

Empacadora de Alimentos al Vacío (“Vaccum Sealer X”)

INSTRUCCIONES ADICIONALES

A continuación se proporcionan instrucciones adicionales para familiarizarse de manera más sencilla con su nueva selladora y empacadora de alimentos al alto vacío.

INFORMACIÓN GENERAL

La empacadora tiene DOS funciones: **#1.- Empacar al alto vacío**, y **#2.- Sellar bolsas (SIN empacar al alto vacío)**

#1 Empacar al alto vacío.

Esta es la función principal.

>Primero conectar la empacadora/selladora a la corriente eléctrica y espera 30 segundos a que se caliente el sellador. Cuando se encuentre lista se iluminará y quedará fija la luz **verde** del botón **“Vaccum & Seal”**

>Después usar una de las bolsas proporcionadas y colocar adentro de ésta el alimento que se desea guardar.

La bolsa debe ir con la cara “rugosa” o con “patrón” hacia **ABAJO**.

La cara lisa o transparente de la bolsa debe ir hacia **ARRIBA**.

>>El alimento no debe exceder “los límites de la bolsa” en el sentido de que **NO DEBE ESTAR CERCA DE LA PARTE DE SELLADO O DENTRO DE LA PARTE QUE HACE LA REMOCIÓN DE AIRE**. Para evitar esto se recomienda llenar hasta alrededor de $\frac{3}{4}$ partes de la bolsa.

>>Ya con el alimento dentro de la bolsa, colocar la parte superior de la bolsa abierta **DENTRO DE LOS LIMITES DE SELLADO DEL DISPOSITIVO**. Podrás encontrar dichos límites en medio del rectángulo que forma 2 fillos de hule oscuro (como se muestra en la siguiente imagen):

>>>Es **importante** colocar la bolsa dentro de estos límites y dejarla lo más **PLANO Y RECTO POSIBLE** PARA EVITAR PROBLEMAS EN EL PROCESO DE VACIO DE AIRE Y DE SELLADO.

>>>Una vez colocada correctamente la bolsa, bajar lentamente la tapa. Empujar la tapa hacia abajo con ambas manos (vienen marcas en la tapa donde se recomienda ejercer presión con la marca “Push”). Posteriormente **UTILIZAR LOS SEGUROS EN CADA LADO DEL SELLADOR PARA FIJAR LA TAPA**. Esto hará que la bolsa **NO** se mueva de lugar y que así se pueda llevar a cabo adecuadamente el proceso de empaquetado del alimento.



>>>Una vez colocada la bolsa, los seguros y el botón iluminado en color **verde**, **OPRIMIIR** el botón que dice **“Vaccum & Seal”**, y comenzará el proceso de empaque al vacío que se indica con la luz **verde** parpadeando. El aire comenzará a salir de la bolsa y el alimento quedará sin aire en la bolsa. Este proceso es **AUTOMÁTICO** y solamente hay que esperar unos segundos a que concluya el proceso que se indicará cuando la luz **verde** se convierte en color **rojo** (que indica que se está realizando el proceso de sellado térmico de la bolsa). Esperar unos 15 segundos aproximadamente a que concluya el proceso de sellado térmico y posteriormente **LEVANTAR LIGERAMENTE UN PAR DE VECES LA VALVULA QUE DICE “releasing valve”**. Esto liberará cierta presión en la empacadora y nos permitirá retirar la bolsa sin afectar el sellado y el empaque del alimento como tal.

>>>Finalmente levantar los seguros a cada lado y retirar la bolsa (la parte del sellado en la bolsa y la empacadora **PUEDEN ESTAR CALIENTES**, se debe tener precaución al manipular estas partes). **NUNCA USAR LA EMPACADOR CON LA BOLSA VACÍA O SIN ALIMENTOS.**

#2 Función de sellado solamente.

Seguir los mismos pasos que con la función #1 de sellado y empaque al vacío pero en vez de oprimir el botón “Vaccum & Seal” simplemente oprimir un par de segundos el botón abajo que dice **“Seal Only”**. El proceso será similar al descrito en la función #1.

CUALQUIER DUDA ADICIONAL SOBRE ESTE PRODUCTO, FAVOR DE COMUNICARSE A LOS DATOS DE CONTACTO DE LA ETIQUETA Y CON GUSTO LE ATENDEREMOS ☺