

305/15L



300748

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Alemania

tel. +49 5258 971-0
fax: +49 5258 971-120

Línea de asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Diseño: 3.0

Fecha de elaboración: 2024-05-08

Manual de instrucciones original

1	La seguridad.....	2
1.1	Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro.....	2
1.2	Indicaciones de seguridad	3
1.3	Uso conforme a su destino	5
1.4	Uso no conforme a su destino	5
2	Información general.....	6
2.1	Responsabilidad y garantía	6
2.2	Protección de los derechos de autor.....	6
2.3	Declaración de conformidad	6
3	Transporte, embalaje y almacenamiento.....	7
3.1	Control de entregas	7
3.2	Embalaje.....	7
3.3	Almacenamiento	7
4	Especificaciones.....	8
4.1	Datos técnicos	8
4.2	Vista general de los subgrupos.....	9
4.3	Funciones del aparato	10
5	Instalación y servicio	11
5.1	Instalación.....	11
5.2	Ventajas del envasado al vacío	12
5.3	Normas de envasado al vacío	14
5.4	Manejo	17
6	Limpieza	27
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	27
6.2	Limpieza	27
7	Posibles fallos.....	28
8	Recuperación	30



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar accesible!

Este manual de instrucciones incluye una descripción de la instalación del aparato, su uso y la conservación y es una fuente importante de información y una guía. El conocimiento de todas las indicaciones relativas a la seguridad y el funcionamiento contenidas en este manual será condición imprescindible para el funcionamiento correcto y seguro del aparato. Además, se aplican las regulaciones sobre prevención de accidentes, normas sobre prevención de riesgos laborales y regulaciones legales vigentes en materia de uso del aparato.

Antes de empezar a utilizar el aparato, y en particular antes de ponerlo en funcionamiento, lea este manual de instrucciones para evitar daños personales y materiales. Un uso indebido puede provocar daños.

Este manual de instrucciones es una parte integral del producto y debe conservarse junto con el dispositivo y estar disponible en todo momento. Al transferir el aparato, también es necesario proporcionar este manual de instrucciones.

ES

1 La seguridad

El aparato se ha fabricado conforme a los principios técnicos vigentes actualmente. Sin embargo, el aparato puede convertirse en una fuente de peligro si se utiliza de forma incorrecta o contraria a su destino. Todas las personas que utilicen el aparato deberán seguir la información indicada en este manual de instrucciones y respetar las indicaciones de SSL.

1.1 Descripción de las palabras claves de seguridad y peligro

Las indicaciones importantes sobre la seguridad y la información de advertencia están indicadas en este manual de instrucciones por medio de declaraciones de advertencia. Se deberán cumplir estrictamente estas indicaciones para evitar accidentes y daños a personas y cosas.



¡PELIGRO!

La palabra clave **PELIGRO** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas graves o la muerte, si no se evitan.



¡ADVERTENCIA!

La palabra clave **ADVERTENCIA** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas importantes, graves o la muerte, si no se evitan.



¡PRECAUCIÓN!

La palabra clave **PRECAUCIÓN** advierte sobre peligros que pueden provocar heridas leves o moderadas, si no se evitan.

¡ATENCIÓN!

La palabra clave **ATENCIÓN** indica un posible daño a la propiedad que puede ocurrir si no se siguen las instrucciones de seguridad.

¡INDICACIÓN!

El símbolo **INDICACIÓN** le familiariza al usuario con la información sucesiva y las indicaciones sobre la utilización del aparato.

1.2 Indicaciones de seguridad

Corriente eléctrica

- Una tensión de la red demasiado alta o una instalación incorrecta pueden provocar una descarga eléctrica.
- Conecte el aparato solo cuando los datos de la placa de características correspondan a la tensión de la red.
- Para evitar cortocircuitos eléctricos, mantenga el aparato seco.
- Si durante el funcionamiento se producen fallos, desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- No toque la clavija del aparato con las manos mojadas.
- Nunca agarre el aparato si éste se ha caído en el agua. Desconecte inmediatamente el aparato de la fuente de alimentación.
- Solo personal o talleres especializados podrán reparar y abrir la carcasa del aparato.
- No lleve el aparato agarrándolo por cable de alimentación.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor y cantos agudos.
- No doble, presione ni ate el cable de alimentación.

- Siempre desenrolle completamente el cable de alimentación del aparato.
- No coloque nunca el aparato u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación, siempre tire de la clavija.
- El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente para determinar si presenta algún daño. No utilice el aparato con el cable de alimentación dañado. Si el cable está dañado, deba encargarle al servicio técnico o a un técnico calificado su sustitución.

Uso solamente bajo supervisión

- Utilice el aparato solamente bajo supervisión.
- Esté siempre en la cercanía directa del aparato.

Personal operativo

- El aparato puede ser manipulado solamente por personal especializado calificado y capacitado.
- Este aparato no puede ser manipulado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas, así como por personas con experiencia limitada y/o conocimientos limitados.
- Los niños deben quedar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.

Uso indebido

- El uso indebido o prohibido puede causar daños en el aparato.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando su condición técnica no plantea ninguna objeción y permite un trabajo seguro.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando todas las conexiones fueron realizadas de acuerdo con las normas.
- Se puede utilizar el aparato solamente cuando está limpio.
- Utilice únicamente repuestos originales. Nunca intente reparar el aparato usted mismo.
- No está permitido realizar ningunos cambios o modificaciones en el aparato.

1.3 Uso conforme a su destino

Esta prohibido cualquier uso del aparato para fines diversos y/o desviarse de su uso descrito a continuación, y se considera uso contradictorio a su uso previsto.

El uso conforme a lo previsto es el siguiente:

- Envasado y marinado al vacío de alimentos u otros artículos adecuados.

1.4 Uso no conforme a su destino

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños a personas y objetos debido a una tensión eléctrica peligrosa, el fuego o alta temperatura. Con la ayuda del aparato, solo se puede llevar a cabo el trabajo que se describe en este manual.

2 Información general

2.1 Responsabilidad y garantía

Toda la información e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones han sido elaboradas conforme a las disposiciones vigentes, los conocimientos actuales de fabricación e ingeniería, nuestros conocimientos y experiencia de varios años. En el caso de pedidos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se apliquen los conocimientos técnicos más recientes, en ciertas ocasiones, el aparato entregado podría diferenciarse de las explicaciones y figuras contenidas en este manual de instrucciones.

El fabricante no se hace responsable de los daños y fallos derivados de:

- incumplimiento de las indicaciones,
- uso no conforme a su destino,
- introducción de modificaciones técnicas por el usuario,
- uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas en el producto para mejorar el rendimiento del aparato y su desarrollo.

ES

2.2 Protección de los derechos de autor

Este manual de instrucciones y los textos, dibujos, fotografías y otros elementos contenidos en él están protegidos por los derechos de autor. Se prohíbe estrictamente la reproducción de cualquier forma y modo del contenido del manual de instrucciones (también de sus fragmentos), así como la utilización y/o la transmisión del contenido a terceros sin la autorización escrita del fabricante. Las infracciones de lo anterior serán sancionadas con indemnizaciones. Nos reservamos el derecho de presentar reclamaciones adicionales.

2.3 Declaración de conformidad

El aparato cumple con las normas vigentes actuales y las directrices de la Unión Europea. Lo anterior queda confirmado mediante la Declaración de Conformidad CE. En caso si la necesite, le enviaremos con mucho gusto una declaración de conformidad correspondiente.

3 Transporte, embalaje y almacenamiento

3.1 Control de entregas

Tras la recepción del producto, revise inmediatamente que el producto esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte. En el caso de detectar daños visibles causados durante el transporte, rechace el aparato o acéptelo de forma condicionada. Deje constancia del alcance de los daños en la documentación de transporte/albarán del transportista y presente una reclamación. Comuníquese inmediatamente los daños ocultos que descubra, ya que las reclamaciones de indemnización podrán presentarse solo dentro de los plazos de reclamación vigentes.

En el caso de que falte alguna pieza o accesorios, póngase en contacto con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

3.2 Embalaje

No tire la caja del aparato. Puede ser útil para guardar el aparato durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio técnico en caso de posibles averías.

El embalaje y cada uno de los componentes han sido fabricados con materiales reciclables. En particular, son: películas y bolsas de plástico, envoltorio de cartón. Si desea reciclar el embalaje, respete las disposiciones vigentes de su país. Los materiales de embalaje adecuados para su reutilización deben ser reciclados.

ES

3.3 Almacenamiento

Mantenga el embalaje cerrado hasta el momento de la instalación del aparato y, durante el almacenamiento, respete las indicaciones en el exterior del embalaje relativas al modo de colocación y almacenamiento. Almacene el producto solo en las siguientes condiciones:

- en espacios cerrados
- en ambientes secos y libres de polvo
- lejos de los medios agresivos
- en lugares protegidos de la luz del sol
- en lugares protegidos de los choques mecánicos.

En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controle regularmente el estado de todas las partes y el embalaje. Si es necesario, el embalaje debe ser reemplazado por uno nuevo.

4 Especificaciones

4.1 Datos técnicos

Denominación:	Envasadora al vacío 305/15L
N.º de referencia:	300748
Material:	acero inoxidable, plástico
Cantidad de costuras de sellado:	1
Longitud de la barra de sellado en mm:	305
Bomba de vacío l / min (m ³ / h):	15
Vacío máximo en mbar:	-800
Tiempo de sellado ajustable en niveles:	2
Potencia nominal:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	400 x 180 x 92
Peso en kg:	2,5

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

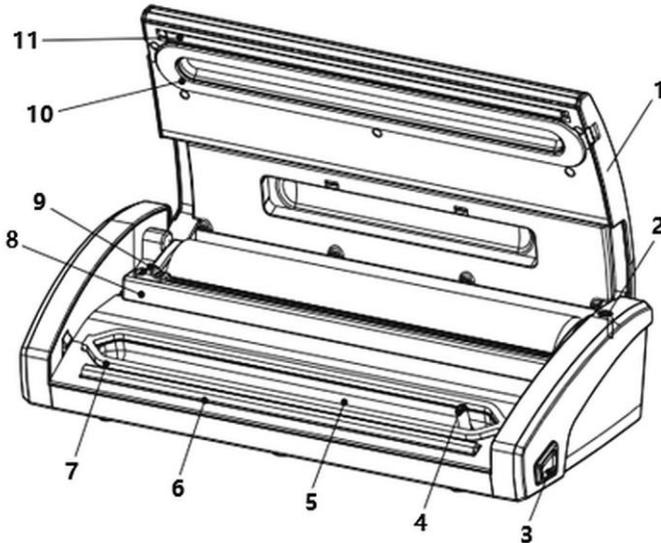
- Color: plateado
- Control del vacío: electrónico
- Nivel de envasado al vacío regulable
- Funciones / Luces indicadoras:
 - Envasado al vacío y sellado
 - Envasado al vacío, suave o normal
 - Sellado, en húmedo o en seco
 - Sellado manual
 - Marinado
 - Envasado al vacío con recipientes al vacío
- Incluye:
 - 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 22 cm, largo 3 m)
 - 1 rollo de película para envasado al vacío (ancho 28 cm, largo 3 m)
 - 1 tubo flexible de unión (para envasado al vacío exterior)

Especificaciones

- **Indicación importante:**

Para el envasado al vacío, utilice únicamente bolsas de envasado al vacío gofradas (estriadas por un lado)

4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|---|--------------------------------|
| 1. Cubierta | 2. Tubo flexible de unión |
| 3. Botones de desbloqueo (2x derecho e izquierdo) | 4. Boca de aspiración del aire |
| 5. Cámara de vacío | 6. Barra de sellado |
| 7. Junta inferior | 8. Mecanismo de corte |
| 9. Cuchilla | 10. Junta superior |
| 11. Tira de sellado | |

Accesorios adicionales (¡no incluidos en la entrega!)

Pack de rollos de film para envasar al vacío 220

Consta de 2 rollos de film para envasar al vacío

Ancho del rollo: 22 cm

Longitud del rollo: 5 m

Medidas: anch. 220 x prof. 40 x alt. 40 mm

Peso: 0,46 kg

N.º de art.: 300418



Pack de rollos de film para envasar al vacío 280

Consta de 2 rollos de film para envasar al vacío

Ancho del rollo: 28 cm

Longitud del rollo: 5 m

Medidas: anch. 280 x prof. 50 x alt. 50 mm

Peso: 0,512 kg

N.º de art.: 300419



Recipientes de vacío

Capacidad: 1.5 litros

apilables

Color: transparente, blanco

Material: plástico

Medidas:

anch. 135 x prof. 135 x alt. 180 mm

Peso: 0,3 kg

N.º de art.: 300422



4.3 Funciones del aparato

La envasadora al vacío está diseñada para envasar y marinar alimentos al vacío. Durante el proceso de envasado al vacío, se extrae el aire de la bolsa o del recipiente de envasado al vacío y se sella, lo que evita o retrasa el deterioro de los alimentos.

5 Instalación y servicio

5.1 Instalación

Desembalaje / colocación

- Desembale el aparato y retire todos los elementos de embalaje externos e internos y las medidas de seguridad de transporte.



¡PRECAUCIÓN!

¡Riesgo de sofocación!

Imposibilite a los niños el acceso a los materiales de embalaje, tales como: sacos de plástico y los elementos de poliestireno extruido.

- Si en el aparato hay una película protectora, retírela. La película debe eliminarse lentamente para que no queden restos del pegamento. Elimine cualquier resto del pegamento con un disolvente apropiado.
- Tenga cuidado de no dañar la placa de características y las instrucciones de advertencia en el aparato.
- **Nunca** coloque el aparato en un entorno húmedo o mojado.
- Coloque el aparato de tal modo que los elementos de conexión sean fácilmente accesibles para desenchufar rápidamente si fuera necesario.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie con siguientes características:
 - plana, con suficiente capacidad de carga, resistente al agua, seca y resistente a altas temperaturas
 - lo suficientemente grande para poder manipular el aparato sin problemas
 - de fácil acceso
 - con una buena ventilación.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

ES

Conexión a la electricidad

- Compruebe que los datos técnicos del aparato (ver placa de identificación) corresponden a los datos de la red eléctrica local.
- Conecte el aparato a una toma de corriente individual con un contacto de protección suficiente. No conecte la clavija a un ladrón.
- Coloque el cable de tal manera que nadie pueda pisarlo o tropezar con él.

5.2 Ventajas del envasado al vacío

Con el envasado al vacío, después de extraer el aire, la bolsa de plástico o el recipiente quedan herméticamente cerrados, con lo que se frena o ralentiza el proceso de descomposición de los alimentos. Gracias al envasado al vacío, el tiempo de conservación de los alimentos se prolonga de tres a cinco veces, conservando el sabor y las vitaminas.

De este modo, los alimentos no se secan ni oxidan y están protegidos contra las bacterias y el moho.

El envasado al vacío es un método de conservación particularmente adecuado para productos frescos y debe ir acompañado de bajas temperaturas, es decir, el producto envasado al vacío debe ser conservado en la nevera o el congelador para obtener los mejores resultados.

Los alimentos conservados de esta manera son mucho más duraderos que otros similares no envasados al vacío, cuya fecha de consumo es de solo unas horas o unos días.

El envasado al vacío se utiliza para mejorar la organización del trabajo, conservar los alimentos de un modo más sano y ahorrar dinero:

- Se puede usar en ocasiones especiales,
 - para envasar alimentos al vacío y alargar de este modo su fecha de consumo,
 - para preparar la comida de toda una semana,
 - para conservar durante más tiempo ensaladas, verduras y hierbas (que se mantienen crujientes y frescas);
- hay más espacio libre en el congelador;
- los alimentos no se secan ni oxidan;
- de este modo, se pueden marinar rápida y duraderamente (bastan 20 minutos al vacío);
- así también se pueden volver a envasar productos cárnicos, salchichas o quesos que ya se habían envasado antes al vacío (conservando su sabor);
- se puede ahorrar dinero, ya que todos los restos pueden envasarse fácilmente y utilizarse en otro momento;
- se puede comprar todo tipo de verdura y fruta en temporada, envasarla al vacío y conservarla durante más tiempo.

¡NOTICE!

Toda la información indicada en la siguiente tabla son valores orientativos que dependen del perfecto estado del envase y de la calidad original de los alimentos.

¡ATENCIÓN!

Conservar los alimentos perecederos en el congelador o en la nevera. El envase al vacío prolonga la duración de los alimentos, pero no los convierte en “conservas”, es decir, en un producto duradero a temperatura ambiente.

Tiempo de almacenamiento de los productos

	sin envase al vacío	con envase al vacío
Alimentos refrigerados (5+/-2°C)		
Carne roja	3 - 4 días	8 - 9 días
Carne blanca	2 - 3 días	6 - 9 días
Pescado entero	1 - 3 días	4 - 5 días
Carne de caza	2 - 3 días	5 - 7 días
Embutido	7 - 15 días	25 - 40 días
Embutido cortado	4 - 6 días	20 - 25 días
Queso blando	5 - 7 días	14 - 20 días
Queso duro y semiduro	15 - 20 días	25 - 60 días
Verdura	1 - 3 días	7 - 10 días
Fruta	5 - 7 días	14 - 20 días
Alimentos cocinados y refrigerados (5+/-2°C)		
Puré de verduras y sopa	2 - 3 días	8 - 10 días
Pasta y risotto	2 - 3 días	6 - 8 días
Carne hervida y asada	3 - 5 días	10 - 15 días
Tartas rellenas (de crema o fruta)	2 - 3 días	6 - 8 días
Aceite para freír	10 - 15 días	25 - 40 días
Alimentos congelados (-18 +/-2°C)		
Carne	4 - 6 meses	15 - 20 meses
Pescado	3 - 4 meses	10 - 12 meses
Verdura	8 - 10 meses	18 - 24 meses

	sin envase al vacío	con envase al vacío
Productos alimenticios a temperatura ambiente (25+/-2°C)		
Pan	1 - 2 días	6 - 8 días
Bizcochos envasados	4 - 6 meses	12 meses
Productos de harina	5 - 6 meses	12 meses
Arroz	5 - 6 meses	12 meses
Harina	4 - 5 meses	12 meses
Fruta seca	3 - 4 meses	12 meses
Café molido	2 - 3 meses	12 meses
Té en polvo	5 - 6 meses	12 meses
Productos liofilizados	1 - 2 meses	12 meses
Leche en polvo	1 - 2 meses	12 meses

5.3 Normas de envasado al vacío

ES

Indicaciones importantes

- Lavar minuciosamente las manos, todos los utensilios y la superficie de trabajo que se van a usar para cortar y envasar al vacío los alimentos.
- Usar guantes, en la medida de lo posible, para preparar los alimentos.
- Usar solo alimentos frescos para envasar al vacío.
- Después de envasarlos al vacío, meter inmediatamente los alimentos perecederos en la nevera o el congelador, no dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
- Repartir uniformemente los envases de vacío en la nevera o el congelador para que se congelen rápidamente.
- En cualquier caso, se deben consumir los alimentos sacados del envase antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original.
- El envasado al vacío prolonga el tiempo de conservación de los alimentos secos.
- Los alimentos con alto contenido de grasa se ponen rancios más rápido en contacto con el oxígeno y el calor. El envasado al vacío también prolonga el tiempo de conservación de nueces, coco rallado y cereales. Conservar en lugar fresco y oscuro.

- El envasado al vacío no prolonga el tiempo de conservación de verduras y frutas como plátanos, manzanas o patatas, a menos que se pelen antes de envasarlas al vacío.
- Algunos tipos de verduras como el brócoli, la coliflor y la col emiten gases después de envasarlos al vacío. Por eso, estas verduras se deben escaldar y congelar antes de envasarlas al vacío.
- Para volver a envasar al vacío alimentos que se han sacado de envases de vacío, seguir las indicaciones de conservación de alimentos en frío después de abrirlos para que el nuevo envasado al vacío sea seguro.
- Consumir inmediatamente los alimentos perecederos que se han calentado, descongelado o sacado de la nevera. No consumir alimentos que hayan estado varias horas al aire, especialmente cuando fueron preparados con una salsa espesa y conservados en un envase de vacío o en un lugar sin aire.
- Precongelar durante una noche los alimentos blandos y delicados (pescado, frutas del bosque, etc.). Después de precongelarlos, se pueden envasar los alimentos al vacío y meterlos en el congelador.

¡ATENCIÓN!

¡El envasado al vacío no sustituye a la congelación y la ultracongelación!

Todos los alimentos que deben ser congelados antes de envasarlos al vacío también deben ser refrigerados y congelados después de envasarlos al vacío.

ES

Envasado al vacío para el congelador

- Un correcto almacenamiento contribuirá a que el dispositivo conserve la frescura de los alimentos. Envasar los alimentos lo más frescos posible.
- Los alimentos delicados o aquellos que deben mantener su forma y aspecto pueden estropearse cuando se envasan al vacío productos frescos. Se aconseja precongelar productos delicados como carne, pescado, frutas del bosque, pan, etc.
Pueden congelarse durante un máximo de 24 horas sin sufrir quemaduras del congelador. Una vez precongelados, se pueden envasar al vacío en bolsas y conservar durante mucho tiempo en el congelador para mantener el sabor y el valor nutricional de los productos envasados.
- Para envasar al vacío alimentos líquidos como sopas, guisos o estofados, se deben congelar antes en una fuente o en un molde para horno y, a continuación, envasar al vacío y conservar congelados en el congelador.
- Lavar y pelar las verduras frescas y, antes de envasarlas al vacío, escaldarlas un momento en agua hirviendo (o, si es necesario, calentarlas en el microondas), pero manteniéndolas crujientes y sin permitir que se hagan papilla. Después de enfriarlas, envasarlas al vacío en las porciones deseadas.

- Para envasar productos no congelados, se deben sacar aprox. 5 cm más de film transparente para compensar la dilatación de los alimentos al congelarse. Colocar la carne o el pescado sobre papel absorbente y envasarlos al vacío en la bolsa con el papel absorbente. De esta manera absorberá el jugo del alimento.
- Antes de envasar al vacío alimentos como pan árabe, crepes o hamburguesas, debe colocarse papel de horno o celofán entre cada pieza. Esto permite sacar cada pieza por separado y volver a sellar el resto para conservarlo en el congelador.

Envasado al vacío para la nevera

- Se pueden preparar los alimentos con antelación en las porciones deseadas, conservarlos envasados al vacío en la nevera y, a continuación, calentarlos según la necesidad.

Envasado al vacío para la despensa

- El envasado al vacío puede tener ventajas también en el caso de los alimentos que se pueden conservar a temperatura ambiente (café, harina, pasta, azúcar, etc.). Si no va a usar estos productos durante unos días, por ejemplo, si se va de vacaciones, debe protegerlos envasándolos al vacío. Así se mantendrán frescos y no los estropearán la temperatura ambiente, el moho o los insectos.

ES

Descongelación de alimentos envasados en bolsas de vacío

- Se puede descongelar lentamente alimentos envasados al vacío como carne, pescado, frutas, verduras u otros productos delicados en el estante inferior de la nevera.
- Descongelar el pan y las tortas a temperatura ambiente.
- Calentar las sopas y otros alimentos líquidos directamente en las bolsas de vacío al baño María hasta que estén totalmente calientes. Para descongelar a temperatura ambiente o calentar al baño María, cortar una de las esquinas de la bolsa para reducir el vacío y dejar salir posteriormente el vapor.
- Consumir los alimentos inmediatamente después de descongelarlos. No congelar nunca de nuevo los alimentos.

Nuevo envasado al vacío de alimentos envasados

- Muchos alimentos como el queso o la carne se venden envasados al vacío. Después de abrir estos productos, se puede conservar su sabor y frescura envasándolos de nuevo al vacío en bolsas de vacío.

¡ATENCIÓN!

Consumir los alimentos envasados siempre antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original. Después de envasarlos al vacío de nuevo, conservarlos con el máximo cuidado e higiene.

Consejos para el envasado al vacío

- Cuando se envasan al vacío alimentos con bordes afilados o esquinas agudas, p.ej. huesos o pasta secada, colocar sobre estos ángulos papel absorbente para evitar daños en la bolsa.
- Para evitar que los alimentos quebradizos se desmenucen y los productos delicados como bayas, bizcochos y galletas se rompan, se deben usar recipientes para conservarlos.
- El envasado al vacío permite proteger muchas otras cosas. En el camping se pueden mantener limpios y secos utensilios como las cerillas, el botiquín y la ropa. Los trián-gulos de emergencia siempre están listos para usar después de envasarlos al vacío. El tabaco de pipa se puede conservar durante más tiempo. Se puede evitar que la plata y los objetos de colección pierdan su lucidez y brillo envasándolos al vacío.

5.4 Manejo



¡ADVERTENCIA!

¡Lesiones en las manos causadas por la presión de la mano o los dedos entre la tapa y la cámara de vacío!

Tenga mucho cuidado al cerrar la tapa.

¡Peligro de quemaduras al tocar los componentes calientes del aparato después de su uso!

No toque nunca la barra de sellado, la tira de sellado ni la cámara de vacío poco después de su uso. Espere hasta que el aparato se haya enfriado.

Antes del primer uso

1. Limpie a fondo el aparato y las superficies de trabajo antes de cada uso, siguiendo las instrucciones del capítulo 6 "Limpieza".
2. Seque por completo el aparato.

Funciones de los botones de control / luces indicadoras

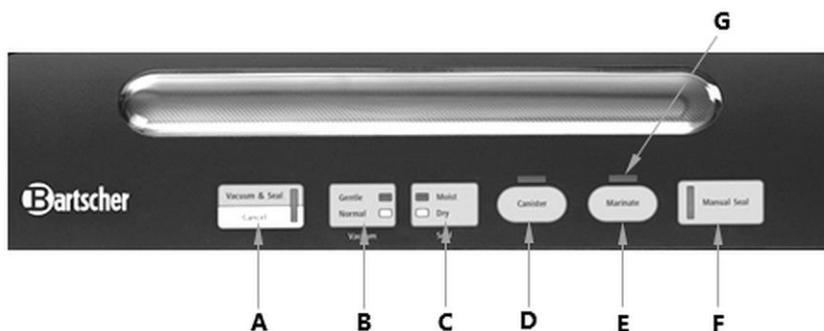


Fig. 2

ES

A. Botón Vakuum & Seal / Cancel

Envasado al vacío y sellado / parada del proceso: una vez pulsado este botón, el aparato activa el proceso de envasado al vacío, contrae la bolsa al vacío hasta que se alcance la presión negativa máxima y, para terminar, el aparato sella la bolsa. Pulsando de nuevo este botón, se puede detener el proceso en curso.

B. Botón Vakuum (Gentle /Normal)

Envasado al vacío, suave o normal: pulsando este botón se puede seleccionar la velocidad y la presión dependiendo del tipo de productos alimenticios que se quiere envasar.

C. Botón Seal (Moist / Dry)

Sellado, en húmedo o en seco: se usa el botón para ajustar el tiempo de sellado dependiendo del tipo de productos alimenticios (húmedos o secos).

D. Recipiente

Función de recipiente: Sólo para envasar en recipiente adecuado.

E. Marinado

Función de marinar: Importante: Esta función puede usarse solo con un recipiente adecuado y un tubo de unión.

F. Manual Seal

Solo sellado: El vacío se genera por un momento para asegurar de que la tira de sellado y la barra de sellado estén limpias y colocadas una encima de la otra. Después, la bolsa para envasado al vacío queda sellada.

Este botón se puede pulsar para las siguientes funciones:

1. Sellado del extremo abierto de la bolsa de vacío que se toma del rollo.
2. Sólo sellado con bolsa de vacío. De esta manera, el usuario puede controlar que no se crea presión negativa demasiado alta dentro de la bolsa al vacío que permite evitar aplastamiento de los productos alimenticios delicados.

G. Luces indicadoras

La iluminación de determinadas luces indicadoras indica el estado de funcionamiento de función seleccionada del aparato.

Envasado al vacío

Indicaciones y consejos importantes para bolsas de vacío

- No deje mucho aire en la bolsa de vacío. Antes de sellar la bolsa de vacío, exprima la cantidad máxima posible del aire de la misma. Si la cantidad del aire en la bolsa es excesiva, la carga de la bomba de vacío podrá subir tanto que el motor no será capaz de producir potencia suficiente para extraer todo el aire de la bolsa.
- Durante el envasado al vacío de alimentos con bordes agudos o afilados, como huesos o pasta seca, envuélvalos con el papel de cocina para evitar los daños de las bolsas.
- No introduzca demasiados alimentos en la bolsa de vacío. Deje un espacio suficiente para que el extremo abierto de la bolsa se pueda colocar en la cámara de vacío sin problemas.
- Coloque el extremo abierto de la bolsa de vacío siempre extendido y de manera igual en la tira de sellado, no haga solapas ni doble la bolsa de vacío.
- Grandes bolsas de vacío poco rellenas requieren más tiempo para su envasado al vacío, mientras que bolsas más pequeñas se pueden envasar más rápidamente.
- Siempre hay que verificar el sellado que debe tener la sección transversal uniforme y no debe tener pliegues.
- Si el sellado es incompleto, corte la costura y repita el proceso de sellado.

Elección de bolsas de vacío

Las bolsas de envasar al vacío están disponibles en varios tamaños. Seleccione el tamaño adecuado de la bolsa para el alimento que vaya a envasar.

¡INDICACIÓN!

Para el envasado al vacío se pueden usar solo bolsas especiales previstas (acanalado por un lado, gofrado).

Asegúrese de que la longitud de la bolsa es por lo menos 4-5 cm mayor del producto a conservar y añada 2 cm más para cada uso posterior de la bolsa de vacío.

Fabricación de bolsas de envasado al vacío a partir de un rollo de película de plástico.

1. Para hacer una bolsa, seleccione un rollo de película de plástico de anchura correspondiente.
2. Coloque el aparato en una superficie plana.
3. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Las luces indicadoras para los modos “Normal” y “Dry” se encienden.



4. Pulse los botones de desbloqueo y abra la tapa protectora.

Asegurarse de que la cuchilla está en uno de los extremos del mecanismo de corte (derecho o izquierdo), nunca en el centro.

5. Levante el mecanismo de corte y coloque el rollo de película de plástico en el hueco destinado para este fin debajo de la tapa protectora.



6. Estire el rollo de película de plástico a la longitud requerida.



7. Tire del mecanismo de corte hacia abajo y colóquelo sobre el rollo de película



8. Deslice el cuchillo desde un extremo hasta el otro para cortar la bolsa de vacío de manera precisa y limpia.



9. A continuación, coloque el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío cortada en la barra de sellado de la máquina, pero no la estire hasta la cámara de vacío.



10. Cierre la tapa presionando en ambos lados al mismo tiempo hasta que oiga el clic de ambos botones de desbloqueo.



11. Pulse el botón Manual Seal, para empezar el sellado de la bolsa.

La luz indicadora de este botón se enciende.

Una vez terminado el proceso de sellado, la luz indicadora se apaga.

12. Pulse ambos botones de desbloqueo (derecho e izquierdo) y abra la tapa protectora.

13. Retire la bolsa de envasado al vacío terminada.

11. Verifique el sellado. Si el sellado es incompleto, corte la costura y repita el proceso de sellado.



ES

Envasado al vacío con bolsas de vacío

1. Coloque el alimento a envasar en la bolsa de vacío.
2. Limpie el extremo abierto de la bolsa de vacío y asegúrese de que no haya restos de alimentos ni líquidos en la misma.
3. Coloque el aparato en una superficie plana.
4. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

Las luces indicadoras para el modo “**Normal**” del botón Vakuum y “**Dry**” del botón Seal se encienden

5. Pulse los botones de desbloqueo y abra la tapa protectora.

6. Coloque el extremo abierto de la bolsa de vacío siempre extendido y de manera igual en la tira de sellado, no haga solapas ni doble la bolsa de vacío.
7. Asegúrese de que las bocas de aspiración de aire no estén tapadas por la bolsa de vacío.



8. Cierre la tapa presionando en ambos lados al mismo tiempo hasta que oiga el clic de ambos botones de desbloqueo.
9. Dependiendo del tipo de productos alimenticios, seleccione la velocidad de envasado al vacío pulsando el botón **Vakuu**:

- “**Normal**” para la velocidad normal o
- “**Gentle**” para los productos alimenticios blandos y delicados u objetos.



ES

10. Pulse el botón **Seal**, para seleccionar el tiempo de sellado adecuado para los productos alimenticios a envasar.
 - “**Dry**” para las bolsas al vacío secas y productos alimenticios no húmedos,
 - “**Moist**” para las bolsas al vacío húmedas y productos alimenticios que tengan un poco de humedad por dentro o para los productos alimenticios líquidos.

Una vez seleccionado el modo “**Moist**” el tiempo de sellado está prolongado para asegurar el sellado adecuado de la bolsa al vacío.

11. Pulse el botón **Vakuu & Seal / Cancel**.

La luz indicadora se enciende y comienza el sellado.

El aire es aspirado automáticamente de la bolsa que a continuación se sella.

INDICACIÓN

Durante el envasado al vacío el aparato genera una presión muy alta en la bolsa. Observe el proceso de envasado al vacío para evitar la trituration o el aplastamiento de alimentos delicados.

12. Para interrumpir el proceso antes del tiempo pensado ya que la presión negativa ha sido alcanzada, hay que pulsar inmediatamente **el botón Manual Seal**.

La bomba de vacío detiene el proceso y el aparato empieza a sellar la bolsa de vacío.

Cuando las luces indicadoras **“Vakuum & Seal / Cancel”** o **“Manual Seal”** se apaguen, el proceso de envasado al vacío está finalizado.

13. Pulse ambos botones de desbloqueo (derecho e izquierdo) y abra la tapa protectora.

14. Retire la bolsa al vacío sellada.

15. Verifique el sellado.

Si el sellado es incompleto, corte la costura y repita el proceso de sellado.



¡INDICACIÓN!

Para obtener los resultados óptimos de envasado al vacío y sellado, le recomendamos remover los restos de comida y líquidos vertidos dentro de la zona de la cámara al vacío después de cada uso.

16. Entre cada proceso de envasado al vacío, el aparato debe reposar 1 minuto para evitar su sobrecalentamiento.
17. Para abrir la bolsa envasada al vacío, córtela con la tijera.
18. Una vez acabado el uso del aparato, desconéctelo de la fuente de alimentación (retirar el enchufe).

Envasado al vacío con recipientes de vacío

1. Coloque el aparato en una superficie plana.
 2. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
- Las luces indicadoras para el modo **“Normal”** del botón Vakuum y **“Dry”** del botón Seal se encienden

3. Asegúrese de que el recipiente al vacío y la tapa estén limpios y secos.
4. Llene el recipiente de vacío con alimentos seleccionados de modo que su superficie superior se encuentre por lo menos 3 cm debajo del borde del recipiente.
5. Limpie el borde del recipiente.
6. Ponga la tapa.



ES

7. Conecte el tubo de unión a la tapa del recipiente al vacío y a la conexión localizada en el aparato.
 8. Asegúrese de que el bloqueo de la tapa esté en posición **“OPEN”**.
 9. Dependiendo del tipo de productos alimenticios, seleccione la velocidad de envasado al vacío pulsando el botón Vakuum:
 - **“Normal”** para la velocidad normal o
 - **“Gentle”** para los productos alimenticios blandos y delicados u objetos.
 10. Pulse el botón Canister.
- El proceso de envasado al vacío empieza.
11. Para asegurarse de que el aire ha escapado de entre la tapa y el recipiente de vacío, presione la tapa hacia abajo al inicio del proceso

El aparato se detiene automáticamente cuando la presión negativa en el recipiente de vacío es suficiente. Termina el proceso de envasado al vacío.

12. Cierre la tapa y desconecte el tubo de unión de la tapa del recipiente de vacío y del aparato.

¡INDICACIÓN!

Cuando en el recipiente de vacío se introducen alimentos húmedos, la humedad puede entrar en la conexión del tubo de unión. Limpie el tubo de unión después de cada uso.

13. Use solo recipientes de vacío adecuados y siga las instrucciones del fabricante relacionadas con la apertura y el cierre de los recipientes de vacío.
14. Entre cada proceso de envasado al vacío, el aparato debe reposar 1 minuto para evitar su sobrecalentamiento.

Marinar en el recipiente de vacío

1. Llene el recipiente de vacío con alimentos seleccionados de modo que su superficie superior se encuentre por lo menos 3 cm debajo del borde del recipiente.
2. Limpie los bordes del recipiente y coloque la tapa.
3. Coloque el aparato en una superficie plana.
4. Conecte el aparato a un enchufe individual con toma de tierra.

Las luces indicadoras para el modo “**Normal**” del botón Vakuum y “**Dry**” del botón Seal se encienden

5. Asegúrese de que el recipiente al vacío y la tapa estén limpios y secos.
6. Llene el recipiente de vacío con alimentos seleccionados de modo que su superficie superior se encuentre por lo menos 3 cm debajo del borde del recipiente.
7. Limpie el borde del recipiente.
8. Ponga la tapa.
9. Conecte el tubo de unión a la tapa del recipiente al vacío y a la conexión localizada en el aparato.
10. Asegúrese de que el bloqueo de la tapa esté en posición “OPEN”.
11. Pulse el botón Marinate para iniciar el proceso de marinar.

Durante el proceso la luz indicadora está encendida.

Cuando la luz indicadora se apague, el proceso de marinar termina.

12. Asegúrese de que el bloqueo de la tapa está en posición "CLOSED" y desconecte el tubo de unión del recipiente al vacío.
13. Para comprobar el vacío, simplemente tire del panel del recipiente. El panel no deberá moverse.
14. Para abrir el recipiente al vacío, mueva el bloqueo de la tapa de la posición "CLOSED" a la posición "OPEN".

6 Limpieza

6.1 Indicaciones de seguridad para la limpieza

- Antes de limpiar, debe desconectar el aparato de la fuente de alimentación.
- Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vigile que no entre el agua en el aparato. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos durante la limpieza. No utilice un chorro de agua a presión para limpiar el aparato.
- Para limpiar el aparato no utilice ningunos objetos afilados o metálicos (cuchillo, tenedor, etc.). Los objetos punzantes pueden dañar el aparato y, en caso de contacto con los elementos conductores, provocar una descarga eléctrica.
- No utilice para la limpieza ningún producto abrasivo que contenga disolvente ni cáustico. Estos pueden dañar la superficie.

6.2 Limpieza

Parte exterior del aparato

1. Limpie el aparato a diario después de cada uso; si es necesario hágalo con más frecuencia.
2. Limpie las superficies externas del aparato antes y después de su uso con un paño o esponja con un detergente suave.
3. Repase con un paño limpio.
4. Seque bien las superficies que se han limpiado.

Parte interior del aparato

1. Si se acumulan residuos de alimentos o líquidos en la cámara de vacío, en la barra o tira de sellado, deben eliminarse con el papel de cocina.
2. Limpie la cámara al vacío con un paño suave y húmedo.
3. Seque bien la cámara de vacío.

Bolsas de vacío

1. Lave las bolsas de envasado al vacío en agua caliente con un detergente suave.
2. Enjuague con agua limpia.
3. A continuación, seque bien las bolsas de envasado al vacío con un paño sin pelusas.

¡PRECAUCIÓN!

Para evitar intoxicaciones alimentarias, no se deben reutilizar las bolsas de envasado al vacío que hayan contenido carne cruda, pescado o alimentos grasos.

Recipientes de envasado al vacío

1. Una vez que se hayan limpiado los recipientes de vacío y las tapas, siga las instrucciones del fabricante de cada uno de los elementos.
2. Asegúrese de que todos los accesorios estén limpios y preparados para el uso.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico.

Asegúrese de incluir el número de artículo, el nombre del modelo y el número de serie. Estos datos se especifican en la placa de características del aparato.

Posibles fallos

Problema	Posible causa	Solución
El dispositivo no funciona	Falta de tensión	Compruebe y restablezca la alimentación eléctrica
	El aparato no está conectado a la fuente de alimentación	Conecte el enchufe a la toma de corriente
	El cable o el enchufe está dañado	Póngase en contacto con el servicio
	El botón de Enc./Apag. no se ha pulsado	Pulse correctamente el botón de Enc./Apag.
El aparato no produce un vacío completo en la bolsa de vacío	El extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío no está completamente colocada en la cámara de vacío	Para un sellado correcto, el extremo abierto de la bolsa de vacío debe permanecer completamente en la cámara de vacío
	El tiempo de extracción de aire no se ha ajustado lo suficiente	Aumente el tiempo de extracción de aire
	La bolsa de envasado al vacío puede tener un agujero	Para comprobarlo, cierre la bolsa de envasado al vacío con un poco de aire en su interior, sumérgala en agua y presiónela. La formación de burbujas de aire indica una fuga. Vuelva a sellar la bolsa de envasado al vacío o utilice otra bolsa de envasado al vacío
No se genera vacío en la cámara de vacío	La junta de la tapa está sucia o dañada	Limpie la junta o sustitúyala con otra nueva
La bolsa no mantiene el vacío después de soldarla	Los sitios de fuga en el sellado pueden estar causados por pliegues, migas, grasa o humedad	Vuelva a abrir la bolsa de vacío, limpie la parte superior de la bolsa de vacío por dentro, retire los cuerpos extraños de la barra de sellado y lleve a cabo el proceso de resellado

Problema	Posible causa	Solución
La bolsa no mantiene el vacío después de soldarla	La bolsa de envasado al vacío está dañada.	Compruebe si la bolsa de envasado está dañada Cubra los bordes afilados del contenido con papel de cocina.
	La bolsa de vacío no está colocada correctamente en la tira de sellado	Asegúrese siempre de que la bolsa de envasado al vacío esté en la cámara de vacío durante el sellado
El dispositivo no crea vacío en el recipiente.	El tubo de unión no está conectado correctamente a la tapa del recipiente de vacío o a la conexión del aparato para recipientes de vacío	Conecte correctamente el tubo flexible de conexión a la tapa y a la conexión del aparato
	El cierre de la tapa del recipiente de vacío no está abierto	Abra la tapa
	El recipiente de vacío está demasiado lleno	Deje al menos 3 cm libres desde el borde del recipiente

ES

8 Recuperación

Electrodomésticos

	<p>Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Los aparatos eléctricos deben desecharse y reciclarse de manera adecuada y respetuosa con el medio ambiente. Está prohibido tirar los aparatos eléctricos a la basura doméstica. Desconecte el aparato de la fuente de alimentación y retire el cable de conexión del aparato.</p>
---	--

Los aparatos eléctricos deben llevarse a los puntos de recolección designados.