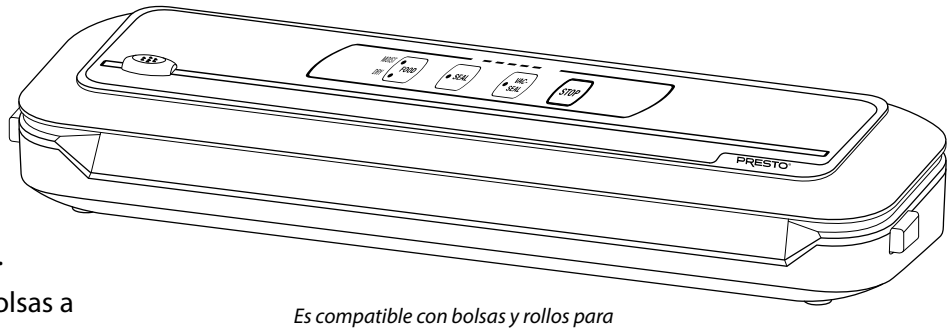
PRESTO®

FreshDaddy™

# Selladora al vacío

## *eléctrica compacta*

- Sellándolos al vacío mantiene los alimentos frescos hasta cinco veces más tiempo que los métodos ordinarios.
- Opciones para alimentos húmedos o secos, sellar solamente y sellar al vacío.
- El cortador de bolsas integrado crea bolsas a medida en segundos.
- Incluye bolsas iniciales.
- Puerto del tubo de vacío para sellar las bolsas cremalleras con puertos y los recipientes de almacenamiento.*




*Es compatible con bolsas y rollos para sellar al vacío de marca FreshDaddy™ y la mayoría de otras marcas principales.*

Intertek

*Se venden separados el tubo de vacío, las bolsas cremalleras con puertos, y los recipientes de almacenamiento.

Visite www.GoPresto.com

# INSTRUCCIONES

©2024 National Presto Industries, Inc.
Formulario S4108-202B

### ÍNDICE DE CONTENIDOS

**Precauciones importantes** . . . . . 2
**Información sobre el cable** . . . . . 2
**Precauciones de seguridad importantes para el sellado al vacío** . . . . . 3
**Introducción** . . . . . 3
**Familiarizándose** . . . . . 3
**Cómo utilizarla**
Cómo hacer una bolsa con material del rollo . . . . . 4
Cómo sellar una bolsa al vacío . . . . . 4
**Consejos para sellar al vacío**
Consejos generales . . . . . 5
Consejos para sellar al vacío carne, pescado y otros alimentos húmedos . . . . . 6
Consejos para sellar al vacío frutas, verduras y productos horneados . . . . . 6
Consejos para sellar al vacío alimentos de grano fino, tales como el café, la harina y las especias . . . . . 6
Consejos para sellar al vacío sopas, guisos y estofados . . 6
**Almacenar, descongelar y calentar alimentos sellados al vacío** . . . . . 6
**Usos no-alimentarios para el sellado al vacío** . . . . . 7
**Cuidado y limpieza** . . . . . 7
**Cuando usar el botón de la función accesoria VAC** . . . . . 7
**Solución de problemas** . . . . . 8
**Información de servicios al consumidor** . . . . . 9
**Garantía** . . . . . 9
**Accesorios para selladora al vacío FreshDaddy™** . . . . . 10

Este es un electrodoméstico registrado por . La mayoría de los fabricantes de electrodomésticos portátiles recomiendan las siguientes precauciones importantes.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para reducir el riesgo de lesiones personales o daño a la propiedad al utilizar electrodomésticos eléctricos, siempre debe seguir las precauciones básicas de seguridad, incluídas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.
2. La cinta de sellado marrón se calienta durante el proceso de sellar. Para evitar quemaduras, evite tocar la cinta de sellado durante e inmediatamente después de su uso.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la selladora al vacío en agua u otro líquido.
4. Es necesaria una supervisión estricta cuando se utilize cualquier electrodoméstico cerca de niños. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el electrodoméstico.
5. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluyendo niños) con capacidades reducidas como físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados con cuidado e instruidos sobre el uso del electrodoméstico por una persona responsable de su seguridad.
6. Siempre conecte primero el enchufe al electrodoméstico y luego enchúfelo al tomacorriente de pared. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente y luego del electrodoméstico.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no se utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el electrodoméstico.
8. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañados, o en el caso de que el electrodoméstico no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico a los Servicios de fábrica de Presto para que lo examinen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No deje que el cable cuelgue sobre la orilla de la mesa o el mostrador, ni que toque las superficies calientes.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodoméstico puede causar lesiones.
11. No lo use al aire libre.
12. No lo coloque sobre o cerca de un quemador caliente de gas o eléctrico, o de un horno caliente.
13. No use este electrodoméstico para otro uso que no sea el previsto.

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ES SÓLO PARA USO DOMÉSTICO

## INFORMACIÓN SOBRE EL CABLE

- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada únicamente de una forma. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, inviértalo. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.
- Se proporciona un cable de fuente de alimentación desmontable corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión siempre y cuando se utilice con cuidado.
- Si se utiliza un cable de extensión, la potencia eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del electrodoméstico. El cable de extensión debe estar dispuesto de manera que no se caiga sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan jalarlo o tropezarse accidentalmente.
- Enchufe el cable de alimentación en el puerto de corriente alternativa (AC) en la parte posterior de la selladora al vacío y luego enchúfelo únicamente a un tomacorriente de pared de corriente alternativa de 120 voltios (VAC). La luz del botón **FOOD** se iluminará. Para conservar energía, la luz se apagará después de 10 minutos sin usar. Para activarlo de nuevo, presione el botón **FOOD**.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES PARA EL SELLADO AL VACÍO

**¡ADVERTENCIA!** El sellar al vacío NO es un sustituto del enlatar a presión o con agua hirviendo, la refrigeración o la congelación. Para evitar el deterioro de los alimentos, los alimentos perecederos que están sellados al vacío deben refrigerarse o congelarse después del sellado.

**Algunos alimentos nunca deben sellarse al vacío debido al riesgo de bacterias anaerobias.*** Estos alimentos incluyen:

- **Quesos blandos**: Debido a la naturaleza de los quesos blandos, estos son más propensos a desarrollar moho y bacterias anaerobias cuando se sellan al vacío. Algunos ejemplos son los quesos Brie, azul, de cabra, ricotta, mozzarella y el queso no pasteurizado. Es perfectamente seguro sellar al vacío quesos duros.
- **Cebollas y ajos crudos:** Los gases emitidos por cebollas y ajos crudos pueden inflar la bolsa sellada al vacío y causar deterioro. Cebollas y ajos crudos se echan a perder más rápido cuando están sellados al vacío, lo cual aumenta el riesgo de bacterias anaerobias.
- **Champiñones crudos:** Los champiñones crudos se deterioran más rápido cuando se sellan al vacío debido a su ciclo de maduración, lo que aumenta el riesgo de bacterias anaerobias. Los champiñones cocidos son seguros para sellar al vacío.
- **Plátanos crudos:** Al igual que los champiñones crudos, los plátanos crudos maduran más rápido cuando se sellan al vacío, lo que aumenta el riesgo de bacterias anaerobias. Una vez que un plátano se pela y se congela, es seguro sellarlo al vacío.

## INTRODUCCIÓN

El oxígeno promueve ciertas reacciones en los alimentos que los hace deteriorarse. El proceso de sellar al vacío elimina el aire de los paquetes, lo que ayuda a prevenir el crecimiento de moho y bacterias y mantiene los alimentos frescos durante más tiempo. El sellar al vacío es ideal para muchos alimentos, incluidos los que compra en gran cantidad, queso, carnes frescas, bayas frescas, carne y más. El sellado hermético ayuda a prolongar la vida útil de los alimentos en el refrigerador y la despensa, evita quemaduras en el congelador y reduce los residuos.

Hay algunos alimentos que nunca deben sellarse al vacío (consulte las precauciones de seguridad anteriores) y otros los cuales requieren instrucciones especiales antes de sellar al vacío, como el brócoli y la coliflor (véase página 6).

Además de mantener los alimentos frescos durante más tiempo, la selladora al vacío es perfecto para cocinar al vacío. Los bistecs, el pescado, las verduras y más se pueden sellar en bolsas de vacío para obtener comidas deliciosas selladas al vacío.

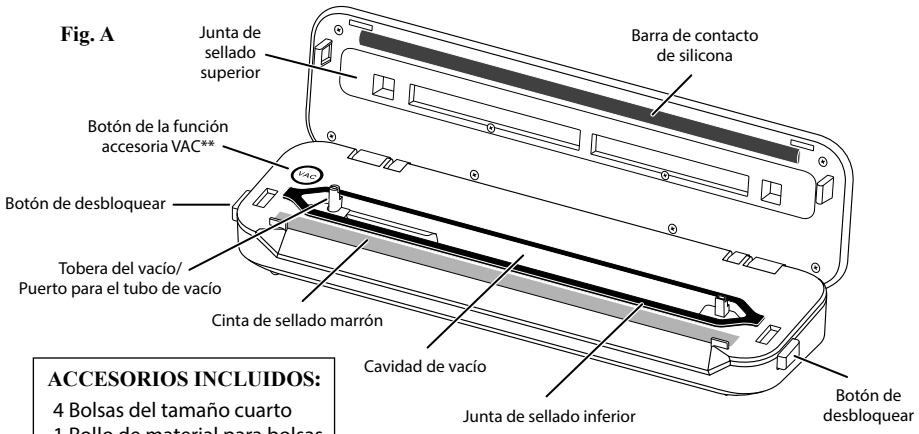
## FAMILIARIZÁNDOSE

Antes de utilizar la selladora al vacío por primera vez, familiarícese con el electrodoméstico y lea las instrucciones muy detenidamente. También, retire la película protectora de la tapa de la selladora. Nunca retire la cinta de sellado marrón.

Para acceder al puerto de corriente alternativa (AC) en la parte posterior de la unidad, gire el tapón protector de hule (Fig. B). Enchufe el cable de alimentación en el puerto y luego en una tomacorriente eléctrica de corriente alternativa de 120 voltios (VAC).

*La selladora al vacío es compatible con bolsas y rollos de material para bolsas FreshDaddy™ y la mayoría de otras marcas principales.*

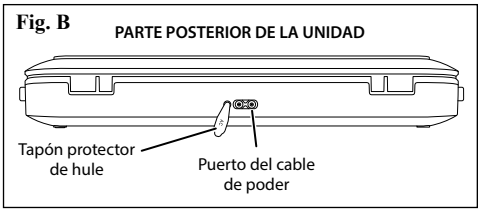
**Fig. A**




**ACCESORIOS INCLUIDOS:**
4 Bolsas del tamaño cuarto
1 Rollo de material para bolsas de 8″ x 10′

** El botón de la función accesoria VAC se usa solamente con el tubo de vacío y sus accesorios, los cuales se venden separados. Véase página 10.

**Fig. B**




*Las bacterias *Anaerobias* crecen en un ambiente con menos o nada de oxígeno. *Clostridium botulinum*, un tipo de bacteria anaerobia, produce una espora que produce una toxina venenosa que causa botulismo.

## CÓMO UTILIZAR

Utilice siempre la selladora al vacío sobre una superficie seca y nivelada.

### *Cómo hacer una bolsa con material de rollo*

1. Abra la selladora y posicione un rollo de material para bolsas de modo que el extremo abierto entero se superponga a la cinta de sellado marrón (Fig. C). No bloquee la tobera del vacío (Fig. A).

   La cinta de sellado calienta el material de la bolsa y forma el sello. Asegúrese de que el material de la bolsa esté suave; no debe tener dobleces ni arrugas.

2. Cierre la selladora. Usando las bases de sus manos, presione firmemente cada lado de la tapa separadamente (Fig. D) hasta oir y sentir un clic. Esto significa que la selladora está cerrada.

   **IMPORTANTE:** La selladora tiene que estar cerrada para crear un sello completo.

3. Presione el botón **SEAL** (Fig. E). La luz del botón se iluminará. Mientras la selladora se calienta y durante el proceso de sellar, las luces indicadoras se mueven. Cuando cumple el sello, la selladora se apaga y las luces del botón **SEAL** y las indicadoras se apagan.

4. Presione los botones de desbloquear de cada lado de la selladora (Fig. E), ábrala y retire el material para bolsas.

   **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar quemaduras, evite tocar la cinta de sellado marrón inmediatamente después del uso, ya que puede estar caliente.

5. Verifique que el sello esté completo y forme una línea recta y suave. Si hay dobleces o arrugas en el sello, corte el extremo sellado, espere 60 segundos y repita el proceso de sellar.

6. Una vez que selló el extremo de la bolsa, cumpla el proceso de sellar al vacío antes de cortar la bolsa corriente y sellar la próxima. Este periodo de 60 segundos entre sellos permite que la selladora se enfríe y es ideal para uso continuo. Menos tiempo entre cada sello puede resultar en el sobrecalentamiento de la selladora.

   Si se sobrecalienta, la selladora entra **un modo de protección** y múltiples luces destellan al mismo tiempo. Después de un periodo de enfriar de 5 a 10 minutos, la selladora funcionará como normal.

7. Calcule la cantidad de material requerido para contener el artículo que quiere sellar. Mide del sello creado en paso 5.

   Tiene que incluir espacio para el artículo sí mismo más 3 pulgadas de cámara de aire para alimentos gruesos, como las carnes, o 2 pulgadas para alimentos delgados. Si va a abrir y luego sellar la bolsa de nuevo, calcule una pulgada más para cada sello adicional.

8. Deslice el cortador de bolsas completamente al lado izquierdo o derecho (Fig. E) y luego inserte el borde del material para bolsas debajo del cortador. Es importante posicionar el material para que sea recto. Un corte recto es importante para un sellado exitoso.

   Sostenga el material de forma segura contra la parte superior de la selladora con su pulgar debajo de la ranura para cortar y con su dedo índice un poco arriba de dicha ranura (Fig. F). Usando su dedo índice de la otra mano, deslice con cuidado el cortador a través del material. Si toca accidentalmente el botón **SEAL** o **VAC-SEAL**, presione el botón **STOP** y continúe cortando el material.

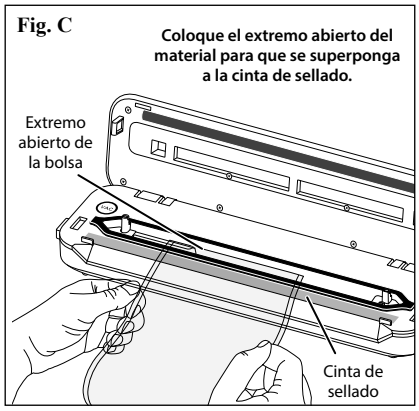


Fig. C



Fig. D

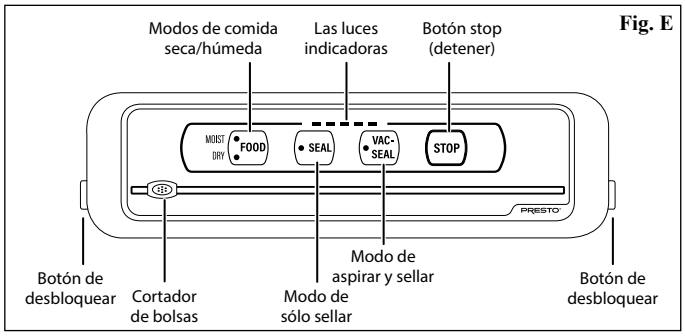


Fig. E

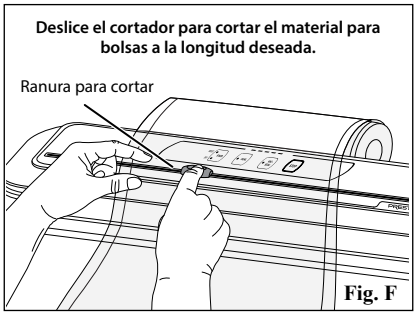


Fig. F

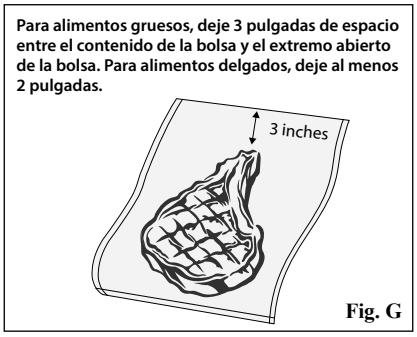


Fig. G

### *Cómo sellar al vacío una bolsa*

Consulte los consejos para sellar de las páginas 5 y 6. Siga las instrucciones correspondientes al tipo de alimento que sella al vacío.

1. Si sella al vacío alimentos húmedos o sucios, como las carnes crudas, gire las 2 pulgadas superiores de la bolsa al revés antes de llenarla. Esto mantendrá limpio y seco el extremo abierto. Para otros alimentos, este paso es opcional.

2. Llene la bolsa con el artículo que sella al vacío. Si giró al revés la bolsa en paso 1, desdoble la parte superior. Verifique que haya entre 2 a 3 pulgadas de espacio entre el contenido de la bolsa y el extremo que sellará y que este extremo esté limpio y seco (Fig. G).

3. Abra la selladora y coloque el extremo no sellado de la bolsa enteramente en la cavidad de vacío (Fig. H). Nunca obstruya la tobera del vacío.

   Aplane el extremo abierto de la bolsa para que quede lisa sin arrugas ni dobleces. Mantenga la bolsa en su lugar y baje la tapa de la selladora.

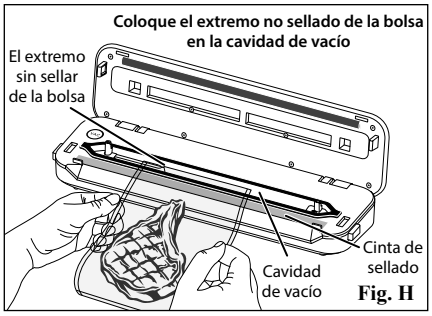


**Fig. H**

4. Cierre la selladora. Usando las bases de sus manos, presione firmemente cada lado de la tapa separadamente (Fig. I) hasta oir y sentir un clic. Esto significa que la selladora está cerrada.

   **IMPORTANTE:** La selladora tiene que estar cerrada o no puede sellar al vacío la bolsa.



**Fig. I**

5. Mire el botón **FOOD** y asegúrese de que la luz junto al alimento o artículo (**DRY** o **MOIST**) que aspirará esté iluminada. Si no la es, presione el botón **FOOD** y seleccione el modo deseado.
6. Oprima el botón **VAC-SEAL**. La luz se ilumina. Mientras la selladora se calienta y durante el proceso de aspirar, las luces indicadoras se mueven.

   A medida que se elimina el aire, la bolsa se encogerá alrededor de los alimentos o artículos. Esto debe ocurrir en segundos después de oprimir el botón **VAC-SEAL**. Si no es así, oprima el botón **STOP** y haga lo siguiente:

   - Asegúrese de que la tapa esté cerrada por completo presionando las esquinas delanteras de la tapa, una a la vez. Si oye un clic, repite los pasos 5 y 6.
   - Abra la selladora y reposicione la bolsa para que todo el extremo abierto esté insertado en la cavidad de vacío. Intente de sellar otra vez, siguiendo los pasos anteriores. Si la bolsa todavía no aspira, detenga la selladora, retire la bolsa y siga sugerencias a continuación.
   - Asegúrese de que el extremo de la bolsa esté limpio y seco. Si va a sellar alimentos húmedos, siga los consejos de la página 6. Intente volver a sellar al vacío.
   - Si la bolsa todavía no se encoge, puede tener un agujero o un sellado inferior defectuoso. Coloque los alimentos en una bolsa nueva e intente sellar al vacío de nuevo.
7. Cuando se haya eliminado todo el aire, la selladora sellará la bolsa. La luz del botón **SEAL** se ilumina y las luces indicadoras se mueven. La selladora se detendrá automáticamente al cumplir el sello. Ambas luces del botón **SEAL** y las indicadoras se apagan.

   **NOTA:** Las bolsas de alimentos húmedos tardan más tiempo en aspirar que las de alimentos secos.
8. Presione los botones de desbloquear, abra la selladora y retire la bolsa.

   **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar quemaduras, no toque la cinta de sellado marrón inmediatamente después del uso, ya que puede estar caliente.

   ***AVISO:*** Es recomendable que deje enfriar la selladora durante 60 segundos entre sellos.
9. Siga los procedimientos de almacenamiento adecuados en la página 6.

## CONSEJOS PARA SELLAR AL VACÍO

### *Consejos generales*

- Para sellar sin aspirar una bolsa, simplemente presiona el botón **SEAL**, lo cual puede hacer a cualquier tiempo durante el proceso de aspirar para dejar el proceso e inmediatamente sellar la bolsa.
- No sobrecargue las bolsas. Deje un espacio de 2 a 3 pulgadas entre el contenido y el extremo de la bolsa que se sellará. Ciertos alimentos, como las nueces, solo requieren 2 pulgadas; las carnes u otros alimentos gruesos requieren 3 pulgadas. Si va a abrir y sellar la bolsa de nuevo, calcule una pulgada más para cada sello adicional.
- Nunca corte los extremos sellados por el fabricante de los rollos de material ni las bolsas precortadas. La selladora no fue diseñada para aspirar y sellar de nuevo una bolsa sin estos extremos sellados originales.
- Coloque el extremo abierto de la bolsa plano contra la cinta de sellado para garantizar un sellado completo.
- Asegúrese de que el extremo de la bolsa está limpio y seco. Las bolsas sucias o húmedas pueden afectar el proceso de sellar e impedir que la bolsa se selle.
- Para mantener el borde de sellado limpio, doble la parte superior de la bolsa 2 pulgadas antes de colocar alimentos dentro de la bolsa, después desdoble la bolsa antes de sellar.
- Si sella alimentos o artículos con bordes o puntas afilados, envuelva los bordes afilados con papel encerado o toallas de papel antes de sellarlos para evitar perforaciones en la bolsa.

- Cuando almacene alimentos sellados, revise las bolsas de vez en cuando. Si nota que una bolsa ya no está comprimida y tiene aire adentro, el sello está roto. Corte la bolsa y vuelva a sellarla o coloque el artículo(s) en una bolsa nueva y séllela.
- No reutilice las bolsas de sellado al vacío que se usaron anteriormente para carne cruda, pescado o alimentos grasosos. Además, no reutilice las bolsas después de calentarlas en el microondas o hervirlas a fuego lento.

***Consejos para sellar al vacío carne, pescado y otros alimentos húmedos***

- Se recomienda que congele la carne, el pescado y otros alimentos húmedos antes de sellar al vacío. Esto ayuda a retener el jugo de carne y también evita que los líquidos se introduzcan en la cavidad de vacío durante el sellado.
- Si no puede precongelar carne, pescado o alimentos húmedos antes de sellarlos, envuelvalos en una envoltura de papel transparente de plástico antes de colocarlos en la bolsa de sellado al vacío y luego selle. Otra opción es colocar una toalla de papel doblada en la bolsa por encima de la comida y justo debajo del área de sellado. Esto absorberá la humedad a medida que la bolsa se aspira para que la bolsa pueda sellar correctamente. Asegúrese de seleccionar el ajuste de comida **MOIST** antes de usarlas.
- Mantenga el extremo de la bolsa seca, ya que una bolsa húmeda no puede sellar. Para mantener el borde de sellado seco y limpio, gire las 2 pulgadas superiores de la bolsa al revés antes de colocar la comida dentro de la bolsa, después desdoble la bolsa antes de sellar.

***Consejos para sellar al vacío frutas, verduras y productos horneados***

- Antes de sellar al vacío las verduras, debe escaldarlas y luego congelarlas. El escaldado ayuda a las verduras a conservar su color, sabor y contenido nutricional.
- La rúcula, el bok choy, el brócoli, las coles de Bruselas, el col, la coliflor, la col rizada, los rábanos, los nabos y cualquier otra verdura de esta familia (conocida como verdura crucífera) deben escaldarse antes de sellar al vacío y almacenarse en el congelador. Estas verduras sueltan gases si se sellan al vacío sin escaldar, y los alimentos se echaran a perder.
- Congelar rápidamente los productos horneados, las verduras escaldadas y las frutas delicadas (como los arándanos, las frambuesas y las fresas) antes de sellar al vacío. Para congelar rápidamente, coloque trozos individuales de comida en una bandeja forrada de papel encerado, dejando espacio entre cada elemento. Congela durante aproximadamente una hora. A continuación, coloque los alimentos en una bolsa y selle al vacío.
- Las frutas grandes, como las manzanas, las peras y los melocotones (duraznos), se deben cortar en rodajas antes de sellarlas al vacío.
- Para conservar el color de las rodajas de manzana, cubra con jugo de limón antes de sellarlas.

***Consejos para sellar al vacío alimentos de grano fino, tales como el café, la harina y las especias***

- Antes de sellar al vacío alimentos de grano fino, coloca los alimentos en una bolsa de plástico estándar dentro de la bolsa de sellado al vacío. Alternativamente, coloca un filtro de café doblado o una toalla de papel sobre la comida en la bolsa. La bolsa de plástico, el filtro y la toalla de papel ayudan a evitar que las partículas de alimentos entren en la unidad.

***Consejos para sellar al vacío sopas, guisos y estofados***

- Las sopas, guisos, estofados y otros alimentos a base de líquido deben congelarse antes de sellar al vacío. Congèlelos en bandejas de cubitos de hielo o en moldes para hornear forrados hasta que queden sólidos. Una vez que están congelados, retírelos de la bandeja o molde, selle al vacío y guárdelos en el congelador.

## ALMACENAR, DESCONGELAR Y CALENTAR ALIMENTOS SELLADOS AL VACÍO

***Almacenamiento de alimentos sellados al vacío***

- Los alimentos sellados al vacío no-perecederos, como productos secos, nueces y galletas saladas, se pueden almacenar a temperatura ambiental. Almacenar en un lugar fresco y oscuro.
- Los alimentos perecederos sellados al vacío deben almacenarse en el refrigerador o congelador. Si los alimentos se van a conservar por más tiempo, como la carne, guárdelos en el congelador.

**NOTA:** Cuando la carne roja se sella al vacío, la eliminación de oxígeno puede causar que se vea más obscura. Esto es normal y no indica deterioro.

***Descongelación de alimentos sellados al vacío***

- Retire el pescado sellado al vacío del paquete antes de descongelarlo o corte el paquete para permitir la entrada de oxígeno. Esto evita que las bacterias dañinas crezcan.
- Nunca descongele alimentos perecederos a temperatura ambiental. Descongele los alimentos en el refrigerador o en un horno de microondas.

***Calentar alimentos sellados al vacío***

- Antes de calentar alimentos sellados al vacío en el horno de microondas, perfore la bolsa o corte una esquina de la bolsa. Caliente la bolsa en un plato apto para horno de microondas.
- No ponga bolsas de sellado al vacío que contengan alimentos grasosos o carnes con hueso en el microondas debido a los puntos calientes. En cambio, calentar las bolsas en una olla de agua hirviendo (bajo 170°F).

## USOS NO ALIMENTARIOS PARA EL SELLADO AL VACÍO

La selladora al vacío puede ser utilizado para proteger objetos no alimentarios de la humedad y la corrosión. Coloca artículos como fósforos, baterías, suministros de primeros auxilios, llaves, teléfonos celulares, plata y objetos de colección en bolsas selladas al vacío y sigue las instrucciones de sellar en las página 4 y 5.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Desconécte la selladora al vacío del tomacorriente de pared antes de limpiarla.
2. Limpia el interior de la unidad, incluida la cinta de sellado, los empaques de sellado (superior e inferior), la barra de contacto de silicona y la cavidad de vacío con un paño húmedo y jabonoso. Secar muy bien. La cavidad de vacío atrapa los líquidos que se desbordan y debe limpiarla regularmente.

   **¡PRECAUCIÓN!** Para evitar descargas eléctricas y daños a la selladora al vacío, nunca la sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

   Si es necesario, el empaque de sellado inferior y la barra de contacto de silicona (Fig. A, página 3) se pueden quitar y limpiar con agua tibia con jabón. Permita que estas piezas se sequen completamente antes de volver a insertarlas en la unidad. Para volver a insertar el empaque inferior, comienze insertando un extremo en la cavidad de vacío. Apriete suavemente el empaque hacia el otro extremo, sin estirarla, hasta que esté completamente instalada.

   **NOTA:** Cambie el empaque inferior si está agrietado o desgastado. Visite *www.GoPresto.com* o consulte la Información de Servicios al Consumidor (página 9).
3. Limpie suavemente el exterior de la unidad con un paño húmedo.

   ***AVISO:*** Para evitar rayones, no utilice limpiadores ásperos en la unidad.
4. Siempre guarde la selladora al vacío en la posición desbloqueada para que los empaques de sellado no se compriman. Esto ayuda a mantener la función de los empaques de sellado.

## CUANDO USAR EL BOTÓN DE LA FUNCIÓN ACCESORIA VAC

Solamente debe usar el botón de la función accesoria **VAC** (Fig. J) con el tubo de vacío FreshDaddy™ y sus accesorios, los cuales se venden separados (véase página 10).

**IMPORTANTE:** Nunca use el botón de la función accesoria **VAC** con bolsas a medida o las precortadas sin puertos. Debe usar el botón **VAC-SEAL** situado en la tapa para estas bolsas.

Si compra un tubo de vacío, lo recibirá con los adaptadores de puerto y de vacío conectados (Fig. K).

Cómo usar el tubo de vacío:

1. Conecte el adaptador de puerto del tubo de vacío al puerto para este tubo situado en el interior de la selladora (Fig. J). Empuje el término gris del adaptador al puerto hasta que esté seguro.
2. Sostenga el término del tubo con el adaptador de vacío sobre el accesorio. El tubo de vacío funciona con las bolsas cremalleras con puertos, los recipientes de almacenamiento y tapones para botellas.
3. Presione el botón de la función accesoria **VAC** (Fig. J) para empezar un ciclo de aspirar. Este ciclo se termina cuando alcanza la presión apropiada. También puede usar este botón para dejar el ciclo de aspirar.

**NOTA:** Esta selladora no tiene un modo de marinar.

**Fig. J**

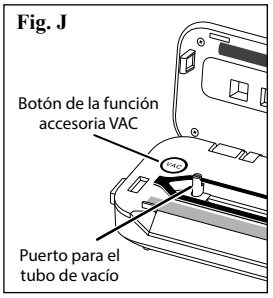
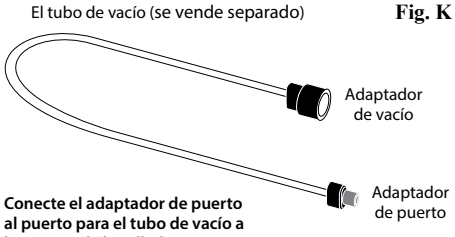



**Fig. K**




**Conecte el adaptador de puerto al puerto para el tubo de vacío a la interior de la selladora.**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### *A. Tengo problemas haciendo una bolsa. ¿Por qué no se sella el extremo de la bolsa?*

1. Es posible que no haya cerrado completamente la selladora. Usando las bases de sus manos, presione firmemente las esquinas delanteras de la tapa (véase Fig. D, página 4) hasta oir y sentir un clic. Esto significa que la selladora está cerrada. Repítelo otra vez.
2. Es posible que no haya colocado el material de la bolsa de modo que todo el extremo esté sobrepuesto en la cinta de sellado marrón. Reposicionelo (consulte Fig. C, página 4) e inténtelo de nuevo.

### *B. ¿Por qué la bolsa no se encoge alrededor de la comida cuando se sella al vacío las bolsas?*

1. Es posible que no haya cerrado completamente la selladora. Consulte A1, arriba.
2. No ha introducido el extremo abierto de la bolsa en la cavidad de vacío o la bolsa está bloqueando la tobera del vacío. Reposicione la bolsa (véase Fig. H, página 5).
3. Es posible que no tenga un buen sello inferior. Vuelva a sellar la parte inferior. Consulte A2, arriba.
4. Es posible que haya llenado demasiado la bolsa. Asegúrese de dejar suficiente espacio entre los artículos que se están sellando y el extremo de la bolsa.
5. El material de la bolsa en sí puede tener orificios o quizas se haya perforado. Deseche la bolsa y haga una bolsa nueva.

### *C. La bolsa se encoge durante el proceso de vacío; sin embargo, al final del proceso, se expande otra vez. ¿Por qué ocurre esto?*

1. La comida puede estar húmeda y la humedad impide que la bolsa se selle. Siga los consejos para sellar alimentos húmedos en la página 6.
2. Es posible que el extremo de la bolsa esté húmedo o tenga partículas que impidan que se selle. Limpie el extremo de la bolsa y séquela completamente, o utlize una bolsa nueva, limpia y seque.
3. El extremo sellado de la bolsa puede tener un doblez u otro defecto, como un orificio de alfiler. Corte el extremo sellado. Aplana la bolsa y vuelve a cerrarla.
4. Algo en la bolsa tiene un punto afilado o borde y ha perforado la bolsa. Envuelva los bordes afilados con papel encerado o toallas de papel y colóquelos en una bolsa nueva y vuelva a sellarlos.
5. La cinta de sellado o los empaques pueden estar sucios o dañados. Limpie la cinta de sellado y los empaques. Reemplace el empaque inferior, si está dañada. Visite *www.GoPresto.com* o consulte la Información de Servicios al Consumidor (página 9).
6. Es posible que haya líquido en la cavidad de vacío que cubre la bolsa, impidiendo el sellar. Limpie la cavidad y séquela por completo; repite el proceso de nuevo.

### *D. El aire ha vuelto a entrar en la bolsa después del sellado al vacío. ¿Qué causa esto?*

1. El sello puede tener un doblez o arruga en él causando que el aire entre en la bolsa. Corte el extremo sellado, aplane la bolsa y vuelva a sellarla. Si eso no funciona, trate de hacerlo con otra bolsa.
2. La bolsa puede contener verduras que liberan gas, lo que hace que la bolsa se llene de aire.

   **NOTA:** Las cebollas y los ajos crudos nunca deben sellarse al vacío. Los humos emitidos pueden inflar la bolsa y causar deterioro. Escalde las verduras antes de sellar al vacío para evitar que se desprenda gas.

### *E. Múltiples luces se destallan de la selladora y nada ocurre cuando presiona los botones SEAL o VAC-SEAL. ¿Por qué?*

La selladora se calentó y está en un modo de protección debido a uso continuo. Deje que la selladora se enfríe durante 5 a 10 minutos. Después de este periodo de enfriar, la selladora debe funcionar como normal.

### *F. La selladora aparece aspirar la bolsa, pero queda en este modo unos minutos. Cuando presiona el botón STOP y abre la selladora, la bolsa no está sellada y se llena con aire de nuevo. ¿Qué ocurre?*

Presionó el botón de la función accesoria **VAC** situado en el interior de la selladora (Fig. J, página 7) en vez del botón **VAC-SEAL** situado en la tapa. Este botón debe ser usado solamente con las bolsas cremalleras con puertos, los recipientes de almacenamiento y tapones para botellas. Cuando usa las bolsas a medida o las precortadas, siempre usa el botón **VAC-SEAL** situado en la tapa.

### *G. ¿Cómo puedo obtener los accesorios para que yo pueda usar el botón de la función accesoria VAC situado en el interior de la selladora?*

Primero, tiene que comprar el tubo de vacío FreshDaddy™ lo cúal funciona con los accesorios vendidos por Presto y otras marcas. Véase página 10 para pedirlos.

***H. A veces cuando estoy cortando una bolsa, la selladora se enciende. ¿Qué ocurre y qué puedo hacer?***

Ha presionado por accidente uno de los botones **SEAL** o **VAC-SEAL** al cortar la bolsa. Presione el botón **STOP** y posicione sus manos para que estén debajo de estos botones cuanda usa el cortador (véase Fig. F, página 4).

## INFORMACIÓN DE SERVICIOS AL CONSUMIDOR

Si tiene preguntas respecto al funcionamiento de o si necesita piezas de repuesto para su electrodoméstico Presto®, comuníquese con nosotros a través de cualquier de estos métodos:

- Llame al 1-800-877-0441 los días hábiles de 8:00 a 16:00 CT
- Envíe un correo electrónico a través de nuestro sitio www.GoPresto.com/contact
- Escriba a: National Presto Industries, Inc.
  Servicios al consumidor
  3925 North Hastings Way
  Eau Claire, WI 54703-3703

Las preguntas serán respondidas en poco tiempo por correo electrónico, por teléfono o por carta. Cuando envíe un correo electrónico o una carta, por favor, incluya su número de teléfono y la hora en que podemos contactarse durante los días hábiles.

Cuando se comunique con los Servicios al consumidor, indique los números de modelo y de serie de la selladora al vacío. Se puede encontrar estos números en el fondo del electrodoméstico.

Por favor, escríbanse abajo la información:

Modelo _____ Serie _____ Fecha de compra _____

Se equiparon los Servicios de fábrica de Presto para reparar todos los electrodomésticos Presto® y suministrar las piezas genuinas de repuesto Presto®. Se fabrican estas piezas Presto® con las mismas normas rigurosas de calidad como los electrodomésticos Presto® y se las diseñan especialmente para funcionar adecuadamente con dichos electrodomésticos. Presto solo puede garantizar la calidad y el rendimiento de las piezas genuinas Presto®. Las piezas de "apariencia similar" no pueden tener la misma calidad o no funcionan de la misma manera. Para asegurarse de que compre las piezas de repuesto genuinas Presto®, busque la marca registrada Presto®.

Canton Sales and Storage Company
Servicios de fábrica de Presto
555 Matthews Drive
Canton, MS 39046-3251

## CÓMO REGISTRAR SU PRODUCTO PRESTO®

**IMPORTANTE:** Por favor, dentro de diez días de comprar este electrodoméstico, visítenos a nuestro sitio de la red y lo registra. El registro apropiado servirá como la prueba de compra si pierde o coloca en un sitio equivocado el recibo original. El registro no afecta la garantía, pero puede facilitar los derechos de garantía.

La información adicional que pedimos nos ayudamos en diseñar productos nuevos que satisfacen necesidades y deseos. Para registrar su producto, visite *www.GoPresto.com/registration* o simplemente escanee este código QR. Si no tiene computadora, por favor, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441 para conseguir ayuda con el registro de su electrodoméstico.

### Garantía limitada Presto®

***(Válido solo en los Estados Unidos)***

Se diseñó y se fabricó este electrodoméstico Presto® de alta calidad para proporcionar años de funcionamiento satisfactorio bajo uso doméstico normal. Presto asegura al dueño original que, en caso de este electrodoméstico se presenta un defecto de material o fabricación durante el primer año posterior a la entrega de su electrodoméstico Presto®, lo repara o lo reemplaza a opción de Presto. Nuestra garantía no se aplica a daños causados por transporte. ***Fuera de los Estados Unidos, esta garantía limitada no se aplica.***

Para obtener servicio durante el plazo de garantía, llame a los Servicios al consumidor a 1-800-877-0441. Si no es posible resolver el problema por teléfono, se le informe enviar el electrodoméstico Presto® a los Servicios de fábrica de Presto para inspección; los gastos de enviar son la responsabilidad del consumidor. Por favor, cuando envíe su electrodoméstico, incluya su nombre, su dirección, su número de teléfono y la fecha en que se lo adquirió tan como una descripción del problema que tiene con su electrodoméstico.

Deseamos que usted obtenga el máximo placer al usar este electrodoméstico Presto® y le solicitamos que lea y siga las instrucciones adjuntas. Si no sigue las instrucciones, cualquier daño causado por piezas de repuesto inadecuadas, mal trato, mal uso, desarme, cambios o descuido anula esta garantía. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener otros derechos, los cuales varían de un estado a otro. Esta es una garantía personal de Presto y se expide en lugar de toda otra garantía expresa.

**National Presto Industries, Inc.**
**Eau Claire, WI 54703-3703**

## ACCESORIOS PARA SELLADORA AL VACÍO FRESHDADDY™

Se usa los accesorios FreshDaddy™ con la selladora FreshDaddy™ por Presto® y deben ser disponibles en todos los lugares donde se venden la selladora FreshDaddy™ por Presto®. Si prefiere, puede pedirlos directamente a Presto; consulte la información a continuación.

***FreshDaddy™ rollo de material para bolsas selladoras al vacío***

**Rollo de 8 pulgadas x 20 pies**
(Nº del producto 09510/Pieza 81710)
*2 rollos por paquete*

**Rollo de 11 pulgadas x 20 pies**
(Nº del producto 09511/Pieza 81711)
*2 rollos por paquete*

***FreshDaddy™ tubo de vacío*** (Pieza 81716)

*Usa con las bolsas cremalleras con puertos, recipientes de almacenamiento y tapones para botellas.*

***Bolsas cremalleras reusables con puertos FreshDaddy™***

**Bolsas tamaño de cuarto** (Nº del producto 09513/Pieza 81713)
*10 bolsas por paquete*

**Bolsas tamaño de galón** (Nº del producto 09514/Pieza 81712)
*8 bolsas por paquete*

***FreshDaddy™ juego de recipientes al vacío de 3 piezas*** (Nº del producto 09512/Pieza 81714)

**1 Pequeño** (1 cuarto) • **1 Mediano** (1.5 cuarto) • **1 Grande** (2 cuartos)

*• Ideal para productos como productos horneados, bayas, azúcar morena, papas fritas, galletas saladas, granos tostados de café y ensaladas verdes.*

*• Los recipientes transparentes son resistentes a rayones, manchas, roturas y olores.*

*• Apto para lavaplatos y refrigerador.* *• Apilable para almacenamiento para ahorra espacio.*

***FreshDaddy™ tapón de botella*** (Pieza 81715)

*Elimina el aire de las botellas de vino, aceites y vinagres especiales para mantenerlos frescos por más tiempo.*

**Se fabrican los accesorios más arriba de materiales de calidad alimentaria sin BPA y PFAS.**

***Cómo puede ordenar:***

Visite ***www.GoPresto.com***. Si no tiene acceso a una computadora, llame a los Servicios al Consumidor al 1-800-877-0441 los días de semana entre las 8:00 a.m. y las 4:00 p.m. (hora central).

***Por favor tenga listo el número de su tarjeta de crédito/débito y la fecha de vencimiento.*** Las opciones de pago de pedidos telefónicos se limitan únicamente a tarjetas de crédito/débito.

---

## *Cocinar al vacío*

Las bolsas de sellado al vacío son ideales para cocinar al vacío y también es el...

# Presto Precise® Tuxedo®

sartén de precisión digital multi-cocina

*Disponible en modelos de 12 y 16 pulgadas.*




El control de calor digital proporciona la regulación de calor de precisión a bajas temperaturas necesarias para el sous vide (cocinar al vacío).

También es ideal para freír en el sartén, saltear, escalfar pollo o pescado, hacer salsas, cocinar sopas y guisos a fuego lento, hacer yogur y fermenter la masilla.






Cómprela hoy en tu tienda favorita o en línea en www.**GoPresto**.com.