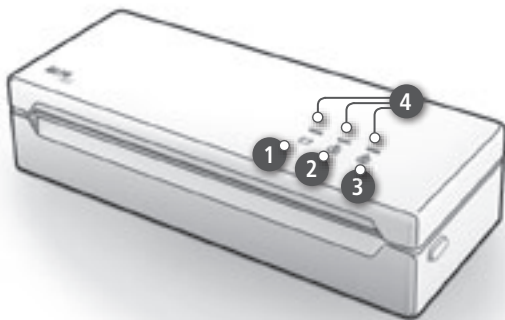


18. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou sur des surfaces humides. Il est recommandé de l'utiliser exclusivement dans des espaces intérieurs.
19. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou dépourvues de l'expérience et des connaissances nécessaires, sauf si elles se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et que celle-ci leur montre comment l'utiliser.
20. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
21. Si le fil électrique est endommagé, faites-le changer par le fabricant, votre responsable de maintenance ou une personne qualifiée, afin d'éviter tout risque.

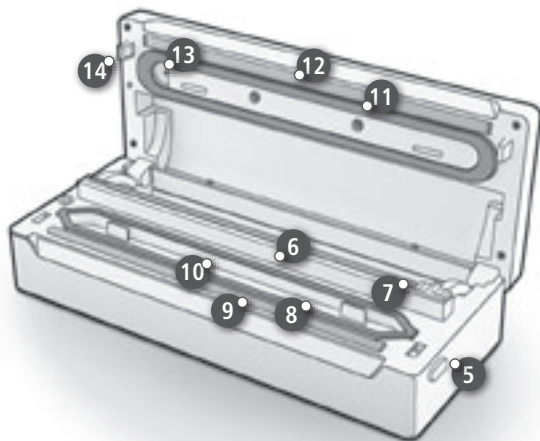


AVERTISSEMENT : Conservez ces instructions. Uniquement pour usage domestique.  
1 cycle par min.

## 2. CONSTRUCCIÓN Y FUNCIONES



1. **Bouton de soudure** : Toucher uniquement pour souder ou pour passer directement à la soudure après la mise sous vide.
2. **Emballage sous vide par aspiration à basse pression et soudure** : Toucher pour emballer sous vide à basse pression et souder les sacs.
3. **Emballage sous vide par aspiration à haute pression et soudure** : Toucher pour emballer sous vide à haute pression et souder les sacs.
4. **Témoin lumineux** : Indique l'état du cycle d'aspiration ou de la soudure.



5. **Boutons d'ouverture** : Appuyez pour ouvrir le couvercle supérieur.
6. **Glissière** : Support sur lequel glisse la lame.
7. **Curseur** : Sert à fixer la lame.
8. **Joint inférieur** : Expulse l'air en créant une chambre à vide avec le joint supérieur.
9. **Profil de soudure** : Appuie le sac sur la barre de soudure pour le souder.
10. **Chambre à vide** : Aspire l'air du sac et récupère le surplus de liquide éventuel.
11. **Joint supérieur** : Expulse l'air en créant une chambre à vide avec le joint inférieur.
12. **Barre de soudure** : Pièce chauffante pour souder le sac.
13. **Prise d'air** : Entrée d'air à travers laquelle est aspiré l'air de la chambre à vide, connectée à la pompe à vide.
14. **Clip** : Pour enclencher le couvercle sur le corps de l'appareil.

### 3. INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

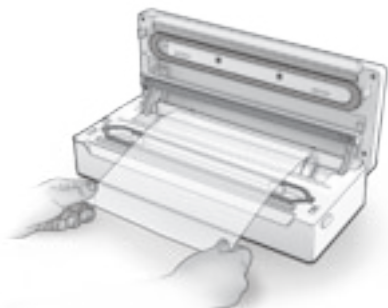
#### I. COMMENT FABRIQUER UN SAC AVEC LE ROULEAU D'EMBALLAGE



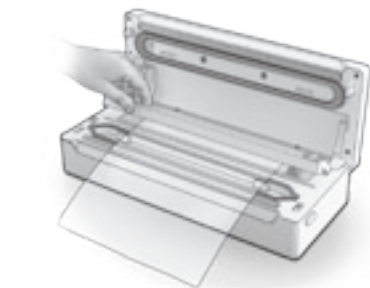
1 Soulever le couvercle.



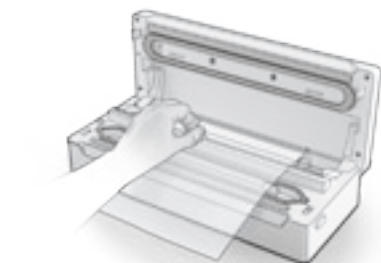
2 Déplacez la glissière de la lame vers l'arrière.



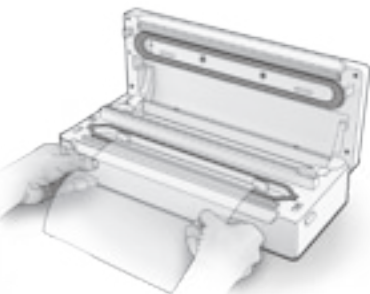
3 Tirez sur le rouleau jusqu'à obtenir la longueur souhaitée.



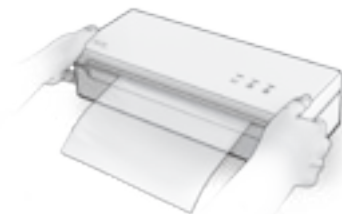
4 Ramenez vers vous le curseur de la lame.



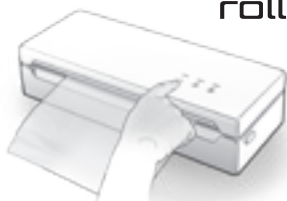
5 Faites glisser le curseur de la lame pour couper le sac.



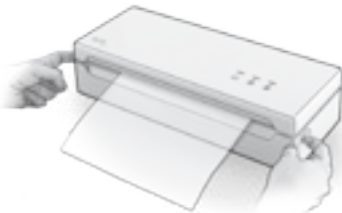
6 Disposez l'ouverture du sac sur le profil de soudure.



- 7 Descendez le couvercle et appuyez des deux côtés pour l'enclencher sur le corps de l'appareil. La LED d'aspiration à haute pression s'illuminera en blanc.



- 8 Touchez le bouton de soudure. La machine sous vide commencera à souder le sac. La LED de soudure s'illuminera en rouge.



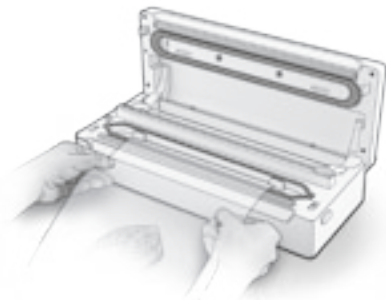
- 9 Appuyez sur les boutons d'ouverture pour ouvrir le couvercle et extraire le sac. Quand l'appareil aura fini de souder le sac, la LED d'aspiration à haute pression s'illuminera à nouveau en blanc.

## II . COMMENT CONSERVER DES PRODUITS AVEC LE SAC

(Vous pouvez choisir entre l'aspiration à basse pression ou à haute pression)



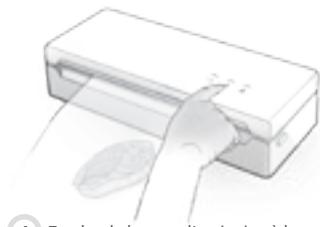
- 1 Levez le couvercle.



- 2 Introduisez l'ouverture du sac dans la chambre à vide.



- 3 Descendez le couvercle et appuyez sur les deux côtés pour l'enclencher sur le corps de l'appareil. La LED d'aspiration à haute pression s'illuminera en blanc.



- 4 Touchez le bouton d'aspiration à haute ou à basse pression pour démarrer le cycle d'emballage sous vide. La LED d'aspiration s'illuminera en bleu et la LED de soudure s'illuminera en rouge quand le cycle de soudure commencera.



- 5 Une fois achevé le cycle d'aspiration et de soudure, la LED d'aspiration à haute pression s'illuminera à nouveau en blanc. Appuyez sur les boutons d'ouverture pour ouvrir le couvercle et extraire le sac.



La machine sous vide ne fonctionnera pas si le couvercle n'est pas bien fermé et si la LED d'aspiration à haute pression ne s'illumine pas en blanc.



- Pour une meilleure soudure du sac, il est recommandé de laisser refroidir la machine sous vide pendant 1 minute avant de la réutiliser.
- Nettoyez le surplus de liquide ou les restes d'aliment qui pourraient subsister dans la chambre à vide après chaque cycle d'emballage et de soudure.
- Pour la mise sous vide par aspiration à basse pression, touchez le bouton d'aspiration à basse pression ou directement le bouton de soudure pour changer de fonction pendant que le moteur est en marche.
- Une fois le cycle d'emballage sous vide achevé, laissez toujours le couvercle de la machine sous vide ouvert. Ne l'enclenchez pas complètement avec le clip sur le corps de la machine car cela pourrait affecter le fonctionnement de cette dernière.

## 4. QUELQUES TRUCS POUR MIEUX UTILISER LA CONSERVATION SOUS VIDE

1. N'introduisez pas une quantité trop importante de produit dans le sac : laissez suffisamment d'espace libre entre le produit et l'ouverture du sac afin de faciliter son installation dans la chambre à vide.
2. Ne mouillez pas l'ouverture du sac. Les sacs mouillés sont plus difficiles à souder.
3. En dehors des aliments, il est possible d'emballer beaucoup d'autres produits sous vide. Conservez par exemple vos articles de camping (tels qu'allumettes, trousse de secours et vêtements) propres et secs. Conservez vos fusées de détresse en parfait état d'utilisation. Conservez vos objets en argent et vos collections de magazines/livres propres et brillants.
4. Nettoyez et lissez l'ouverture du sac avant de le souder. Vérifiez que l'ouverture du sac est exempte de plis ou de striures.
5. Ne laissez pas trop d'air à l'intérieur du sac. Appuyez sur le sac pour extraire le surplus d'air avant de procéder à la mise sous vide. L'excès d'air à l'intérieur du sac augmentera la charge de la pompe à vide et la puissance du moteur pourrait ne pas être suffisante pour aspirer la totalité de l'air du sac.
6. N'utilisez pas l'appareil pour mettre sous vide des objets aux extrémités pointues, telles qu'arêtes de poissons ou coquilles dures. Les parties pointues pourraient déchirer le sac.
7. Il est recommandé d'emballer sous vide à raison d'un sac par minute pour garantir un rendement optimal de l'appareil.
8. Si pour une raison inconnue, le vide obtenu n'était pas suffisant, le système d'aspiration s'éteindra automatiquement au bout de 45 secondes. Si cette situation se produit, vérifiez que le sac n'est pas troué, qu'il est bien placé ou tout autre motif éventuel.
9. Pendant le cycle de mise sous vide des sacs, de petites quantités de liquide, miettes ou restes d'aliment peuvent s'introduire par inadvertance dans la chambre à vide, risquant d'obstruer la pompe et d'endommager l'appareil.
10. Pour ne pas remplir excessivement le sac, laissez toujours au minimum 6 cm d'espace libre entre le contenu du sac et son ouverture. Laissez aussi un peu plus d'espace libre dans le sac au cas où vous souhaiteriez le réutiliser.
11. Pré-congelez les fruits et blanchissez les légumes avant de les mettre sous vide pour obtenir de meilleurs résultats.

- Pour éviter toute maladie éventuelle, ne réutilisez pas les sacs si vous y avez conservé de la viande crue, du poisson ou des aliments gras.
- Une fois le cycle de mise sous vide achevé, laissez toujours le couvercle de la machine sous vide ouvert. Ne l'enclenchez pas complètement avec le clip sur le corps de la machine car cela pourrait affecter le fonctionnement de cette dernière.

## COMMENT RE-SOUDER

Vous pouvez re-souder la plupart des aliments dans leur emballage ou paquet originaux (par ex. un paquet de chips). Suivez les étapes indiquées au paragraphe « Comment fabriquer un sac avec le rouleau d'emballage » de ce manuel à partir de l'étape 6.

### Préparation d'aliments pour le congélateur

1. Dans de bonnes conditions de conservation, la machine sous vide vous permet de conserver toute la fraîcheur de vos aliments. Commencez d'abord par les aliments les plus frais.
2. Pour congeler des aliments qui doivent conserver leur forme ou des aliments fragiles, emballez-les sous vide et mettez-les au congélateur. Certains aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés jusqu'à 24 heures sans être emballés sous vide sans risque de brûlure de congélation.
3. Blanchissez les légumes en les plongeant brièvement dans l'eau bouillante ou au micro-ondes, refroidissez-les pour qu'ils soient al dente puis emballez-les sous vide en portions.
4. Pour emballer sous vide des aliments non congelés, il est nécessaire de laisser un peu plus d'espace libre dans le sac pour permettre l'expansion durant le processus de congélation. Disposez la viande ou le poisson sur du papier absorbant et emballez le tout sous vide, dans le sac. Le papier absorbera ainsi toute l'humidité des aliments.

Avant d'emballer des aliments tels qu'omelettes, crêpes ou tourtes individuelles à la viande, séparez chaque unité avec du papier sulfurisé ou paraffiné pour les superposer. Ainsi, vous pourrez facilement extraire chaque unité du sac séparément et réemballer le reste sous vide et le remettre immédiatement au congélateur.

## 5. INFORMATION RELATIVE À LA SÉCURITÉ EN MATIÈRE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Cette machine sous vide changera votre façon d'acheter et de conserver vos aliments. Lorsque vous vous serez habitué à emballer sous vide, cet appareil deviendra un électroménager indispensable à la préparation de vos repas. Pour garantir le bon état et la qualité des aliments lorsque vous utiliserez la machine, vous devrez tenir compte des aspects suivants :

1. Les aliments risquent de souffrir des altérations comme conséquence de leurs réactions chimiques à l'air, la température, l'humidité, l'action des enzymes, la prolifération de micro-organismes ou la contamination d'insectes.
2. Le principal élément responsable de la perte de valeur nutritionnelle, texture, saveur et qualité générale des aliments est l'oxygène de l'air. La plupart des micro-organismes se développent dans l'air et l'humidité entre et sort des aliments, sauf si ceux-ci

sont protégés dans un récipient résistant à l'humidité. Les aliments congelés exposés à l'air du congélateur subissent des brûlures de congélation. aire del congelador se queman por congelación.

3. L'emballage sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air de l'emballage. Il y a à peu près 21% d'oxygène dans l'air; si on extrait 90% d'air, il restera de 2 à 3% d'oxygène dans les aliments emballés sous vide. Comme vous le savez sans doute, la plupart des micro-organismes cessent de se développer dans une atmosphère avec 5% ou moins d'oxygène.
4. On distingue en général trois types de micro-organismes – la moisissure, la levure et les bactéries. Ces micro-organismes sont présents partout mais ne sont susceptibles de poser problème que sous certaines conditions.
5. S'il y a peu d'oxygène ou s'il n'y a pas d'humidité, la moisissure ne peut pas se développer. S'il y a de l'humidité, que la température est modérée et que les aliments contiennent du sucre, la levure peut se développer, avec ou sans air. La réfrigération ralentit la croissance de la levure et la congélation l'interrompt complètement. Les bactéries peuvent se développer avec ou sans air.
6. Certains aliments secs comme la farine et les céréales peuvent contenir des larves d'insectes. S'ils ne sont pas emballés sous vide, les larves peuvent incuber pendant le stockage et les contaminer. Pour éviter l'incubation de charançons ou autres insectes, ces aliments doivent être conservés sous vide.
7. **Comment éviter l'altération des aliments :** Les aliments doivent être conservés à basses températures car certains micro-organismes peuvent se développer sans air.
8. Si la température du réfrigérateur est supérieure à 4°C (et surtout, si ce temps se prolonge), elle favorisera la croissance de micro-organismes nuisibles ; la température doit donc être maintenue à 4°C ou moins.
9. Si la température du congélateur est inférieure ou égale à -17°C, la conservation des aliments est assurée, même si la congélation ne tue pas les micro-organismes et ne fait que retarder leur croissance.
10. La température de conservation des aliments emballés sous vide affecte aussi les aliments secs : la durée de leur maintien dans de bonnes conditions se multiplie de 3 à 4 pour chaque diminution de 10°C de la température.

## FONCTIONS

1. La principale finalité de cet électroménager est de pouvoir conserver en toute commodité une grande variété d'aliments en préservant toute leur fraîcheur, leur saveur et leurs propriétés. En général, l'emballage sous vide maintient la fraîcheur des aliments trois fois plus que d'autres méthodes traditionnelles de conservation. Lorsque cet appareil sera devenu indispensable à votre vie quotidienne, vos aliments se détérioreront moins fréquemment et vous ferez des économies.
  - a. Cuisinez à l'avance pour emballer sous vide et conserver des portions individuelles ou des plats entiers. Il est déconseillé d'utiliser ce sac au micro-ondes ou de le bouillir avec les aliments à l'intérieur. Suivez les normes générales de cuisson pour réchauffer des aliments emballés sous vide.



- b. Préparez vos aliments à l'avance pour vos pique-niques, vos excursions ou vos barbecues.
  - c. Évitez les brûlures de congélation.
  - d. Emballez sous vide la viande, le poisson, les volailles, les fruits de mer et les légumes pour les congeler ou les conserver au réfrigérateur.
  - e. Emballez sous vide des aliments secs tels que haricots secs, fruits secs ou céréales pour qu'ils se conservent plus longtemps.
2. La machine à emballer sous vide est idéale pour pré-emballer des ingrédients et des portions individuelles pour les personnes qui suivent une alimentation saine, qui veulent perdre du poids ou suivent un régime amaigrissant ou nutritionnel avec des exigences particulières.
  3. Ce système peut aussi être utilisé pour stocker et protéger d'autres objets : articles de valeur tels que photographies, documents importants, collections de timbres, de livres, bijoux, cartes, bandes dessinées, etc.

## 6. Normes générales de sécurité alimentaire

**Grâce aux études scientifiques et en utilisant notre bon sens, nous pouvons en savoir plus sur la sécurité alimentaire et apprendre les normes suivantes qui nous permettront de mieux conserver les aliments et en toute sécurité.**

- Si les aliments périssables ont été cuits, décongelés ou n'ont pas été conservés au réfrigérateur, ils doivent être consommés immédiatement.
- Pour réemballer sous vide des aliments qui avaient déjà été emballés sous vide antérieurement et ont été ouverts, suivez les instructions pour les réfrigérer après ouverture de l'emballage et conservez correctement les sacs qui ont été réutilisés pour la mise sous vide.
- Pour décongeler correctement les aliments, mettez-les au réfrigérateur jusqu'à leur complète décongélation. Ne décongelez jamais les aliments dans de l'eau chaude, au moyen de sources de chaleur ou au micro-ondes.
- Les aliments consommés après avoir été laissés trop longtemps à température ambiante peuvent être nocifs, surtout s'ils ont été cuisinés avec une sauce épaisse et s'ils étaient emballés ou conservés dans une atmosphère pauvre en oxygène.

**Recommandations en cas d'emballage sous vide de grandes quantités de viande, poisson ou autres aliments.**

- Avant d'emballer sous vide, lavez-vous les mains, lavez tous les ustensiles et surfaces que vous allez utiliser pour couper et emballer les aliments sous vide.
- Si vous avez emballé sous vide des aliments périssables, réfrigérez-les ou congelez-les immédiatement et ne les laissez pas à température ambiante.

- Les aliments secs, tels que les fruits secs, noix de coco ou céréales, se maintiendront en bon état plus longtemps s'ils sont emballés sous vide et stockés dans un endroit frais à l'abri de la lumière. L'oxygène et les hautes températures peuvent rancir la graisse des aliments à forte teneur en lipides.
- Avant d'emballer sous vide certains fruits et légumes, tels que pommes, bananes, pommes de terre et autres tubercules, épluchez-les pour qu'ils se conservent en bon état plus longtemps.
- Si vous emballez sous vide certains légumes tels que le brocoli, le chou-fleur et le chou frais pour les conserver froids au réfrigérateur, ils dégageront des gaz ; pour éviter cet inconvénient, blanchissez-les et congelez-les avant de les mettre sous vide.

## 7. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### Maintenance du système de mise sous vide

1. Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le.
2. Ne l'immergez ni dans l'eau ni dans d'autres liquides.
3. N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil car ils pourraient rayer la surface.
4. Nettoyez la surface extérieure de l'appareil avec une éponge ou un chiffon humide et du liquide vaisselle.
5. Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, retirez les restes d'aliments ou de liquide avec du papier absorbant.
6. Séchez bien l'appareil avant de le réutiliser.
7. Retirez les restes d'aliments et d'eau qu'il pourrait y avoir à l'intérieur ou autour des composants avec du papier absorbant.



L'anneau hermétique en éponge doit être complètement sec avant d'être remis en place. Remettez-le en place dans sa position originale en faisant bien attention à ne pas l'endommager pour éviter toute fuite lors de l'emballage sous vide.

## 8. RÉOLUTION DE PANNES

### Rien ne se passe quand vous appuyez sur le couvercle de la machine sous vide

1. Vérifiez que le fil est bien branché sur la prise de courant et que l'interrupteur est en position « on ». Testez la prise de courant en branchant un autre appareil

électroménager. Si celui-ci ne fonctionne pas, réviser les disjoncteurs ou les fusibles de la maison.

2. Réviser le fil et la prise pour voir s'ils sont endommagés. Si cela est le cas, n'utilisez pas la machine sous vide.

### **L'appareil n'aspire pas complètement l'air du sac**

1. Pour une soudure correcte du sac, l'ouverture doit reposer complètement à l'intérieur de la zone de la chambre à vide.
2. Vérifiez qu'il n'y a aucun reste sur la barre de soudure ni sur le joint qui se trouve sous le couvercle. Vérifiez aussi que les deux pièces sont bien en place. Nettoyez-les et remettez-les en place.
3. Le sac pourrait être troué. Pour le vérifier, soudez le sac avec un peu d'air à l'intérieur. Immergez-le dans l'eau et serrez. Si des bulles s'échappent, cela veut dire que le sac est troué ; utilisez un autre sac.
4. Vérifiez que le couvercle est bien fixé.

### **L'air entre dans le sac après la soudure.**

1. Les plis, miettes, graisse ou liquide peuvent provoquer des fuites dans la zone soudée. Ouvrez à nouveau le sac, nettoyez l'intérieur de la partie supérieure et placez-le le long de la barre de soudure avant de le re-souder.
2. Vérifiez s'il y a de l'humidité ou du liquide à l'intérieur du sac. Si cela est le cas, vous devrez peut-être couper le sac et re-souder, ou utiliser un nouveau sac. Les aliments très aqueux doivent être congelés avant d'être emballés sous vide.
3. Les aliments ou objets à arêtes saillantes peuvent perforer le sac et laisser entrer l'air, éliminant le vide. Protégez les arêtes saillantes avec du papier absorbant.

### **La machine sous vide ne soude pas bien le sac**

Si la barre de soudure chauffe excessivement et fond le sac, soulevez le couvercle et laissez la barre refroidir quelques minutes.

## **9. ÉLIMINATION DE LA MACHINE SOUS VIDE AU TERME DE SA VIE UTILE**

### **PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**

Lorsque l'appareil arrive au terme de sa durée de vie utile, déposez-le dans un centre de recyclage de déchets.



## 10. RÈGLES DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Classification	Aliments	Température	Conservation normale	Conservation sous vide
<b>Au réfrigérateur</b>	Viande crue fraîche	5±3	2_3 jours	8_9 jours
	Fruits de mer / poisson frais	5±3	1_3 jours	4_5 jours
	Viande cuisée	5±3	4_6 jours	10_14 jours
	Légumes	5±3	3_5 jours	7_10 jours
	Fruits	5±3	5_7 jours	14_20 jours
	Oeufs	5±3	10_15 jours	30_50 jours
<b>Au congélateur</b>	Viande	-18±2	3_5 mois	1 an
	Poisson	-18±2	3_5 mois	1 an
	Fruits de mer	-18±2	3_5 mois	1 an
<b>À température ambiante</b>	Pain	25±2	1_2 jours	6_8 jours
	Biscuits	25±2	4_6 mois	1 an
	Riz / Farine	25±2	3_5 mois	1 an
	Cacahuètes / légumes secs	25±2	3_6 mois	1 an
	Matériel médical	25±2	3_6 mois	1 an
	Thé	25±2	5_6 mois	1 an

## 11. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

<b>Modèle</b>	7941
<b>Tension nominale V</b>	220-240V
<b>Fréquence nominale Hz</b>	50Hz
<b>Puissance nominale W</b>	130W
<b>Puissance d'aspiration Kpa</b>	-60Kpa~-85Kpa
<b>Dimensions</b>	370mm (Longueur)_148 mm (Largeur)_85 mm (Hauteur)
<b>Poids kg</b>	1,76 kg

# LIBRETTO D'ISTRUZIONI

# ALFA roll

## INDICE

1. MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI / 46
2. COSTRUZIONI E FUNZIONI / 47
3. ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO / 49
4. TRUCCHI PER CONSERVARE MEGLIO SOTTOVUOTO / 52
5. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA PER CONSERVARE I CIBI / 53
6. NORME GENERALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE / 55
7. PULIZIA E MANUTENZIONE / 56
8. SOLUZIONE DEI GUASTI / 56
9. SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONATRICE/ 57
10. LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI / 58
11. DATI TECNICI / 58

## 1. MISURE DI SICUREZZA IMPORTANTI

**Per l'uso questo elettrodomestico, rispettare sempre le seguenti misure di sicurezza:**



### **LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI**

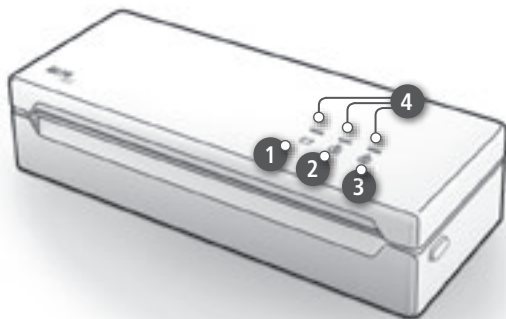
1. Prima di usare questo apparecchio, leggere attentamente tutte le istruzioni, e conservarle per future consultazioni.
2. Prima di inserire la spina dell'elettrodomestico nella presa di corrente, oppure prima di disinserirla, verificare che il coperchio dell'apparecchio sia sbloccato. Disinserire sempre l'apparecchio quando non è in uso o prima di pulirlo.
3. Questo elettrodomestico non è un giocattolo. Fare particolarmente attenzione se è utilizzato da bambini o nelle loro immediate vicinanze. Riporre l'apparecchio in un luogo sicuro, fuori dalla portata dei bambini.
4. Non usare sacchetti, né accessori non consigliati, né usare l'elettrodomestico per scopi diversi da quello previsto.
5. Non usare l'apparecchio in caso di danneggiamento del cavo e farlo sostituire da un tecnico qualificato.
6. Mantenerlo lontano dai pezzi mobili.
7. Non toccare la barra saldante sul bordo della il coperchio superiore dell'apparecchio. Si scalda e potrebbe provocare ustioni.
8. Non cercare di riparare questo elettrodomestico da soli.
9. Non urtare, né lasciare cadere l'apparecchio. Non usarlo dopo una caduta o se sembra danneggiato.
10. Non tirare il cavo, non usare il cavo come se fosse un manico, non chiudere una porta attraverso la quale sia stato fatto passare il cavo, né tendere quest'ultimo lungo bordi affilati o spigoli. Non usare l'elettrodomestico se è appoggiato sul cavo o se il cavo/spina sono bagnati.
11. Mantenere lontano da gas caldi, da un forno caldo, da stufe elettriche o da qualsiasi altra superficie riscaldata. Non usare questo elettrodomestico su superfici umide o calde, né vicino a una fonte di calore.
12. Si consiglia di non usare una prolunga. Se tuttavia fosse indispensabile, deve avere una capacità uguale o superiore a quella dell'elettrodomestico.
13. Per evitare lesioni, per disinserire l'elettrodomestico tirare la spina e non il cavo.
14. Prima di inserire la spina nella presa o di accendere l'elettrodomestico, accertarsi di avere le mani asciutte e di poterlo usare in sicurezza.
15. Quando l'elettrodomestico è acceso o in posizione di funzionamento, deve essere appoggiato su una superficie stabile, come un tavolo o piano di lavoro.
16. Non occorrono lubrificanti, oli o acqua.
17. Non immergere alcun pezzo di questo elettrodomestico, né il cavo o la spina in acqua o altro liquido.

18. Non usare questo elettrodomestico all'esterno o su superfici umide. Deve essere usato esclusivamente in interni.
19. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) inesperte o le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza sia presente e fornisca le istruzioni relative all'uso dell'apparecchio.
20. Evitare che i bambini giochino con l'elettrodomestico.
21. In caso di danneggiamento del cavo, per evitare pericoli, deve essere sostituito dal costruttore o da un tecnico qualificato.

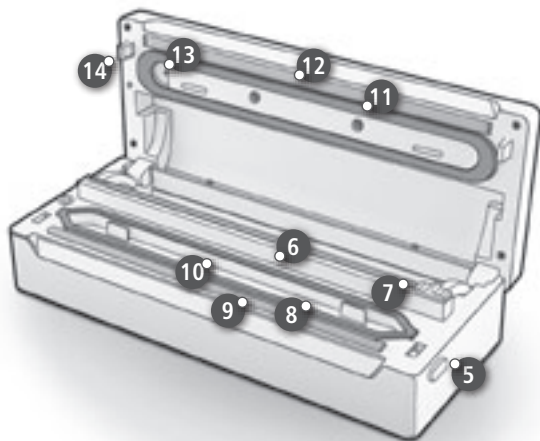


**AVVERTENZA:** Conservare queste istruzioni. Solo per uso domestico. 1 ciclo al minuto.

## 2. COSTRUZIONI E FUNZIONI



1. **Pulsante di sigillatura:** premere solo per sigillare direttamente o per sigillare dopo il confezionamento sottovuoto.
2. **Confezionamento sottovuoto a bassa pressione e sigillatura:** premere per confezionare sottovuoto a bassa pressione e sigillare i sacchetti.
3. **Confezionamento sottovuoto ad alta pressione e sigillatura:** premere per confezionare sottovuoto ad alta pressione e sigillare i sacchetti.
4. **Spia:** indica lo stato del confezionamento sottovuoto o della sigillatura.



5. **Pulsanti di apertura:** premere per aprire il coperchio superiore.
6. **Supporto della lama:** sostiene la lama per farla scorrere.
7. **Guida della lama:** vi è inserita la lama.
8. **Guarnizione inferiore:** insieme alla guarnizione superiore, forma la camera del sottovuoto.
9. **Profilo di sigillatura:** preme il sacchetto sulla banda sigillante per sigillarlo.
10. **Camera del sottovuoto:** estrae l'aria dal sacchetto e aspira l'eventuale eccesso di liquido.
11. **Guarnizione superiore:** insieme alla guarnizione inferiore, forma la camera del sottovuoto.
12. **Banda sigillante:** pezzo che si riscalda per sigillare il sacchetto.
13. **Presa d'aria:** è l'entrata dell'aria, dalla quale è aspirata l'aria della camera del sottovuoto, che è collegata alla pompa del sottovuoto.
14. **Aggancio:** per agganciare il coperchio alla base.



### 3. ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

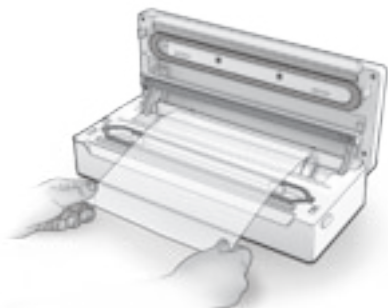
#### I. COME RICAVERE UN SACCHETTO DAL ROTOLO



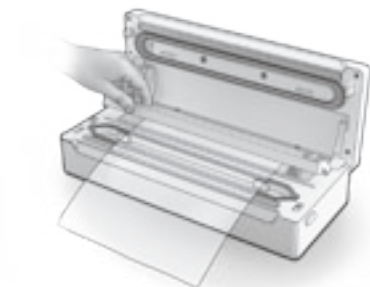
1 Aprire il coperchio.



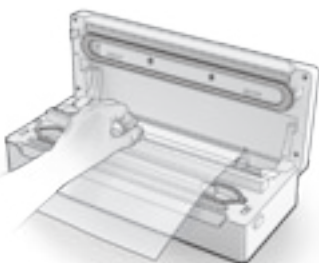
2 Sollevare il supporto della lama.



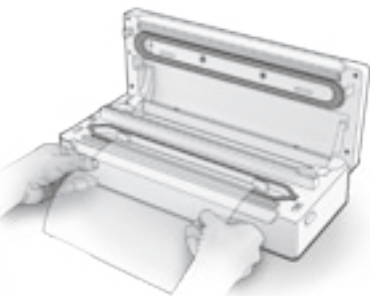
3 Tirare il rotolo fino ad ottenere la lunghezza richiesta.



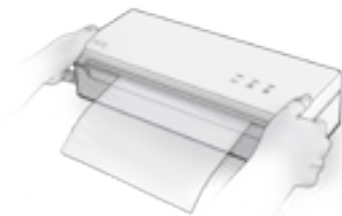
4 Abbassare il supporto della lama.



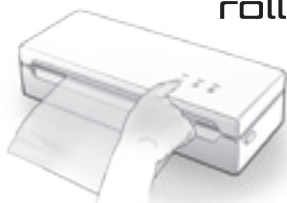
5 Fare scorrere la guida della lama per tagliare il sacchetto.



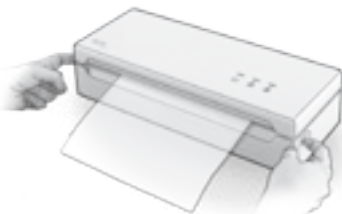
6 Sistemare l'apertura del sacchetto sul profilo di sigillatura.



- 7 Premere il coperchio da entrambi i lati contro la base. Il LED del sottovuoto ad alta pressione si accende di colore bianco.



- 8 Premere il pulsante di sigillatura. La confezionatrice comincia a sigillare il sacchetto.



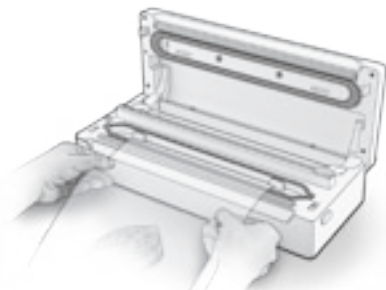
- 9 Premere i pulsanti di apertura per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto. Una volta conclusa la sigillatura del sacchetto, si riaccende la spia bianca del LED del sottovuoto ad alta pressione.

## II . COME CONSERVARE GLI ALIMENTI NEL SACCHETTO

(Si può scegliere tra il sottovuoto a bassa pressione e il sottovuoto ad alta pressione)



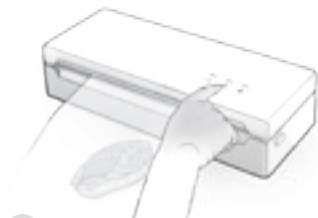
- 1 Aprire il coperchio.



- 2 Inserire l'apertura del sacchetto nella camera del sottovuoto.



- 3 Abbassare il coperchio e premerlo da entrambi i lati contro la base. Il LED del sottovuoto ad alta pressione si accende di colore bianco.



- 4 Premere il pulsante del sottovuoto ad alta o a bassa pressione per avviare il processo di confezionamento sottovuoto. Il LED del sottovuoto si accende di colore blu e il LED della sigillatura si accende di colore rosso quando inizia la sigillatura.



- 5 Una volta eseguiti il sottovuoto e la sigillatura, si riaccende di colore bianco il LED del sottovuoto ad alta pressione. Premere i pulsanti di apertura per aprire il coperchio e estrarre il sacchetto.



Se non si chiude bene il coperchio e il LED del sottovuoto ad alta pressione non si accende di colore bianco, la confezionatrice non può avviare nessuna operazione.



- Per sigillare meglio il sacchetto, si consiglia di lasciare raffreddare la confezionatrice per 1 minuto prima di usarla di nuovo.
- Dopo ogni operazione di confezionamento e sigillatura, rimuovere l'eccesso di liquido o eventuali tracce di cibo rimaste nella camera del sottovuoto.
- Per ottenere il sottovuoto a bassa pressione, premere il pulsante del sottovuoto a bassa pressione o direttamente il pulsante della sigillatura per cambiare funzione mentre il motore è in funzione.
- Finito il processo del sottovuoto, lasciare sempre aperto il coperchio della confezionatrice. Non chiudere il coperchio con l'aggancio perché ciò inciderebbe negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

## 4. TRUCCHI PER CONSERVARE MEGLIO SOTTOVUOTO

1. Non riempire troppo il sacchetto: lasciare uno spazio libero sufficiente vicino all'estremità aperta del sacchetto per poterlo sistemare meglio nella camera del sottovuoto.
2. Non bagnare l'estremità aperta del sacchetto. Può risultare più difficile sigillare i sacchetti bagnanti.
3. Oltre al cibo, si possono confezionare sottovuoto molte altre cose: per conservare puliti e asciutti articoli da campeggio (fiammiferi, medicinali di pronto soccorso e capi di vestiario), proteggere i razzi d'emergenza per averli sempre pronti per l'uso, conservare oggetti d'argento e da collezione puliti e lucidati.
4. Pulire e stirare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillarlo. Verificare che la parte aperta del sacchetto sia vuota, senza grinze o ondulazioni.
5. Non lasciare troppa aria nel sacchetto. Schiacciare il sacchetto per fare fuoriuscire l'aria prima del confezionamento sottovuoto. Se c'è troppa aria nel sacchetto, aumenta il carico della pompa di aspirazione e il motore potrebbe non avere la potenza sufficiente per estrarre tutta l'aria dal sacchetto.
6. Non confezionare sottovuoto oggetti con estremità appuntite come lische di pesce o conchiglie dure: le punte potrebbero rompere il sacchetto.
7. Per il rendimento ottimale della confezionatrice, si consiglia di confezionare sottovuoto un sacchetto al minuto.
8. Se per qualche ragione ignota non si ottiene il sottovuoto sufficiente, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 45 secondi. Se si verifica questa situazione, accertarsi che il sacchetto non sia bucato, che sia posizionato correttamente, altrimenti la causa è un'altra.
9. Durante il confezionamento sottovuoto in sacchetti, piccole quantità di liquido, briciole o di cibo possono penetrare involontariamente nella camera del sottovuoto, ostruendo la pompa e danneggiando la confezionatrice.
10. Per non riempire troppo il sacchetto, lasciare sempre uno spazio libero di almeno 6 cm tra il contenuto del sacchetto e l'estremità superiore. Lasciare un po' più di spazio libero nel sacchetto se si desidera riutilizzarlo.
11. Per ottenere risultati migliori, surgelare la frutta e sbollentare la verdura prima di confezionarla sottovuoto.



- Per evitare eventuali malattie, non riutilizzare il sacchetto dopo avervi conservato carne cruda, pesce o cibi grassi.
- Finito il processo del sottovuoto, lasciare sempre aperto il coperchio della confezionatrice. Non chiudere il coperchio con l'aggancio perché ciò inciderebbe negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

## COME SIGILLARE DI NUOVO

Si possono sigillare molti cibi nelle relative confezioni o pacchetti originali (ad esempio, sacchetti di patatine fritte). Procedere come indicato al punto "Come ricavare un sacchetto dal rotolo" di questo libretto a partire dal passo 6.

### Preparazione dei cibi per il freezer

1. La confezionatrice sottovuoto consente di conservare la freschezza degli alimenti, cominciando da quelli più freschi.
2. Per surgelare i cibi che devono conservare la loro forma o che sono fragili, confezionarli sottovuoto in un sacchetto e metterli in freezer. Alcuni cibi come la carne, le bacche e il pane si possono surgelare per 24 ore senza confezionarli sottovuoto perché in quell'arco di tempo non sono soggetti a bruciatura da freddo.
3. Sbollentare le verdure brevemente in acqua bollente o nel forno microonde, raffreddarle per mantenerne la croccantezza e poi confezionarle sottovuoto nelle quantità più adatte.
4. Per confezionare sottovuoto i cibi non surgelati, occorre lasciare un po' più di spazio libero nel sacchetto per consentirne l'espansione durante la surgelazione. Sistemare la carne o il pesce sulla carta da cucina e confezionarli sottovuoto con la carta nel sacchetto. La carta potrà così assorbire l'umidità degli alimenti.

Prima di confezionare cibi quali frittate, crêpe o panzarotti di carne, sistemare un foglio di carta incerata o paraffinata tra un pezzo e l'altro. In tal modo, si possono estrarre facilmente alcune unità dal sacchetto per poi confezionare sottovuoto il resto e riporre immediatamente il sacchetto nel freezer.

## 5. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA PER CONSERVARE I CIBI

Questa confezionatrice sottovuoto cambia il modo di comprare e di conservare il cibo. Quando ci si abitua a confezionare sottovuoto, la confezionatrice diventa un elettrodomestico indispensabile per preparare i pasti. Per garantire il buono stato e la qualità degli alimenti nell'uso della confezionatrice sottovuoto, tenere presenti le seguenti informazioni:

1. Gli alimenti possono essere danneggiati dalle reazioni chimiche degli alimenti all'aria, dalla temperatura, dall'umidità, dall'azione degli enzimi, dalla crescita dei microrganismi o dall'inquinamento da insetti.
2. L'ossigeno presente nell'aria è il principale elemento che provoca la perdita di valore nutritivo, di consistenza, di sapore e di qualità in genere. La maggior parte di microrganismi cresce nell'aria e l'umidità entra ed esce dagli alimenti, a meno che

siano protetti da una confezione resistente all'umidità. I cibi surgelati esposti all'aria del freezer subiscono la bruciatura da freddo.

3. Il confezionamento sottovuoto elimina fino al 90% dell'aria dalla confezione. Nell'aria c'è circa il 21% d'ossigeno perciò, se si estrae il 90% dell'aria, nei cibi confezionati sottovuoto resta una quantità d'ossigeno dal 2% al 3%. Com'è noto, con il 5% o meno d'ossigeno, cessa la crescita della maggior parte dei microrganismi.
4. In genere, ci sono tre tipi di microrganismi: la muffa, il lievito e i batteri sono presenti dappertutto, ma possono causare problemi solo se si verificano determinate condizioni.
5. Se c'è poco ossigeno o in mancanza di umidità, la muffa non può crescere. In presenza di umidità, se la temperatura è moderata e gli alimenti contengono zucchero, il lievito può crescere con o senz'aria. Il raffreddamento rallenta la crescita del lievito e la surgelazione la interrompe completamente. I batteri possono crescere con o senz'aria.
6. Alcuni alimenti secchi come la farina e i cereali possono contenere larve di insetti. Se non si confezionano sottovuoto, le larve possono incubare durante lo stoccaggio degli alimenti e contaminarli. Per evitare l'incubazione di gorgoglioni e di altri insetti, bisogna conservare questi alimenti sottovuoto.
7. **Come evitare che gli alimenti vadano a male:** gli alimenti devono essere conservati a basse temperature perché alcuni microrganismi possono crescere senz'aria.
8. Se la temperatura del frigorifero è superiore a 4°C (soprattutto se per molto tempo), favorisce la crescita di microrganismi dannosi perciò la temperatura deve essere mantenuta a 4°C o meno.
9. Se la temperatura del freezer è di -17°C o inferiore, è adatta a conservare cibi: anche se la surgelazione non uccide i microrganismi, ne ritarda la crescita.
10. La temperatura di conservazione dei cibi confezionati sottovuoto interessa anche i cibi secchi: la durata in buono stato aumenta 3-4 volte se la temperatura è inferiore a 10°C.

## FUNZIONI

1. Lo scopo principale di questo elettrodomestico è conservare comodamente una gran varietà di cibi per conservarne la freschezza, il sapore e la durata. In genere, il confezionamento sottovuoto mantiene la freschezza degli alimenti tre volte più a lungo di altri metodi tradizionali di conservazione. Quando questa confezionatrice diventa un elettrodomestico indispensabile per la vita di tutti i giorni, gli alimenti non si buttano via e si risparmiano soldi.
  - a. Cucinare in anticipo per confezionare sottovuoto e conservare porzioni singole o alimenti interi. Non si consiglia di usare questo sacchetto nel forno a microonde o per bollirli il cibo. Rispettare le indicazioni generali di cottura per riscaldare i cibi confezionati sottovuoto.

- b. Preparare gli alimenti in anticipo per picnic, gite o barbecue.
  - c. Evitare la bruciatura da freddo.
  - d. Confezionare la carne, il pesce, il pollame, i frutti di mare e la verdura per surgelarli o conservarli in frigorifero.
  - e. Confezionare i cibi secchi come fagioli, frutta secca, cereali per conservarli più a lungo.
2. La confezionatrice sottovuoto è ideale per pre-confezionare ingredienti e porzioni singole per chi segue una dieta sana, chi vuole perdere peso, chi fa una dieta snellente o con particolari requisiti.
  3. Questo sistema può essere usato anche per stoccare e proteggere altri oggetti: articoli di valore quali fotografie, documenti importanti, collezioni di francobolli, libri, gioielli, schede, fumetti, ecc.

## 6. NORME GENERALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

**Grazie alle scoperte degli studi scientifici e usando il buon senso, è possibile imparare le seguenti norme sulla sicurezza alimentare, grazie alle quali si possono conservare meglio gli alimenti in sicurezza.**

- Se gli alimenti deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non sono stati conservati nel frigorifero, devono essere consumati immediatamente.
- Per confezionare di nuovo sottovuoto i cibi già stati confezionati in precedenza sottovuoto e la cui confezione è stata aperta, seguire le istruzioni per refrigerarli dopo aver aperto la confezione e conservare adeguatamente i sacchetti nuovamente confezionati sottovuoto.
- Scongelare correttamente i cibi mettendoli in frigorifero. Non scongelare gli alimenti in acqua calda o con fonti di calore o nel forno a microonde.
- Gli alimenti consumati dopo essere stati lasciati a temperatura ambiente più a lungo del necessario possono essere dannosi, in particolare se sono stati cucinati con una salsa densa e sono stati confezionati o conservati in un'atmosfera con poco ossigeno.

**Per confezionare grandi quantità di carne, pesce o altri cibi, seguire questi consigli:**

- Prima di confezionare sottovuoto, lavarsi le mani, pulire tutti gli utensili e le superfici da usare per tagliare e confezionare gli alimenti sottovuoto.
- Gli alimenti deperibili confezionati sottovuoto si devono raffreddare o surgelare immediatamente e non devono essere lasciati a temperatura ambiente.
- Gli alimenti secchi, come frutta secca, cocco o cereali, si conservano più a lungo in ottimo stato se si confezionano sottovuoto e si conservano in un luogo fresco e scuro.

L'ossigeno e le temperature elevate possono irrancidire il grasso dei cibi con un alto contenuto di grasso.

- Sbucciare alcuni tipi di frutta e verdura come mele, banane, patate e tubercoli, prima di confezionare sottovuoto per conservarli più a lungo.
- Se si confezionano sottovuoto alcune verdure come broccoli, cavolfiore e cavoli freschi da conservare in frigorifero, occorre ricordare che rilasciano gas e perciò si devono sbollentare e surgelare prima del confezionamento.

## 7. PULIZIA E MANUTENZIONE

### Manutenzione del sistema di confezionamento sottovuoto

1. Prima di pulire l'unità, disinserire la spina dalla presa.
2. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
3. Non usare prodotti abrasivi per pulire la confezionatrice perché ne graffierebbero la superficie.
4. Pulire la superficie esterna della confezionatrice con una spugna o uno straccetto umido e detersivo leggero per lavare i piatti.
5. Per pulire l'interno dell'unità, rimuovere con la carta da cucina le tracce di cibi o di liquido.
6. Asciugare bene la confezionatrice prima di usarla di nuovo.
7. Con la carta da cucina, rimuovere le tracce di cibi e d'acqua eventualmente presenti intorno o nei componenti.

**i** Fare asciugare bene l'anello ermetico di spugna prima di rimetterlo a posto. Fare attenzione a non danneggiarlo rimettendolo nella posizione originale per evitare perdite nel confezionare sottovuoto.

## 8. SOLUZIONE DEI GUASTI

### Non succede niente quando si preme la confezionatrice sottovuoto

1. Verificare che la spina sia inserita correttamente nella presa di corrente e che l'interruttore sia in posizione "ON". Verificare la presa di corrente inserendovi un altro elettrodomestico. Se quest'ultimo non funziona, controllare i disgiuntori o i fusibili dell'abitazione.



- Controllare il cavo e la spina e verificare che non siano danneggiati. Se lo sono, non usare la confezionatrice sottovuoto.

### **Non esce tutta l'aria dal sacchetto**

- Per sigillare correttamente il sacchetto, l'estremità aperta deve essere completamente appoggiata sulla zona della camera del sottovuoto.
- Verificare che non vi siano tracce di sporco sulla banda sigillante e sulla guarnizione che si trova sotto il coperchio. Verificare anche la corretta posizione di entrambi i pezzi. Pulire e rimettere a posto.
- Il sacchetto può essere bucato. Per verificarlo, sigillare il sacchetto con un po' d'aria all'interno. Immergerlo in acqua e schiacciarlo. Se dal sacchetto escono bolle, significa che è bucato e deve essere sostituito.
- Verificare che il coperchio sia a posto.

### **Dopo la sigillatura, il sacchetto non è sottovuoto.**

- La presenza di grinzhe, briciole, grasso o liquido può causare perdite nella zona sigillata. Riaprire il sacchetto, pulire il bordo superiore e sistemarlo sulla banda sigillante per sigillarlo di nuovo.
- Verificare la presenza di umidità o di liquido nel sacchetto. In tal caso, tagliare il sacchetto e sigillarlo di nuovo, oppure usare un sacchetto nuovo. Gli alimenti con molto liquido devono essere surgelati prima del confezionamento sottovuoto.
- I cibi o gli oggetti con bordi appuntiti potrebbero aver bucato il sacchetto intaccandone la tenuta. Proteggere i bordi appuntiti con carta da cucina.

### **La confezionatrice sottovuoto non sigilla bene il sacchetto**

Se la banda sigillante si surriscalda e fonde il sacchetto, occorre sollevare il coperchio e lasciare che la banda si raffreddi per qualche minuto.

## **9. SMALTIMENTO DELLA CONFEZIONATRICE**

### **TUTELA DELL'AMBIENTE**

Alla fine della vita utile del prodotto, l'apparecchio deve essere depositato presso un centro di smaltimento dei rifiuti autorizzato.



## 10. LINEE GUIDA PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Classificazione	Alimenti	Temperatura	Conservazione normale	Conservazione sottovuoto
<b>In frigorifero</b>	Carne cruda fresca	5±3	2_3 giorni	8_9 giorni
	Frutti di mare / pesce fresco	5±3	1_3 giorni	4_5 giorni
	Carne cucinata	5±3	4_6 giorni	10_14 giorni
	Verdura	5±3	3_5 giorni	7_10 giorni
	Frutta	5±3	5_7 giorni	14_20 giorni
	Uova	5±3	10_15 giorni	30_50 giorni
<b>In freezer</b>	Carne	-18±2	3_5 mesi	1 anno
	Pesce	-18±2	3_5 mesi	1 anno
	Frutti di mare	-18±2	3_5 mesi	1 anno
<b>A temperatura ambiente</b>	Pane	25±2	1_2 giorni	6_8 giorni
	Biscotti	25±2	4_6 mesi	1 anno
	Riso / Farina	25±2	3_5 mesi	1 anno
	Arachidi / Legumi	25±2	3_6 mesi	1 anno
	Medicinali	25±2	3_6 mesi	1 anno
	Tè	25±2	5_6 mesi	1 anno

## 11. DATI TECNICI

<b>Modello</b>	7941
<b>Tensione nominale V</b>	220-240V
<b>Frequenza nominale Hz</b>	50Hz
<b>Potenza nominale W</b>	130W
<b>Potenza di sottovuoto Kpa</b>	-60Kpa~-85Kpa
<b>Dimensioni</b>	370mm (Lunghezza)_148 mm (Larghezza)_85 mm (Altezza)
<b>Peso kg</b>	1,76 kg

# BEDIENUNGSANLEITUNG

# ALFA roll

## INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN / 60
2. AUFBAU UND FUNKTIONEN / 61
3. GEBRAUCHSANLEITUNG / 63
4. TIPPS ZUR BESSEREN KONSERVIERUNG VON VAKUUMVERPACKTEN LEBENSMITTELN / 66
5. SICHERHEITSHINWEISE ZUR AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN / 67
6. ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE ZUR LEBENSMITTEL SICHERHEIT / 69
7. REINIGUNG UND WARTUNG / 70
8. STÖRUNGSBEHEBUNG / 70
9. ENTSORGUNG DES VAKUUMIERGERÄTS/ 71
10. RICHTLINIEN ZUR AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN / 72
11. TECHNISCHE DATEN / 72

## 1. WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

**Bei der Benutzung dieses Elektrogeräts müssen stets folgende Sicherheitshinweise beachtet werden:**



### **LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN**

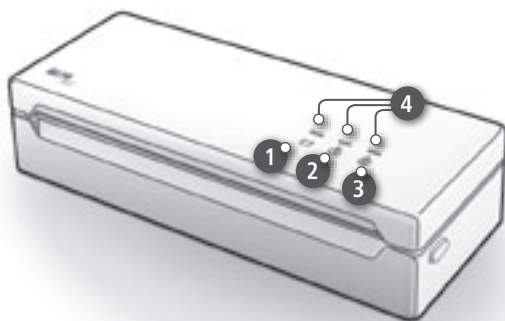
1. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Elektrogerät benutzen und bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen auf.
2. Bevor Sie das Elektrogerät an den Strom anschließen oder bevor Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen, kontrollieren Sie, dass der Deckel entsperrt ist. Ziehen Sie bei Nichtbenutzung oder vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose.
3. Dieses Elektrogerät ist kein Spielzeug. Falls es von Kindern oder in deren Nähe benutzt wird, sollte dies unter Aufsicht geschehen. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
4. Verwenden Sie nur Originalbeutel und Zubehör. Verwenden Sie das Gerät für keinen anderen als den vorgesehenen Zweck.
5. Benutzen Sie das Gerät auf keinen Fall, wenn das Stromkabel beschädigt ist und setzen Sie sich unverzüglich mit einem Fachmann in Verbindung, damit er es ausgetauscht.
6. Halten Sie sich von beweglichen Teilen fern.
7. Um eventuellen Verbrennungen vorzubeugen, berühren Sie niemals die Versiegelungsstange, die sich am Rand des oberen Gerätedeckels befindet.
8. Versuchen Sie nicht, dieses Gerät selbst zu reparieren.
9. Klopfen Sie nicht auf das Gerät und lassen Sie es nicht fallen. Nach einem Fall oder bei Beschädigung verwenden Sie es nicht weiter.
10. Vermeiden Sie Folgendes: ziehen Sie nicht am Kabel, benutzen Sie das Kabel nicht als Griff, schliessen Sie keine Tür, durch die das Kabel verläuft und spannen Sie das Kabel weder über scharfe Kanten noch Ecken. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn sich das Stromkabel unter dem Gerät befindet oder das Kabel / der Stecker nass sind.
11. Halten Sie das Gerät fern von heißen Gasen, einem heißen Ofen, Elektroherden oder jeder anderen heißen Oberfläche. Verwenden Sie dieses Gerät weder auf nassen oder heißen Oberflächen noch in der Nähe einer Wärmequelle.
12. Verwenden Sie möglichst kein Verlängerungskabel. Falls Sie doch eines benutzen, muss dessen Kapazität der des Elektrogeräts entsprechen oder darüber liegen.
13. Um Verletzungen zu vermeiden, schalten Sie das Gerät nicht aus, indem Sie am Stromkabel ziehen, sondern indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen.
14. Bevor Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose stecken oder das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, dass Sie trockene Hände haben.
15. Wenn das Gerät eingeschaltet oder in Betrieb ist, platzieren Sie es auf einer stabilen Arbeitsoberfläche, z.B. einem Tisch oder einem Ladentisch.
16. Der Gebrauch von Schmiermitteln wie Öl oder Wasser ist nicht nötig.
17. Tauchen Sie weder Geräteteile noch das Kabel oder den Stecker dieses Elektrogeräts in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

18. Dieses Gerät darf nicht im Freien oder auf feuchten Oberflächen benutzt werden. Es ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen geeignet.
19. Dieses Gerät ist für Personen (einschliesslich Kinder) mit körperlicher, sensorischer und geistiger Behinderung und mangelnder Erfahrung und Kenntnissen nur dann geeignet, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes unterwiesen und angeleitet werden.
20. Kinder sollten beaufsichtigt werden und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
21. Um Gefahren zu vermeiden, muss das Netzkabel bei Beschädigung durch den Hersteller, seinen Wartungsleiter oder eine qualifizierte Person ersetzt werden.

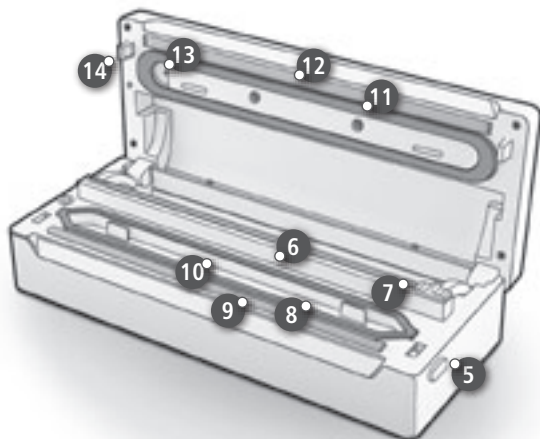


WARNUNG: Bewahren sie diese anleitung auf. Nur für den hausgebrauch. 1 zyklus pro minute.

## 2. AUFBAU UND FUNKTIONEN



1. **Schweiß-Taste:** Nur zum Versiegeln drücken oder direkt, um nach dem Vakuumieren zu verschweißen.
2. **Vakuumierung mit Niederdruck und Versiegeln:** Zum Vakuumieren mit Niedervakuum und Versiegeln der Beutel drücken.
3. **Vakuumierung mit Hochdruck und Versiegeln:** Zum Vakuumieren mit Hochvakuum und Versiegeln der Beutel drücken.
4. **Anzeigelampe:** Zeigt den Stand des Vakuumierungsprozesses oder des Versiegelns.



5. **Entriegelungstaste:** Zum Öffnen des oberen Deckels.
6. **Klingenschienehalterung:** Hält die Klinge, damit sie gleitet.
7. **Klingenschiene:** Dort rastet die Klinge ein.
8. **Untere Dichtung:** Verhindert, dass Luft eintritt, indem sie mit der oberen Dichtung eine Vakuumkammer bildet.
9. **Versiegelungsstrang:** Presst den Beutel auf die Versiegelungsstange, um sie zu verschweißen.
10. **Vakuumkammer:** Saugt die Luft aus dem Beutel und eliminiert überschüssige Flüssigkeit.
11. **Obere Dichtung:** Verhindert, dass Luft eindringt, indem sie mit der unteren Dichtung eine Vakuumkammer bildet.
12. **Schweißstange:** Heizstange zum Verschweißen des Beutels.
13. **Lufteinlass:** Der Lufteinlass, durch den die Luft aus der Vakuumkammer gesaugt wird, welche an die Vakuumpumpe angeschlossen ist.
14. **Hebel:** Um den Deckel am Gerät zu befestigen.

### 3. GEBRAUCHSANLEITUNG

#### I. WIE MACHT MAN EINEN BEUTEL MIT DER BEUTELROLLE



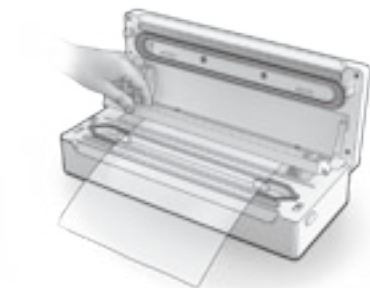
1 Öffnen Sie den Deckel.



2 Schieben Sie den Klingenhalter nach hinten.



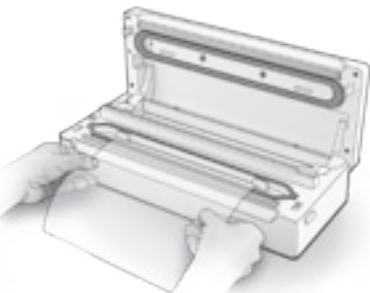
3 Ziehen Sie die Rolle bis zur gewünschten Länge heraus.



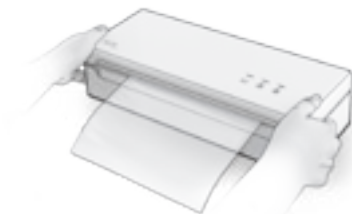
4 Klappen Sie die Klingenthalerung herunter.



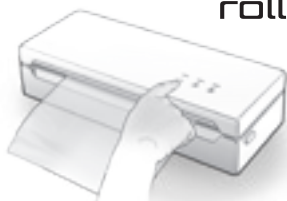
5 Deslice la tablilla de la cuchilla para cortar la bolsa.



6 Verschieben Sie die Klingenschiene, um den Beutel zuzuschneiden.



- 7 Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten nach unten. Die LED-Anzeige der Vakuumierung mit Hochvakuum leuchtet weiß.



- 8 Drücken Sie die Schweiß-Taste. Das Vakuumiergerät beginnt, den Beutel zu verschweißen. Die LED-Anzeige der Versiegelung leuchtet rot.



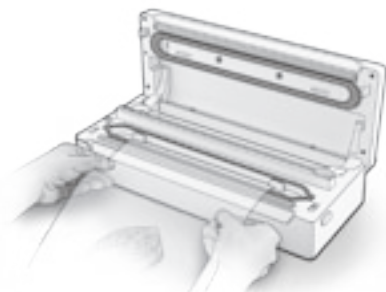
- 9 Drücken Sie die Entriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entnehmen. Wenn das Vakuumiergerät den Beutel verschweißt hat, leuchtet erneut die weiße LED-Anzeige der Verpackung mit Hochvakuum auf.

## II. AUFBEWAHRUNG VON GEGENSTÄNDEN IM BEUTEL

(Sie haben die Wahl zwischen Verpackung mit Hochvakuum und Niedervakuum)



- 1 Öffnen Sie den Deckel



- 2 Legen Sie die Beutelöffnung in die Vakuumkammer.

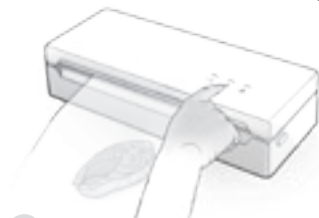




- 3 Klappen Sie den Deckel zu und drücken Sie beide Seiten nach unten. Die LED-Anzeige der Vakuumpackung mit Hochvakuum leuchtet weiß auf.



- 5 Wenn der Prozess der Vakuumpackung und Versiegelung abgeschlossen ist, leuchtet die LED-Anzeige der Vakuumpackung mit Hochvakuum erneut weiß auf. Drücken Sie die Entriegelungstasten, um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.



- 4 Drücken Sie die Taste der Vakuumpackung mit Hochvakuum oder Nieder vakuum, um mit dem Schweißprozess zu beginnen. Die LED-Anzeige des Vakuumpackungszyklus leuchtet blau auf und die LED-Anzeige der Versiegelung leuchtet rot auf, wenn der Versiegelungsprozess beginnt.



Wenn Sie den Deckel nicht richtig schließen und die LED-Leuchte der Verpackung mit Hochvakuum nicht weiß aufleuchtet, kann das Vakuumpackungsgerät keinen anderen Prozess starten.



- Für ein besseres Verschweißen des Beutels empfiehlt es sich, das Vakuumpackungsgerät vor dem nächsten Gebrauch 1 Minute abkühlen zu lassen.
- Entfernen Sie nach jedem Vakuumpackungs- und Versiegelungsprozess den Flüssigkeitsüberschuss oder die Lebensmittelreste, die in der herausnehmbaren Vakuumpackungskammer zurückgeblieben sind.
- Für eine Vakuumpackung mit Niedervakuum können Sie die Niedervakuum-Taste drücken oder direkt die Versiegelungstaste, um bei laufendem Motor die Funktion zu ändern.
- Nach Beendigung des Vakuumpackungsprozesses lassen Sie den Deckel des Vakuumpackungsgeräts stets offen. Haken Sie den Deckel nicht ein, da hierdurch die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigt wird.

## 4. TIPPS ZUR BESSEREN KONSERVIERUNG VON VAKUUMVERPACKTEN LEBENSMITTELN

1. Füllen Sie den Beutel nicht zu voll: lassen Sie an der Beutelöffnung ausreichend Platz, um den Beutel besser in die Vakuumkammer einlegen zu können.
2. Die Beutelöffnung darf nicht nass werden, da ein Verschweißen nasser Beutel schwierig werden kann.
3. Neben Lebensmitteln kann man auch viele andere Gegenstände Vakuumverpacken. Bewahren Sie Ihre Campingausrüstung wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Ausrüstung und Kleidung sauber und trocken auf. Bewahren Sie auch die Leuchtraketen für Notfälle stets einsatzbereit. Halten Sie Tafelsilber und Sammlerstücke sauber und glänzend.
4. Reinigen und glätten Sie die Beutelöffnung vor dem Verschweißen. Kontrollieren Sie, dass die Beutelöffnung leer, sauber und faltenfrei ist.
5. Entfernen Sie überflüssige Luft aus dem Beutel. Drücken Sie den Beutel derart zusammen, dass die überflüssige Luft vor der Vakuumierung entweicht. Wenn noch zu viel Luft im Beutel ist, erhöht sich der Druck der Vakuumpumpe. Dies kann bedeuten, dass die Motorleistung nicht ausreicht, um die gesamte Luft aus dem Beutel abzusaugen.
6. Vakuumieren Sie keine Lebensmittel mit scharfen Kanten, wie Fischgräten oder harte Muscheln. Die spitzen Teile können den Beutel beschädigen.
7. Um eine gute Leistung des Vakuumiergeräts zu erzielen, empfiehlt es sich, einen Beutel pro Minute zu vakuumieren.
8. Wenn man aus unbekanntem Gründen keine ausreichende Vakuumierung erzielt, schaltet sich das Gerät automatisch nach 45 Sekunden aus. In einem solchen Fall überprüfen Sie bitte, ob der Beutel Leckstellen aufweist, nicht richtig platziert wurde oder ein anderer Grund gegeben ist.
9. Während des Vakuum-Verpackungsprozesses in Beutel können unfreiwillig geringe Mengen Flüssigkeit, Krümel oder kleine Lebensmittelreste in die Vakuumkammer geraten, die Pumpe verstopfen und das Vakuumiergerät beschädigen.
10. Damit der Beutel nicht zu voll gefüllt wird, sollten Sie stets mindestens 6 cm Freiraum zwischen dem Beutelinhalt und dessen oberem Rand bewahren. Lassen Sie auch dann im Beutel ein wenig mehr Platz, wenn Sie diesen wiederverwenden möchten.
11. Für ein besseres Ergebnis frieren Sie Obst vor und blanchieren Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren.



- Um eventuelle Krankheiten zu verhindern, benutzen Sie Beutel, in denen Sie rohes Fleisch, Fisch oder fette Lebensmittel aufbewahrt hatten, nicht erneut.
- Nach Beendigung des Vakuumierprozesses lassen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts stets offen. Haken Sie den Deckel nicht ein, da hierdurch die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigt wird.

## ERNEUTES VERSCHWEISSEN

Viele Lebensmittel können in ihrer Verpackung oder in Originalpaketen (z.B. Kartoffelchipstüten) erneut verschweißt werden. Befolgen Sie hierzu ab Schritt 6 die im Abschnitt „Wie macht man einen Beutel mit der Beutelrolle“ dieser Betriebsanleitung beschriebenen Schritte.

### Aufbereitung von Lebensmitteln für die Konservierung im Gefrierschrank

1. Unter guten Konservierungsbedingungen können Sie mit dem Vakuuiergerät die Frische der Lebensmittel bewahren. Beginnen Sie zuerst mit den frischesten Lebensmitteln.
2. Zum Einfrieren von Lebensmitteln, die ihre Form oder Zartheit bewahren sollen, vakuumieren Sie diese und legen sie in den Gefrierschrank. Lebensmittel wie Fleisch, Beeren und Brot können bedenkenlos bis zu 24 Stunden eingefroren werden, ohne dass man Frostbrand befürchten muss.
3. Blanchieren Sie das Gemüse, indem sie es kurz in kochendes Wasser tauchen oder im Mikrowellenherd kochen. Lassen Sie es danach abkühlen, bis es bissfest ist und vakuumieren Sie es in für Sie geeigneten Portionen.
4. Um nicht gefrorene Lebensmittel zu vakuumieren, sollten Sie ein bisschen mehr Platz im Beutel lassen, damit diese sich während des Gefrierprozesses ausdehnen können. Legen Sie Fleisch oder Fisch auf Küchenpapier und vakuumieren Sie beides mit dem Küchenpapier im Beutel. So kann das Küchenpapier die Feuchtigkeit der Lebensmittel aufsaugen.

Vor dem Vakuumieren von Lebensmitteln wie Omeletts, Pfannkuchen oder Frikadellen sollten Sie Wachspapier zwischen jedes Stück legen, um sie danach aufeinander legen zu können. So kann man einfach einzelne Portionen aus dem Beutel nehmen, den Rest erneut Vakuum verpacken und den Beutel sofort wieder in den Gefrierschrank legen.

## 5. SICHERHEITSHINWEISE ZUR AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Dieses Vakuuiergerät wird Ihren Einkauf und Ihre Art und Weise der Lebensmittel-Aufbewahrung grundlegend verändern. Sie werden sich so an das Vakuumverpacken gewöhnen, das es zu einem unentbehrlichen Teil Ihrer Essenszubereitung werden wird. Befolgen Sie bitte bestimmte Vorgehensweisen beim Vakuum verschweißen; so können Sie die Qualität und die Sicherheit Ihrer Lebensmittel garantieren.

1. Chemische Reaktionen der Lebensmittel auf Luft, Temperatur, Feuchtigkeit, Enzymprozesse, Wachstum von Mikroorganismen oder die Verschmutzung durch Insekten verursachen den Verderb von Lebensmitteln.
2. Sauerstoff in der Luft ist der Hauptgrund dafür, dass Lebensmittel ihre wichtigen Nährwerte verlieren und in Ihrer Beschaffenheit und im Geschmack an Qualität

einbüßen. Die meisten Mikroorganismen benötigen Sauerstoff und Feuchtigkeit zum Wachsen, daher können gefrorene Lebensmittel, die nicht luftdicht verpackt sind, Gefrierbrand bekommen.

3. Die luftdichte Verpackung beseitigt 90% der Luft aus der Verpackung. Bei ca. 21% Sauerstoffgehalt in der Luft bedeutet dies, dass sich etwa 2 – 3% Restsauerstoff in den vakuum- verschweißten Lebensmitteln befinden. Wenn der Sauerstoffgehalt unter 5% sinkt, sind die meisten Mikroorganismen am Wachstum gehindert.
4. Im Allgemeinen gibt es drei Arten von Mikroorganismen: Schimmelpilze, Hefepilze und Bakterien. Sie existieren überall, jedoch nur unter bestimmten Bedingungen können Sie Probleme verursachen.
5. Bei wenig Sauerstoff und beim Fehlen von Feuchtigkeit können Schimmelpilze nicht wachsen; bei Feuchtigkeit und Zucker und bei einer angemessenen Temperatur wachsen Hefepilze – sowohl mit Luft als auch ohne. Die Kühlung verlangsamt das Wachstum von Hefepilzen – Einfrieren stoppt ihn vollständig.. Bakterien können dagegen mit oder ohne Luft wachsen.
6. Einige trockene Lebensmittel wie Mehl und Getreide können Insektenlarven enthalten. Wenn sie nicht vakuumverpackt werden, können die Larven während der Lagerung der Lebensmittel schlüpfen und diese kontaminieren. Um ein Ausbrüten von Käfern und andere Insekten zu verhindern, müssen diese Lebensmittel Vakuumverpackt aufbewahrt werden.
7. **Wie man den Verderb von Lebensmitteln verhindert:** Lebensmittel müssen bei niedrigen Temperaturen gelagert werden, da einige Mikroorganismen ohne Luft, jedoch nicht bei niedrigen Temperaturen wachsen können.
8. Wenn Ihr Kühlschrank über einen längeren Zeitraum Temperaturen über 4°C aufweist, fördert dies das Wachstum schädlicher Mikroorganismen, weshalb seine Temperatur bei 4°C oder darunter gehalten werden sollte.
9. Die Temperatur Ihrer Gefriertruhe sollte -17°C oder kälter sein – dies ist genau die richtige Temperatur zum Aufbewahren von Lebensmitteln; Einfrieren tötet Mikroorganismen nicht ab, sondern hindert sie nur in Ihrem Wachstum.
10. Die Konservierungstemperatur vakuumverpackter Lebensmittel beeinflusst auch trockene Lebensmittel: je tiefer die Temperatur (Absinken um 10°C), desto länger die Haltbarkeit in gutem Zustand (3 - 4fach erhöht).

## FUNKTIONEN

1. Dieses Gerät ermöglicht die Aufbewahrung einer Vielzahl von Lebensmitteln, bei gleichzeitigem Erhalt der Frische und des Geschmacks. Im Allgemeinen hält eine vakuumverschweißte Verpackung Lebensmittel bis zu dreimal länger frisch als bei der herkömmlichen Aufbewahrungsmethode. Dieses Vakuumiergerät wird zu einem unentbehrlichen Teil in Ihrem Leben, er spart Ihnen Geld, da weniger Lebensmittel verderben.
  - a. Kochen Sie im Voraus und verpacken Sie die Lebensmittel absolut luftdicht. Lagern Sie individuelle Portionen oder komplette Mahlzeiten. Allerdings sind diese

Vakuumbutel nicht für die Mikrowelle oder für das Kochen-im-Beutel geeignet. Erhitzen Sie das Essen auf herkömmliche Weise.

- b. Bereiten Sie Speisen für Picknicks, Ausflüge oder Grillabende im Voraus zu.
  - c. Verhindern Sie Gefrierbrand.
  - d. Verpacken Sie Fleisch, Fisch, Geflügel, Meeresfrüchte und Gemüse zum Einfrieren oder zur Aufbewahrung im Kühlschrank.
  - e. Vakuumieren Sie trockene Lebensmittel wie Bohnen, Trockenfrüchte, Getreide, um sie länger aufbewahren zu können.
2. Das Vakuum-Verpackungsgerät ist ideal, um Zutaten und Einzelportionen abzupacken für Menschen, die sich gesund ernähren, die Gewicht verlieren wollen, oder jene, die eine Schlankheitskur oder eine Diät mit besonderen Anforderungen machen.
  3. Dieses System kann auch zur Aufbewahrung und zum Schutz anderer Gegenstände verwendet werden: wertvolle Gegenstände wie Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarkensammlungen, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics, etc.

## 6. ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE ZUR LEBENSMITTEL SICHERHEIT

**Von wissenschaftlichen Studien und dem gesunden Menschenverstand können Sie die folgenden Lebensmittelsicherheitsregeln lernen, dank denen Sie Ihre Lebensmittel besser und sicherer aufbewahren können.**

- Wenn verderbliche Lebensmittel erhitzt, aufgetaut oder nicht im Kühlschrank aufbewahrt wurden, sollten sie sofort verzehrt werden.
- Um Lebensmittel, die schon einmal Vakuumverpackt und geöffnet waren erneut zu vakuumieren, befolgen Sie die Anweisungen zur Lagerung im Kühlschrank nach dem Öffnen und bewahren Sie die erneut vakuumierten Beutel entsprechend auf.
- Die beste Methode um Lebensmittel aufzutauen ist es sie in den Kühlschrank zu legen bis sie aufgetaut sind. Tauen Sie Lebensmittel niemals in heißem Wasser, in der Mikrowelle oder durch eine andere heiße Quelle auf.
- Es kann gesundheitsschädlich sein, wenn Sie Lebensmittel konsumieren, die bei Raumtemperatur längere Zeit aufbewahrt wurden, vor allem, wenn sie in einer dicken Sauce gekocht und verpackt waren oder in einer sauerstoffarmen Atmosphäre gelagert wurden.

**Beim Verpacken großer Mengen Fleisch, Fisch oder anderer Lebensmittel empfehlen wir Folgendes:**

- Bevor Sie Lebensmittel Vakuum verpacken ist es wichtig, dass Sie sich vorher Ihre Hände waschen und sämtliche Utensilien und Oberflächen reinigen.
- Kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel umgehend nachdem Sie sie vakuumverschweißt haben. Lassen Sie sie nicht bei Zimmertemperatur liegen.

- Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie Nüssen, Kokosnüssen oder Getreide verlängert sich bei vakuumverschweißter Verpackung, wenn Sie sie an einem dunklen Ort aufbewahren. Sauerstoff und Wärme verursachen bei besonders fettreichen Lebensmitteln, dass das Fett ranzig wird.
- Vor dem Vakuumverpacken einiger Früchte und Gemüse wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Knollen, sollten Sie sie schälen, damit sie länger konserviert werden.
- Wenn Sie einige Gemüsearten, wie z.B. Broccoli, Blumenkohl und frischen Kohl luftdicht verschweißen möchten, um sie im Kühlschrank aufzubewahren, dann müssen Sie sie vor dem Vakuumieren kurz blanchieren und einfrieren, da sie ansonsten Gase ausstoßen.

## 7. REINIGUNG UND WARTUNG

### Wartung des Vakuumsystems

1. Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie stets den Stromstecker aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung des Vakuumiergeräts, da sie die Oberfläche zerkratzen.
4. Reinigen Sie die Außenfläche des Vakuumiergerät mit einem feuchten Schwamm und Spülmittel.
5. Zur Reinigung der Innenfläche des Geräts entfernen Sie Lebensmittelreste und Flüssigkeiten mit einem Küchentuch.
6. Vor der erneuten Benutzung des Vakuumiergeräts trocknen Sie dieses gut ab.
7. Entfernen Sie zurückgebliebene Lebensmittelreste und Wasser mit einem Küchentuch aus den Zubehörteilen.

**i** Bevor Sie den hermetischen Hebel des Schwamms wieder einsetzen, sollten Sie ihn gut abtrocknen. Setzen Sie ihn vorsichtig ein, achten Sie darauf, ihn nicht zu beschädigen und stellen Sie ihn wieder in die Originalposition, um beim Vakuumieren Luftentweichungen zu verhindern.

## 8. STÖRUNGSBEHEBUNG

### Wenn man auf den Vakuumierer drückt, passiert nichts

1. CKontrollieren Sie, ob der Stromstecker des Gerätes richtig in der Steckdose steckt und der Schalter auf „Ein“ steht. Kontrollieren Sie die Steckdose, indem Sie ein anderes Elektrogerät an sie anschließen. Wenn dieses nicht funktioniert, überprüfen Sie die Stromunterbrecher oder Sicherungen des Hauses.

- Überprüfen Sie, ob das Stromkabel oder der Stromstecker defekt sind. In diesem Fall dürfen Sie das Vakuumiergerät nicht benutzen.

### **Die Luft wird nicht vollständig aus den Beuteln abgesaugt**

- Um den Beutel einwandfrei verschweißen zu können, muss das offene Ende des Beutels gänzlich innerhalb des Raumes der Vakuumkammer sein.
- Kontrollieren Sie, ob sich Unreinheiten auf den Schweißbändern und den Dichtungen unter dem Deckel befinden. Kontrollieren Sie auch, ob beide Teile richtig eingesetzt sind. Reinigen Sie sie und setzen sie wieder ein.
- Der Beutel könnte ein Loch haben. Um dies zu kontrollieren, verschweißen Sie den Beutel mit etwas Luft im Inneren. Tauchen Sie ihn unter Wasser und drücken Sie ihn ein wenig. Das Auftauchen von Luftblasen ist ein Zeichen dafür, dass der Beutel undicht ist und Sie einen neuen Beutel benutzen müssen.
- Kontrollieren Sie, ob der Deckel fest eingehakt ist.

### **Der Beutel hält das Vakuum nicht, nachdem er zugeschweißt wurde**

- Luftentweichungen entlang der Schweißnaht können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten hervorgerufen werden. Öffnen Sie den Beutel wieder, reinigen Sie den oberen inneren Teil des Beutels und legen ihn auf die Schweißstange, bevor Sie den Beutel erneut zuschweißen.
- Kontrollieren Sie, ob Feuchtigkeit oder Saft im Beutel ist. Ist dies der Fall, sollten Sie den Beutel vielleicht besser abschneiden und erneut verschweißen oder einen neuen Beutel verwenden. Stark flüssigkeitshaltige Lebensmittel müssen vor dem Vakuumieren eingefroren werden.
- Scharfkantige Lebensmittel oder Gegenstände könnten ein Loch im Beutel verursacht haben, wodurch das Vakuum nicht beibehalten wurde. Schützen Sie eventuelle scharfe Kanten des Inhalts des Beutels mit Hilfe von Küchenpapier.

### **Der Vakuumiergerät verschweißt den Beutel nicht korrekt**

Wenn die Versiegelungsstange überhitzt und den Beutel schmilzt, müssen Sie den Deckel öffnen und die Stange für ein paar Minuten abkühlen lassen.

## **9. ENTSORGUNG DES VAKUUMIERGERÄTS UMWELTSCHUTZ**

Nach Ablauf der Lebensdauer des Produkts bringen Sie dieses in einen Recycling-Center.



## 10. RICHTLINIEN ZUR AUFBEWAHRUNG VON LEBENSMITTELN

Klassifizierung	Lebensmittel	Temperatur	Normale Konservierung	Vakuumierung
<b>Kühlschrank</b>	Rohes Frischfleisch	5±3	2_3 Tage	8_9 Tage
	Frischer Meeresfrüchte / Frischfisch	5±3	1_3 Tage	4_5 Tage
	Gekochtes Fleisch	5±3	4_6 Tage	10_14 Tage
	Gemüse	5±3	3_5 Tage	7_10 Tage
	Obst	5±3	5_7 Tage	14_20 Tage
	Eier	5±3	10_15 Tage	30_50 Tage
<b>Im Gefrierschrank</b>	Fleisch	-18±2	3_5 Monate	1 Jahr
	Fisch	-18±2	3_5 Monate	1 Jahr
	Meeresfrüchte	-18±2	3_5 Monate	1 Jahr
<b>Bei Zimmer-temperatur</b>	Brot	25±2	1_2 Tage	6_8 Tage
	Kekse	25±2	4_6 Monate	1 Jahr
	Reis / Mehl	25±2	3_5 Monate	1 Jahr
	Erdnüsse / Hülsenfrüchte	25±2	3_6 Monate	1 Jahr
	Medizinisches Material	25±2	3_6 Monate	1 Jahr
	Tee	25±2	5_6 Monate	1 Jahr

## 11. TECHNISCHE DATEN

<b>Modell</b>	7941
<b>Nennspannung V</b>	220-240V
<b>Nennfrequenz Hz</b>	50Hz
<b>Nennleistung W</b>	130W
<b>Vakuumleistung Kpa</b>	-60Kpa~-85Kpa
<b>Abmessungen</b>	370mm (Länge)_148 mm (Breite)_85 mm (Höhe)
<b>Gewicht kg</b>	1,76 kg



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

# ALFA roll

## ÍNDICE

1. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES / 74
2. PARTES E FUNÇÕES / 75
3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO / 77
4. CONSELHOS PARA CONSERVAR MELHOR A VÁCUO / 80
5. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS / 80
6. NORMAS GERAIS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR / 83
7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO / 84
8. SOLUÇÃO DE AVARIAS / 84
9. COMO REMOVER A MÁQUINA DE EMBALAR / 85
10. REGRAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS / 86
11. DADOS TÉCNICOS / 86

## 1. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

**Quando utilizar este eletrodoméstico, respeite sempre as seguintes medidas de segurança:**



### **LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES**

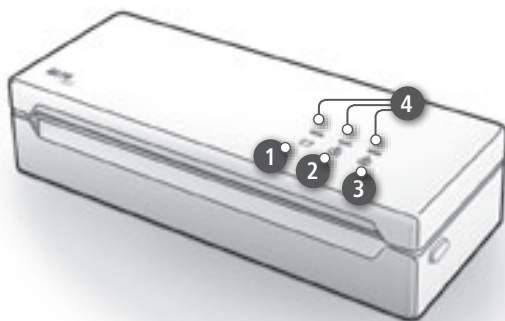
1. Leia atentamente todas as instruções antes de utilizar este eletrodoméstico e guarde-as para consultas futuras.
2. Antes de ligar o eletrodoméstico à tomada de corrente, ou antes de desligá-lo, verifique que a tampa do mesmo está desbloqueada e desligue-o quando não esteja a ser utilizado ou antes de limpá-lo.
3. Este eletrodoméstico não é um brinquedo. Se for utilizado por crianças ou perto deles, deve prestar-se especial atenção. Guarde o eletrodoméstico num local seguro, fora do alcance das crianças.
4. Não utilize sacos nem acessórios não recomendados nem utilize o eletrodoméstico para outros fins que não sejam a sua finalidade prevista.
5. Deixe de utilizar imediatamente o aparelho se o cabo está danificado e contacte um profissional para que o substitua.
6. Mantenha-se longe das peças móveis.
7. Não toque na peça embaladora quente que se encontra no bordo da tampa superior do aparelho. Está quente e poderia queimar-se.
8. Não tente consertar este eletrodoméstico você próprio.
9. Não bata nem deixe cair o aparelho. Não o utilize se caiu ou parece estar danificado.
10. Não faça o seguinte: puxar o cabo, utilizar o cabo como pega, fechar uma porta pela qual passe o cabo nem tensionar o cabo em bordos afiados nem cantos. Não utilize o eletrodoméstico se o cabo se encontra debaixo ou se o cabo/tomado estão molhados.
11. Mantenha-se longe de gases quentes, um forno quente, aquecedores elétricos ou qualquer outra superfície quente. Não utilize este eletrodoméstico sobre superfícies húmidas ou quentes nem perto de uma fonte de calor.
12. Recomenda-se não utilizar um cabo alargador. Não obstante, se o utilizar, a sua capacidade deve ser igual ou superior à do eletrodoméstico.
13. Quando desligar o eletrodoméstico, a fim de evitar lesões desligue-o pegando a tomada, não o cabo.
14. Antes de ligar o eletrodoméstico à tomada ou de colocá-lo em funcionamento, certifique-se de que tem as mãos secas e que pode utilizar o aparelho de forma segura.
15. Quando o eletrodoméstico esteja ligado ou em posição de funcionamento, deve estar colocado sobre uma superfície estável, como uma mesa ou um balcão.
16. Não faz falta utilizar lubrificantes, quer sejam óleos ou água.
17. Não mergulhe nenhuma peça deste eletrodoméstico, o cabo ou a tomada em água nem qualquer outro líquido.

18. Não utilize este eletrodoméstico em espaços exteriores ou sobre superfícies húmidas. Recomenda-se o seu uso exclusivo no lar e em espaços interiores.
19. Este eletrodoméstico não deve ser utilizado por pessoas (incluídas crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou que não tenham experiência e conhecimentos necessários a não ser que uma pessoa responsável pela sua segurança as vigile ou lhes mostre como se utiliza.
20. As crianças devem ser vigiadas para não brincarem com o eletrodoméstico.
21. Se o cabo está estragado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu responsável de manutenção ou uma pessoa qualificada para evitar perigos.

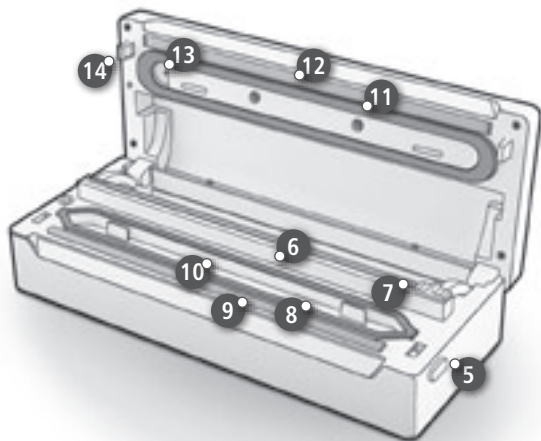


ADVERTÊNCIA: Guarde estas instruções. Apenas para uso doméstico. 1 ciclo por min.

## 2. PARTES E FUNÇÕES



1. **Botão de selagem:** Tocar apenas para selar ou diretamente para passar a selar depois de embalar a vácuo.
2. **Embalagem a vácuo a baixa pressão e selagem:** Tocar para embalar a vácuo a baixa pressão e selar os sacos.
3. **Embalagem a vácuo a alta pressão e selagem:** Tocar para embalar a vácuo a alta pressão e selar os sacos.
4. **Luz indicadora:** Indica o estado do processo de embalagem a vácuo ou de selagem.



5. **Botões de abertura:** Prima-os para abrir a tampa superior.
6. **Suporte deslizante da lâmina:** Segura a lâmina para que se deslize.
7. **Tábua para a lâmina:** Nela encaixa a lâmina.
8. **Junta inferior:** Mantém o ar afastado formando uma câmara de vácuo com a junta superior.
9. **Perfil de selagem:** Pressiona o saco sobre a fita de selagem para selá-la.
10. **Câmara de vácuo:** Extrai o ar do saco e recolhe o possível excesso de líquido.
11. **Junta superior:** Mantém o ar afastado formando uma câmara de vácuo com a junta inferior.
12. **Fita de selagem:** Peça aquecida para selar o saco.
13. **Toma de ar:** É a entrada de ar, por que é sugado o ar da câmara de vácuo, que está ligada à bomba de vácuo.
14. **Engate:** Para engatar a tampa à base.

### 3. INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

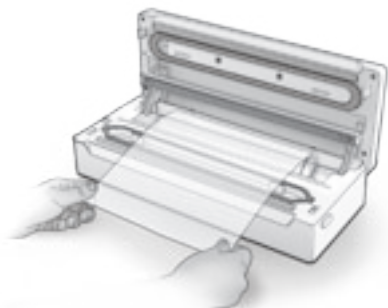
#### I. CÓMO HACER UNA BOLSA CON EL ROLLO DE ENVASADO



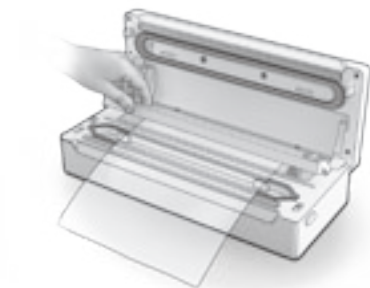
1 Abra a tampa.



2 Desloque o suporte deslizante da lâmina para trás.



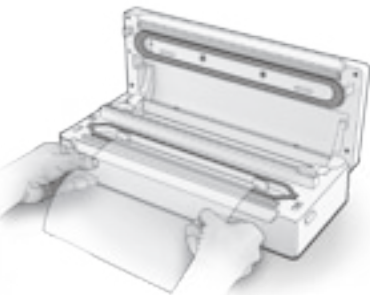
3 Puxe o rolo até conseguir o comprimento pretendido.



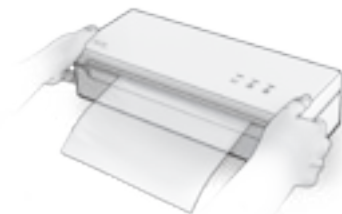
4 Baixe o suporte deslizante da lâmina.



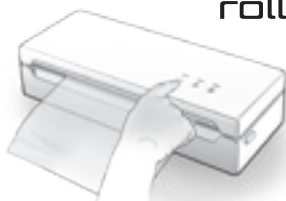
5 Deslize a tábua da lâmina para cortar o saco.



6 Coloque a abertura do saco sobre o perfil de selagem.



- 7 Prima a tampa por ambos os lados contra a base. O LED de vácuo a alta pressão iluminar-se-á a branco.



- 8 Toque no botão de selagem. A máquina de embalar começará a selar o saco. O LED de selagem iluminar-se-á a vermelho.



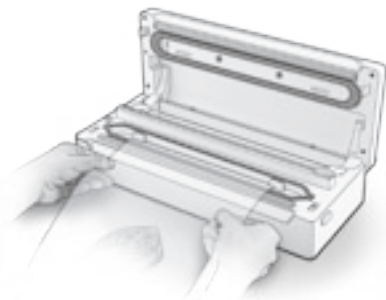
- 9 Prima os botões de abertura para abrir a tampa e retirar o saco. Quando a máquina de embalar tiver acabado de selar o saco, voltará a ligar-se a luz branca do LED de vácuo a alta pressão.

## II . COMO CONSERVAR COISAS COM O SACO

(Pode escolher entre vácuo a baixa pressão ou vácuo a alta pressão).



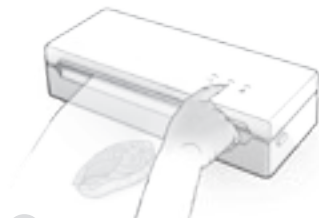
- 1 Abra a tampa.



- 2 Introduza a abertura do saco na câmara de vácuo.



- 3 Baixe a tampa e prima-a por ambos os lados contra a base. O LED de vácuo a alta pressão iluminar-se-á a branco.



- 4 Toque no botão de vácuo a alta ou a baixa pressão para iniciar o processo de embalagem a vácuo. O LED de vácuo iluminar-se-á a azul e o LED de selagem iluminar-se-á a vermelho quando o processo de selagem começar.



- 5 Quando concluir o processo de vácuo e de selagem, o LED de vácuo a alta pressão voltará a acender-se a branco. Prima os botões de abertura para abrir a tampa e retire o saco.



Se a tampa não fechar bem e o LED de vácuo a alta pressão não se ilumina a branco, a máquina de embalar não poderá iniciar qualquer processo.



- Para selar melhor o saco, recomenda-se deixar arrefecer a máquina de embalar durante 1 minuto antes de voltar a utilizá-la.
- Limpe o excesso de líquido ou restos de alimento que tenham ficado na câmara de vácuo depois de cada processo de embalagem e selagem.
- Para conseguir o vácuo a baixa pressão, pode tocar no botão de vácuo a baixa pressão ou tocar diretamente no botão de selagem para mudar de função enquanto o motor está em funcionamento.
- Quando o processo de vácuo tenha acabado, deixe sempre a tampa da máquina de embalar aberta. Não feche a tampa com o engate porque isso afetará o funcionamento do aparelho.

## 4. CONSELHOS PARA CONSERVAR MELHOR A VÁCUO

1. Não introduza demasiada quantidade no saco: deixe suficiente espaço vazio perto do extremo aberto do saco para poder colocá-lo melhor na câmara de vácuo.
2. Não molhe o extremo aberto do saco. Pode ser mais difícil fundir os sacos molhados.
3. Para além de alimentos, muitas outras coisas podem ser embaladas a vácuo. Conserve os artigos de campismo (como fósforos, farmácias de primeiros socorros e roupa) limpos e secos. Conserve os fogos-de-bengala para emergências prontas para a sua utilização. Conserve objetos de prata e colecionáveis limpos e brilhantes.
4. Limpe e alise o extremo aberto do saco antes de selá-lo. Certifique-se de que não fica nada na zona aberta do saco, nem rugas nem riscas.
5. Não deixe demasiado ar dentro do saco. Pressione o saco para remover o excesso de ar antes de embalá-la a vácuo. Se houver demasiado ar dentro do saco, aumentará a carga da bomba de vácuo e o motor poderá carecer de potência suficiente para retirar todo o ar do saco.
6. Não embale a vácuo objetos com extremos pontiagudos como espinhas de peixe ou conchas duras. As partes pontiagudas podem rasgar o saco.
7. Recomenda-se embalar a vácuo um saco por minuto para que a máquina de embalar possa oferecer um bom desempenho.
8. Se não conseguir o vácuo suficiente por qualquer causa desconhecida, o sistema de vácuo desligar-se-á automaticamente após decorridos 45 segundos. Se esta situação ocorrer, verifique se o saco apresenta fugas, não está bem colocada ou há qualquer outro motivo.
9. Durante o processo de embalagem a vácuo em sacos, pequenas quantidades de líquido, migalhas ou pequenos restos de alimento podem introduzir-se involuntariamente na câmara de vácuo, obstruindo a bomba e danificando a máquina de embalar.
10. Para não encher o saco em excesso, deixe sempre 6 cm, no mínimo, de espaço livre entre o conteúdo do saco e o seu extremo superior. Deixe também um pouco mais de espaço livre no saco por se quiser voltar a utilizá-lo.
11. Pré-congele frutas e escalde verduras antes de embalá-las a vácuo para obter melhores resultados.



- Para evitar eventuais doenças, não volte a utilizar o saco depois de ter conservado nela carne crua, peixe ou alimentos gordos.
- Quando o processo de vácuo tenha acabado, deixe sempre aberta a tampa da máquina de embalar. Não feche a tampa com o engate porque isso afetará ao funcionamento do aparelho.



## COMO VOLTAR A SELAR

Pode voltar a selar muitos alimentos nas suas embalagens ou pacotes originais (p. ex., pacotes de batatas fritas). Siga os passos pormenorizados na secção “Como fazer um saco com o rolo de embalagem” deste manual a partir do PASSO 6.

### Preparação de alimentos para o congelador

1. Com umas boas condições de conservação, a máquina de embalar a vácuo permite-lhe conservar a frescura dos alimentos. Comece primeiro com os alimentos mais frescos.
2. Para congelar alimentos que precisam de manter a sua forma ou fragilidade, embale-os a vácuo num saco e coloque-os no congelador. Alguns alimentos como carnes, bagas e pães, podem estar congelados até 24 horas sem serem embalados a vácuo porque, nesse período, não se queimam por congelação.
3. Escalde as verduras cozendo-as brevemente em água fervendo ou no forno micro-ondas, arrefeça-as até ficarem estaladiças e, posteriormente, embale-as a vácuo em quantidades que julgar convenientes.
4. Para embalar a vácuo alimentos não congelados, faz falta deixar um pouco mais de espaço livre no saco para permitir a expansão durante o processo de congelação. Coloque a carne ou o peixe sobre papel de cozinha e embale-os a vácuo com o papel dentro do saco. Desta maneira, o papel poderá absorver a humidade dos alimentos.

Antes de embalar alimentos como omeletas, crepes ou empadas de carne, coloque papel encerado ou parafinado entre cada unidade para montar uma sobre outra. Desta maneira, poderá retirar facilmente do saco algumas unidades, voltar a embalar a vácuo o resto e voltar a colocar o saco imediatamente no congelador.

## 5. INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Esta máquina de embalar a vácuo mudará a sua forma de comprar e conservar alimentos. Quando se tenha acostumado a embalar a vácuo, a máquina de embalar passará a ser um eletrodoméstico indispensável para preparar as suas comidas. Para garantir o bom estado e a qualidade dos alimentos, tenha em conta o seguinte quando utilizar a máquina de embalar a vácuo:

1. As reações químicas dos alimentos ao ar, a temperatura, a humidade, a ação das enzimas, o crescimento de micro-organismos ou a contaminação de insetos podem estragá-los.
2. O principal elemento que causa a perda de valor nutritivo, textura, sabor e qualidade geral dos alimentos é o oxigénio do ar. A maior parte dos micro-organismos crescem no ar e a humidade entra e sai dos alimentos a menos que sejam protegidos com uma embalagem resistente à humidade. Os alimentos congelados expostos ao

ar do congelador queimam-se por congelação.

3. A embalagem a vácuo remove até 90% do ar da embalagem. Há aproximadamente 21% de oxigénio no ar, portanto é extraída uma percentagem de 90% do ar, e fica de 2% a 3% de oxigénio nos alimentos envasados a vácuo. Como é sabido, com 5% ou menos de oxigénio, a maior parte dos micro-organismos deixa de crescer.
4. Em geral, há três tipos de micro-organismos, o bolor, a levedura e as bactérias, que estão presentes em todas as partes, mas que apenas podem causar problemas no caso de verificarem-se certas condições.
5. Se há pouco oxigénio ou não há humidade, o bolor não pode crescer. Se há humidade, a temperatura é moderada e os alimentos contêm açúcar, a levedura pode crescer com ou sem ar. A refrigeração desacelera o crescimento da levedura e a congelação interrompe-o por completo. As bactérias podem crescer com ou sem ar.
6. Alguns alimentos secos como a farinha e os cereais podem conter larvas de insetos. Se não são embalados a vácuo, as larvas podem incubar durante o armazenamento dos alimentos e contaminá-los. Para evitar a incubação de gorgulhos e outros insetos, é necessário conservar estes alimentos a vácuo.
7. **Como evitar que os alimentos se estraguem:** os alimentos devem ser conservados a baixas temperaturas porque alguns micro-organismos podem crescer sem ar.
8. Se as temperaturas do frigorífico forem superiores a 4° C (especialmente durante bastante tempo), favorecerão o crescimento de micro-organismos daninhos, pelo qual deve ser mantida uma temperatura de 4° C ou inferior.
9. Se a temperatura do congelador é de -17° C ou inferior, é apta para conservar alimentos, ainda que a congelação não mata os micro-organismos, mas atrasa o seu crescimento.
10. A temperatura de conservação de alimentos embalados a vácuo também afeta os alimentos secos: a sua duração em bom estado aumenta 3-4 vezes a cada vez que a temperatura desce 10° C.

## FUNÇÕES

1. A finalidade principal deste eletrodoméstico é poder guardar comodamente grande variedade de alimentos para conservar a sua frescura, sabor e duração em bom estado. Em geral, a embalagem a vácuo mantém a frescura dos alimentos três vezes mais que com outros métodos tradicionais de conservação. Quando esta máquina de embalar passar a ser um eletrodoméstico indispensável para a sua vida diária, os alimentos irão estragar-se menos e poupará mais dinheiro.
  - a. Cozinhe com antecedência para embalar a vácuo e guardar doses individuais ou alimentos inteiros. Não é recomendado utilizar este saco em micro-ondas ou para ferver o alimento dentro dela. Siga os métodos gerais de cocção para reaquecer alimentos embalados a vácuo.
  - b. Prepare os alimentos com antecedência para piqueniques, excursões ou churrascos.
  - c. Evite a queimadura por congelação.

- d. Embale carne, peixe, aves, mariscos e verduras para congelá-los ou conservá-los no frigorífico.
  - e. Embale alimentos secos como feijões, frutos secos, cereais para conservá-los durante mais tempo.
2. A máquina de embalar a vácuo é ideal para pré-embalar ingredientes e doses individuais para pessoas que seguem uma dieta saudável, pessoas que querem baixar peso, pessoas que seguem uma dieta de emagrecimento ou um regime nutricional com requisitos especiais.
  3. Este sistema também pode ser utilizado para armazenar e proteger outros objetos: artigos de valor como fotografias, documentos importantes, coleções de selos, coleções de livros, joias, cartões, bandas desenhadas, etc.

## 6. NORMAS GERAIS SOBRE SEGURANÇA ALIMENTAR

**A partir dos estudos científicos e utilizando o senso comum, podemos aprender as seguintes normas sobre segurança alimentar, graças às quais poderá conservar os alimentos melhor e de maneira mais segura.**

- Se os alimentos perecíveis foram aquecidos, descongelados ou não foram conservados no frigorífico, devem ser consumidos de imediato.
- Para voltar a embalar a vácuo alimentos que já foram embalados a vácuo anteriormente e que foram abertos, siga as instruções para refrigerá-los depois de abrir a embalagem e guarde adequadamente os sacos que foram embalados novamente a vácuo.
- Para descongelar alimentos corretamente, coloque-os no frigorífico até que descongelem. Nunca descongele os alimentos em água quente ou com fontes de calor ou no micro-ondas.
- Os alimentos consumidos depois de terem sido deixados à temperatura ambiente durante mais horas das convenientes podem ser daninhos, especialmente se foram cozinhados com um molho espesso e estavam embalados ou conservados numa atmosfera com pouco oxigénio.

**Recomendamos fazer o seguinte quando são embaladas grandes quantidades de carne, peixe ou outros alimentos.**

- Antes de embalar a vácuo, deve limpar as mãos e todos os utensílios e superfícies que vai utilizar para cortar e embalar a vácuo os alimentos.
- Se embalou a vácuo alimentos perecíveis, arrefeça-os ou congele-os imediatamente e não os deixe à temperatura ambiente.
- Os alimentos secos, como frutos secos, coco ou cereais, mantêm-se em bom estado durante mais tempo se são embalados a vácuo e guardados num local fresco e

escuro. O oxigénio e as temperaturas elevadas podem fazer com que a gordura dos alimentos com alto teor em gordura fique rançosa.

- Antes de embalar a vácuo algumas frutas e verduras como maçãs, bananas, batatas e tubérculos, descasque-as para que se conservem bem durante mais tempo.
- Se embalar a vácuo algumas verduras como os brócolos, a couve-flor e a couve frescas para conservá-las frias no frigorífico, emitirão gases, pelo qual deve escaldá-las e congelá-las antes de embalá-las.

## 7. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### Manutenção do sistema de vácuo

1. Antes de limpar a unidade, retire a ficha da tomada.
2. Não a mergulhe em água nem em outros líquidos.
3. Não utilize produtos abrasivos para limpar a máquina de embalar porque riscam a superfície.
4. Limpe a superfície exterior da máquina de embalar com uma esponja ou pano húmido e sabão suave para lavar pratos.
5. Para limpar o interior da unidade, retire com papel de cozinha os restos de alimentos ou líquido.
6. Seque bem a máquina de embalar antes de voltar a utilizá-la.
7. Com papel de cozinha, retire os restos de alimentos e água que haja dentro ou em volta dos componentes.

**i** Debe secar bien el anillo hermético de esponja antes de volver a colocarlo. Vuelva a colocarlo con cuidado para no dañarlo y colóquelo en su posición original para evitar fugas al envasar al vacío.

## 8. SOLUÇÃO DE AVARIAS

### Não ocorre nada quando se pressiona a máquina de embalar a vácuo

1. Verifique que o cabo está bem ligado à tomada de corrente e o interruptor está em posição "on". Prove a tomada de corrente ligando outro eletrodoméstico a ela. Se este não funcionar, inspecione os disjuntores ou fusíveis da casa.
2. Inspeccione o cabo e a tomada e verifique que não estão danificados. Se o estiverem, não deverá utilizar a máquina de embalar a vácuo.

### **Não sai todo o ar do saco**

1. Para selar o saco corretamente, o extremo aberto deve descansar completamente dentro da zona da câmara de vácuo.
2. Verifique se há restos na fita de selagem e na junta que está debaixo da tampa. Verifique também se ambas as peças estão bem colocadas. Limpe-as e volte a colocá-las.
3. O saco pode estar perfurado. Para verificá-lo, sele o saco com algo de ar no seu interior. Mergulhe-o em água e aperte-o. Se saírem bolhas, o saco terá uma fuga e deverá utilizar outro novo.
4. Verifique que a tampa fica bem segura no seu lugar.

### **O saco perde vazio depois de ser selado.**

1. As rugas, migalhas, gordura ou líquido podem causar fugas na zona selada. Volte a abrir o saco, limpe o interior da parte superior do saco e coloque-o ao longo da fita de selagem antes de voltar a selá-lo.
2. Verifique se há humidade ou suco dentro do saco. Se for assim, talvez deva cortar o saco e voltar a selá-lo, ou utilizar um saco novo. Os alimentos com excesso de líquido devem ser congelados antes de embalá-los a vácuo.
3. Relativamente aos alimentos ou objetos com bordos pontiagudos, podem ter perfurado o saco e eliminado o vácuo. Proteja os bordos pontiagudos com papel de cozinha.

### **A máquina de embalar a vácuo não sela bem o saco**

Se a fita de selagem sobreaquecer e fundir o saco, deverá levantar a tampa e deixar que a fita arrefeça durante uns minutos.

## **9. COMO REMOVER A MÁQUINA DE EMBALAR PROTEÇÃO DO AMBIENTE**

Quando concluir a vida útil do produto, leve-o a um centro de reciclagem de resíduos.



## 10. REGRAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

Classificação	Alimentos	Temperatura	Conservação normal	Conservação a vácuo
Em frigorífico	Carne crua fresca	5±3	2_3 dias	8_9 dias
	Marisco / peixe fresco	5±3	1_3 dias	4_5 dias
	Carne cozinhada	5±3	4_6 dias	10_14 dias
	Verduras	5±3	3_5 dias	7_10 dias
	Fruta	5±3	5_7 dias	14_20 dias
	Ovos	5±3	10_15 dias	30_50 dias
Em congelador	Carne	-18±2	3_5 meses	1 ano
	Peixe	-18±2	3_5 meses	1 ano
	Marisco	-18±2	3_5 meses	1 ano
À temperatura ambiente	Pão	25±2	1_2 dias	6_8 dias
	Bolachas	25±2	4_6 meses	1 ano
	Arroz / Farinha	25±2	3_5 meses	1 ano
	Amendoins / legumes	25±2	3_6 meses	1 ano
	Material médico	25±2	3_6 meses	1 ano
	Chá	25±2	5_6 meses	1 ano

## 11. DADOS TÉCNICOS

Modelo	7941
Tensão nominal V	220-240V
Frequência nominal Hz	50Hz
Potência nominal W	130W
Potência de vácuo Kpa	-60Kpa~-85Kpa
Dimensões	370mm (Comprimento)_148 mm (Largura)_85 mm (Altura)
Peso kg	1,76 kg



**ALFA**  
roll

**ALFA HOGAR**

Avda. Otaola, nº 13bis  
20600 EIBAR (Guipúzcoa)  
SPAIN

Tel.: +34 943 82 03 00

Fax: +34 943 20 40 36

[www.alfahogar.com](http://www.alfahogar.com)  
[facebook.com/easybyalfa](https://facebook.com/easybyalfa)