

K 300/60L



300747

ESPAÑOL

Índice de contenido

1. Seguridad	106
1.1 Explicación de los símbolos.....	106
1.2 Indicaciones de seguridad.....	107
1.3 Uso previsto.....	110
1.4 Uso contrario a su uso previsto.....	110
2. Informaciones generales	111
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	111
2.2 Protección de los derechos de autor.....	111
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	111
3. Transporte, embalaje y almacenaje	112
3.1 Control de entregas.....	112
3.2 Embalaje.....	112
3.3 Almacenaje.....	112
4. Especificaciones técnicas	113
4.1 Presentación de las partes del dispositivo.....	113
4.2 Datos técnicos.....	114
4.3 Accesorios.....	115
5. Instalación y servicio	115
5.1 Instalación.....	115
5.2 Ventajas del envasado al vacío.....	116
5.3 Normas de envasado al vacío.....	117
5.4 Servicio.....	120
5.4.1 Funciones de botones de control / indicadores / luces indicadoras LED...120	
5.4.2 Configuración.....	122
5.4.3 Envasado al vacío.....	123
6. Limpieza	127
7. Fallos posibles	128
8. Recuperación	130

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 5258 971-0
 Fax: +49 5258 971-120
Asistencia técnica: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



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

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

1.1 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA de lesiones de manos!

Este símbolo indica situaciones peligrosas que podrán provocar lesiones graves de las manos.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

1.2 Indicaciones de seguridad

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo supervisión para estar seguro de que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El aparato puede usarse solo en estado técnico fiable y seguro para el uso. En caso de averías en el funcionamiento desconecte el aparato de la alimentación (¡retire el enchufe de la red) y consulte al servicio.

- No se debe permitir a los niños el acceso al material de empaque, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno.
¡Riesgo de asfixia!
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- No se debe cubrir el cable de alimentación. El cable de alimentación no debe encontrarse en la zona de trabajo y no debe sumergirse en agua u otros líquidos.

- 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.
- El cable de alimentación se debe siempre desacoplar de la toma de corriente tirando únicamente del enchufe.
- No trasladar, mover ni levantar el dispositivo por el cable de alimentación.
- En ningún caso se debe abrir la carcasa del dispositivo. En el caso de modificar el circuito eléctrico o manipular el diseño eléctrico o mecánico existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- Se prohíbe usar detergentes cáusticos y evite que el agua penetre el dispositivo.
- **No** se debe nunca utilizar el dispositivo con las manos húmedas o estando sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la toma de corriente,
 - cuando el dispositivo no está siendo utilizado,
 - si durante su funcionamiento hay interferencias,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡ADVERTENCIA de lesiones de manos!

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- Tenga mucho cuidado al cerrar la tapa, ya que, en el espacio entre la tapa y la cámara de vacío, se pueden enganchar los dedos.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de quemaduras!

Con el fin de evitar los resultados del peligro, se deben seguir las siguientes precauciones de seguridad.

- Durante y después del funcionamiento, la tira y la barra de sellado están calientes. Está prohibido tocar estas partes del aparato.
- El aparato puede manipularse solo con los elementos de control y asas previstos.
- Antes de proceder a la limpieza el aparato deberá enfriarse.

1.3 Uso previsto

Cualquier uso del dispositivo para fines diversos y / o desviarse de su uso previsto está prohibido y se considera uso contrario a su uso previsto.

Se excluyen todas las reclamaciones contra el fabricante y / o sus representantes por daños causados por el uso del dispositivo contra su uso previsto.

El usuario será responsable único y exclusivo de los daños producidos durante un uso del aparato no conforme a su destino.

El aparato trabajará de modo seguro solamente si es utilizado conforme a su diseño, y de acuerdo con las indicaciones de este manual de uso.

La envasadora al vacío sirve únicamente para el envasado al vacío y el marinado de alimentos o de otros objetos.

1.4 Uso contrario a su uso previsto.

Cualquier uso que no sea el mencionado en 1.3 “Uso previsto” se considera inadecuado y prohibido.

Un uso no conforme a su destino puede provocar daños graves a personas y objetos debido a tensión eléctrica peligrosa, fuego o alta temperatura. Usando este aparato sólo se pueden realizar tales tareas que están descritas en estas instrucciones de uso. El uso inadecuado puede provocar deterioro del aparato.

Solo personal cualificado podrá realizar las intervenciones técnicas, de montaje y mantenimiento del aparato.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma.

La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡ATENCIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

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

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

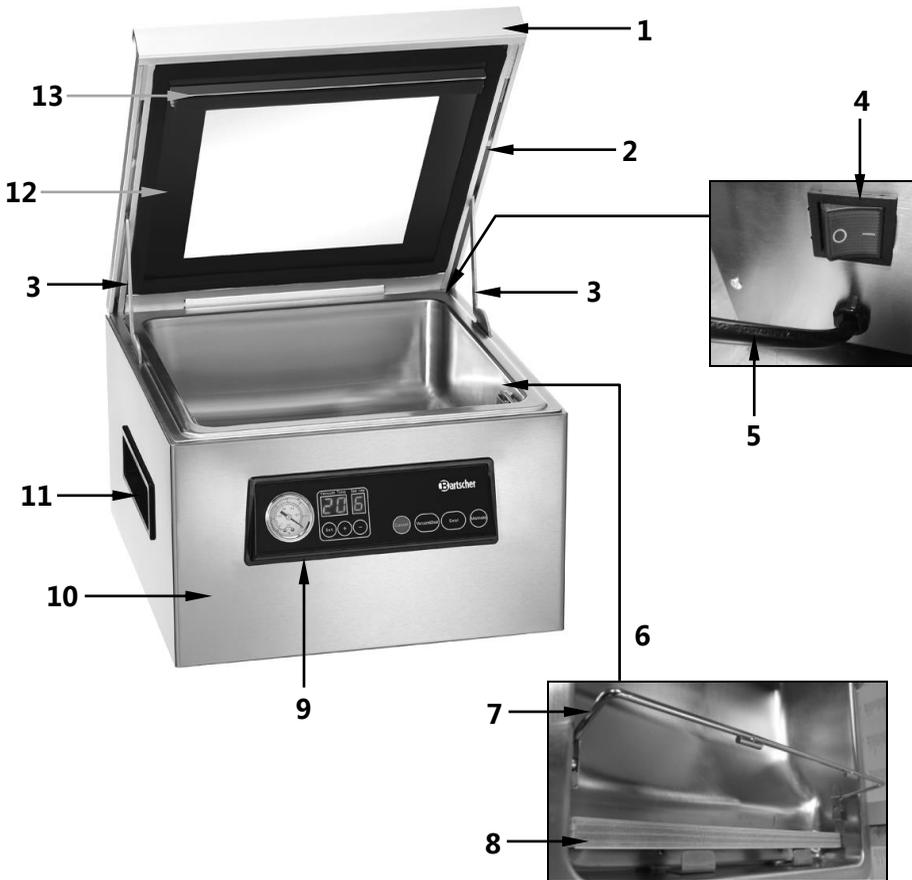
Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- en caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje, si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Especificaciones técnicas

4.1 Presentación de las partes del dispositivo



1 Asa de la tapa

2 Tapa

3 Bisagra de la tapa (2x)

4 Interruptor de encendido/apagado

5 Cable de alimentación

6 Cámara de vacío

7 Abrazadera para bolsas de vacío

8 Tira de sellado

9 Panel de control

10 Carcasa

11 Asa de transporte

12 Junta

13 Barra de sellado

4.2 Datos técnicos

Denominación:	Envasadora al vacío K 300/60L
Código:	300747
Material:	Carcasa: acero inoxidable, plástico; Tapa: vidrio, acero inoxidable
Color:	plata, negro
Versión:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Funciones: <ul style="list-style-type: none"> - combinación de envasado al vacío y sellado - sellado manual - marinar ▪ Control del vacío: control temporal ▪ Nivel de cierre al vacío: ajustable ▪ Longitud de la tira de sellado: 300 mm ▪ Número de costuras: 2 ▪ Tiempo de sellado ajustable: 3-6 segundos ▪ Pantalla digital ▪ Interruptor de encendido/apagado ▪ Luces indicadoras: envasar al vacío y sellar / sellar / marinar / encendido/apagado / cancelación ▪ Propiedades: <ul style="list-style-type: none"> - tiempo del envasado al vacío 20-99 segundos - indicador de presión en el manómetro - abrazadera para bolsas de vacío
Potencia nominal:	0,35 kW / 220-240 V 50 Hz
Bomba de vacío:	60 L/min. (aprox. 4 m ³ /h)
Vacío máximo:	-900 mbar
Medidas:	an. 375 x prof. 440 x al. 271 mm
Medidas de la cámara:	an. 305 x prof. 320 x al. 90 mm
Peso:	14,7 kg
Incluye:	30 bolsas de vacío (280 x 330 mm)

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

4.3 Accesorios

(¡no incluidos en la entrega!)



Bolsas de vacío K1,2L

Capacidad: 1,2 litros

Medidas: 160 x 250 mm

Código 300311

Bolsas de vacío K2,5L

Capacidad: 2,5 litros

Medidas: 200 x 300 mm

Código 300312

5. Instalación y servicio

5.1 Instalación

Colocación

- Desembale el aparato, retire y elimine los materiales de envasado de acuerdo con la normativa local vigente.



¡ATENCIÓN!

Nunca retire la placa identificativa ni las etiquetas de advertencia.

- Coloque el aparato en una superficie plana, nivelada, seca, resistente al agua y altas temperaturas.
- No coloque **nunca** el dispositivo sobre una superficie inflamable.
- No colocar el dispositivo cerca de fuentes abiertas de fuego, hornos eléctricos, radiadores u otras fuentes de calor.
- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables como alcohol o gasolina.
- **Nunca** coloque el aparato en el borde de la superficie de trabajo.
- No tape ni bloquee las rejillas de ventilación del aparato.
- Comprobar que el aire circule libremente. Mantener por todos lados una distancia de por lo menos 10 cm y de 1 m encima del dispositivo.
- Colocar el dispositivo en un lugar fuera del alcance de los niños. Comprobar que los niños pequeños no puedan derribar el dispositivo tirando del cable.
- Debe colocar el dispositivo de tal forma que la toma de corriente se encuentre fácilmente accesible para, en caso de que fuera necesario, poder desenchufar el dispositivo rápidamente.

Conexión



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡En el caso de una instalación incorrecta el dispositivo podría provocar daños!

Antes de comenzar la instalación debe comparar los datos de la red eléctrica local con los datos técnicos del dispositivo (ver tabla nominal). ¡Conectar el dispositivo únicamente con una conformidad plena!

- El circuito de la toma de corriente debe tener una protección de por lo menos 16 A. Conecte el aparato directamente a una toma de corriente individual con contactos de protección; no utilice ladrones ni enchufes múltiples.

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.
- 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 triángulos de emergencia siempre están listos para usar después de envasarlos al vacío. Se puede evitar que la plata y los objetos de colección pierdan su lucidez y brillo envasándolos al vacío.

5.3 Normas de envasado al vacío



¡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.**

Indicaciones importantes

1. 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.
2. Usar guantes, en la medida de lo posible, para preparar los alimentos.
3. Usar solo alimentos frescos para envasar al vacío.
4. Después de envasarlos al vacío, meter inmediatamente los alimentos perecederos en la nevera o el congelador, no dejarlos demasiado tiempo a temperatura ambiente.
5. Repartir uniformemente los envases de vacío en la nevera o el congelador para que se congelen rápidamente.
6. En cualquier caso, se deben consumir los alimentos sacados del envase antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original.
7. 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.

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. 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.

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.

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!

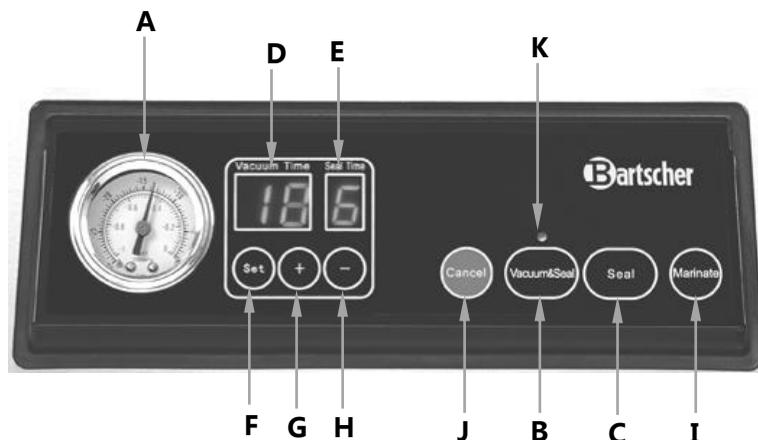
Consumir los alimentos envasados siempre antes de la fecha de caducidad indicada en el envase original. Después de envasarlos al vacío de nuevo, conservarlos con el máximo cuidado e higiene.

5.4 Servicio

Antes del primer uso

- Limpie bien el aparato y las superficies de trabajo antes de cada uso de acuerdo con las instrucciones del **punto 6 "Limpieza"**.

5.4.1 Funciones de botones de control / indicadores / luces indicadoras LED



A. Manómetro

El manómetro muestra la presión en la cámara de vacío durante el funcionamiento.

B. Vakuum & Seal (envasar al vacío y sellar)

Pulsando este botón se selecciona el modo automático de envasado al vacío y sellado.

C. Seal (sellar)

Con este botón se pueden seleccionar 2 funciones:

- Cierre del extremo abierto de la bolsa de vacío que se toma del rollo. Cuando se sellan las bolsas de vacío, el aparato empieza la aspiración, que dura aprox. 20 s, para mantener el sellado de la tira de sellado antes de que se proceda al sellado de la propia bolsa.
- Si se pulsa el botón **«Seal»** durante el proceso automático **«Vakuum & Seal»**, la bomba de vacío se detiene, la válvula se cierra y el aparato entra en el modo de sellado.

D. Indicador «Vakuum Time» (tiempo de envasado al vacío)

En este indicador se muestran:

- progreso de envasado al vacío
- tiempo del envasado al vacío ajustado

E. Indicador «Seal Time» (tiempo de sellado)

En este indicador se muestran:

- progreso de sellado
- tiempo de sellado ajustado

F. Botón Set

Con este botón se puede pasar al envasado al vacío (20 a 99 segundos) o al tiempo de sellado (3 s 9 segundos). Estos ajustes o, en su caso, cambios pueden introducirse con los botones de ajuste «+» y «-». Los valores introducidos se muestran en los respectivos indicadores D o E.

G. + H. Botones de ajuste «+» y «-»

Con estos botones se pueden subir o bajar o, en su caso, ajustar los siguientes valores:

- tiempo de envasado al vacío (20 a 99 s)
- tiempo de sellado (3 a 9 s)

J. Cancel (botón Cancelar)

Al pulsar este botón se interrumpe cualquier proceso en curso.

I. Marinate (Marinar)

Con este botón se pueden seleccionar el modo de marinado.

K. Luces indicadoras LED

Estas luces indicadoras muestran el modo de funcionamiento ajustado:

- Envasar al vacío y sellar
- Sellar
- Marinar
- Cancelar

5.4.2 Configuración

1. Tiempo del envasado al vacío

Para ajustar el tiempo de envasado al vacío en función de los alimentos y del tamaño de las bolsas (subir o bajar), pulse el botón «**SET**» (F) y luego los botones «**+**» (G) o «**-**» (H).

Tenga en cuenta los tiempos de envasado al vacío indicados en la siguiente tabla.

	Aplicaciones	Ejemplos	Tiempo del envasado al vacío (en s)
1	Aplicaciones generales	para bolsas de tamaño estándar y todos los tipos de alimentos, carne	50, ajuste de fábrica
2	Envasado al vacío de alimentos blandos y delicados	Pan, patatas fritas, frutas, etc. (suetos en el envase)	20 ~ 40
3	Bolsas de vacío estándares	Todas las bolsas de vacío menores de 22 x 30 cm	40 – 60
4	Grandes bolsas de vacío con mucho contenido	para grandes bolsas de vacío incómodas de 30 x 33 cm completamente rellenas	60 – 80
5	Envase plano o fluido	sopas, salsas	60 ~ 80
6	Envase al vacío ultra hermético	marinado de alimentos, envase al vacío ultra hermético	99

2. Tiempo de sellado

Para ajustar el tiempo de sellado en función del espesor y del material de la bolsa, de la temperatura ambiente o del tipo de alimentos (subir o bajar), pulse el botón «**SET**» (F) y luego los botones «+» (G) o «-» (H).

Tenga en cuenta los tiempos de sellado indicados en la siguiente tabla.

	Aplicación	Ejemplos	Tiempo del sellado (en s)
1	Bolsas de nailon estándares para el envasado al vacío	Bolsas de envasado al vacío de nailon, usadas a temperatura ambiente en un entorno seco	6
3	Bolsas muy finas de envasado al vacío o bolsas húmedas blandas	Bolsas de nailon finas de envasado al vacío o bolsas húmedas de PE	4 – 6
4	A temperaturas más bajas en los interiores o en caso de frío en los exteriores	Envasado al vacío durante los días fríos en el exterior o en los interiores a temperaturas inferiores a 12 °C	6 ~ 7
5	Bolsas húmedas o mojadas de envasado al vacío o envasado al vacío en caso de frío	bolsas mojadas de envasado al vacío o humedad elevada en las bolsas de envasado al vacío	7 ~ 8

5.4.3 Envasado al vacío

Indicaciones y consejos importantes

- 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.
- Si es necesario, se puede aumentar el tiempo de envasado al vacío para obtener un envase más sellado.
- A fin de obtener mejores resultados de marinado, el proceso de envasado al vacío se debe repetir 2 a 3 veces.
- Compruebe siempre las costuras para asegurarse de que sean transparentes, iguales y estén hechas uniformemente.
- En invierno o durante los días más fríos, aumente el tiempo de envasado en uno o dos segundos para obtener mejores resultados.
- El extremo abierto de la bolsa de vacío debe mantenerse limpio y seco. Si el extremo abierto de la bolsa de vacío está húmedo, el tiempo de envasado debe aumentarse en dos segundos más.

Elección de bolsas de vacío

- Las bolsas de vacío están disponibles en varios tamaños. Seleccione el tamaño de la bolsa según los alimentos a conservar. Asegúrese de que la longitud de la bolsa es por lo menos 7 cm mayor del producto a conservar y añada 2 cm más para cada uso siguiente de la bolsa de vacío.



¡INDICACIÓN!

Para el envasado al vacío se pueden usar solo bolsas especiales previstas (con riflado o nervuras por una cara).

Generación de bolsas de vacío del rollo de película de plástico.

- Para hacer una bolsa, seleccione un rollo de película de plástico de anchura correspondiente.
- Conecte el enchufe a una toma de corriente individual, con conexión a tierra.
- Coloque el interruptor en el panel trasero en la posición «I» para encender el aparato.
- Los indicadores de tiempo de envasado al vacío «**Vacuum Time**» (D) y del tiempo de sellado «**Seal Time**» (E) se encienden.
- Ajuste el tiempo de envasado al vacío y de sellado adecuado para el rollo de plástico seleccionado.
- Abra la tapa del aparato y coloque el extremo abierto del rollo de plástico en la cámara de vacío del aparato. Asegúrese de que la película de plástico esté bien situada en la tira de sellado. Cierre la tapa.

- Pulse el botón de sellado **Seal** (C) en el panel de control. El proceso de sellado comienza. El tiempo de sellado ajustado se muestra en el indicador «**Seal Time**» (E) y se reduce a «0» hasta que finalice el proceso.

Indicación: Para detener el proceso de sellado pulse el botón **Cancel** (J).

- Abra la tapa del aparato y retire el rollo de plástico sellado de la cámara de vacío. Compruebe ambas costuras. Deben tener la misma sección y estar sin pliegues. Si el sellado es incompleto, corte la costura y repita el proceso de sellado.
- Corte una bolsa de largo según los alimentos u objetos a envasar del rollo.

Colocación de las bolsas de vacío en la cámara de vacío

- Coloque el alimento a envasar en la bolsa de vacío.
- Abra la tapa del aparato y coloque la bolsa de vacío con el extremo abierto en la tira de sellado en la cámara de vacío.
- Limpie y ajuste el extremo abierto de la bolsa de vacío. Asegúrese de que no haya polvo, pliegues ni dobladuras.
- Preste atención a los siguientes puntos:
 - que la altura del contenido en la bolsa de vacío no exceda la tira de sellado;
 - que la bolsa de vacío esté con la tira de sellado hacia arriba (véase la **fig. a la derecha**);
 - toda la bolsa de vacío junto con el extremo abierto se encuentre dentro de la cámara de vacío.
- Sujete la bolsa de vacío en la zona delantera de la cámara de vacío usando la abrazadera. Levante la abrazadera por un momento.



Inicie el proceso automático de envasado al vacío (envasar al vacío y sellar).

- Cierre la tapa del aparato.
Nota: Para asegurarse de que no salga el aire de la tapa, sujete bien la misma durante varios segundos cada vez al encender el aparato.
- Coloque el interruptor en el panel trasero en la posición «I» para encender el aparato. La luz indicadora roja de alimentación en el interruptor de enc./apag. empieza a lucir.
- Pulse el botón «**Vakuu & Seal**» (B) para activar el proceso de envasado al vacío y sellado. La luz indicadora por encima del botón pulsado empieza a lucir.
- La bomba de vacío empieza a bombear y el indicador «**Vakuu Time**» (D) cuenta el tiempo de envasado al vacío hasta «0». Una vez haya cumplido este tiempo, finaliza el proceso de envasado al vacío y el aparato entra automáticamente en el proceso de sellado.
- En el indicador «**Seal Time**» (E) el tiempo se cuenta hasta «0», Cuando el proceso acaba, la luz indicadora por encima del botón «**Vakuu & Seal**» (B) parpadea durante varios segundos y luego se apaga.
- Abra la tapa y retire la bolsa cerrada de la cámara de vacío.



¡INDICACIÓN!

Compruebe la costura obtenida - debe tener la sección igual y no presentar pliegues. Si la costura es incompleta, el proceso de envasado deberá repetirse.

- El aparato está preparado para realizar el proceso siguiente de envasado al vacío.
- Para obtener un resultado óptimo de envasado, es recomendable dejar el aparato 1 minuto para que se enfríe antes de utilizarlo de nuevo. Después de cada proceso de envasado al vacío, limpie los fluidos y los restos de alimentos de la cámara de vacío.
- Para abrir la bolsa envasada al vacío, córtela con la tijera.

Marinar

1. Abra la tapa del aparato e inserte los alimentos a marinar en la bolsa de vacío. Coloque la bolsa de vacío con el extremo abierto en la tira de sellado en la cámara de vacío.
2. Cierre la tapa y coloque el interruptor (8) en la posición «I» para encender el aparato.
3. Pulse el botón «**Marinate**» (I) para iniciar el proceso de marinado. La luz indicadora por encima del botón «**Marinate**» (I) empieza a lucir.
El aparato genera el vacío durante 99 segundos en la cámara de vacío. Al final del proceso de marinado, no se realiza el proceso de sellado y el envasado al vacío se interrumpe. Las luces indicadoras «**Vacuum & Seal**» y «**Seal**» parpadean durante varios segundos y se apagan una vez finalizado el proceso de marinado.
4. Si resulta necesario, repita el paso 3 varias veces.
5. Abra la tapa y retire los alimentos marinados.

6. Limpieza



¡ADVERTENCIA!

Antes de proceder a la limpieza, apague el aparato con el interruptor ENC./APAG. y desconéctelo de la toma de corriente (¡retire la clavija!).

Para limpiar el aparato no deben utilizar chorros de agua a presión.

Vigilar que no entre agua en el dispositivo.

- Para eliminar la suciedad no utilice **ningún tipo** de herramientas afiladas de metal (por ejemplo, tijeras, cuchillos o raspadores), porque pueden dañar las superficies del aparato.
- No utilice detergentes a base de cloro, ácido clorhídrico, ácido fluorhídrico y ácido sulfúrico (como algunos descalcificadores).

Partes exteriores del aparato

- Limpie el aparato con frecuencia.
- Antes y después de utilizar el aparato, limpie las partes exteriores con un paño o una esponja y un detergente suave. **¡No utilice detergentes agresivos, disolventes o productos a base de las esencias aromáticas!**

Partes interiores del aparato

- Si en la cámara de vacío, en la barra selladora o en la junta selladora se acumulan los restos de alimentos o líquidos, se deben retirar con una toallita de papel.
- Limpie la cámara de vacío con un paño suave y húmedo.

Almacenamiento del aparato

- Si el aparato se queda durante más tiempo sin uso, límpielo según las indicaciones anteriores y almacénelo en un lugar seco, limpio y protegido de las heladas, del sol y fuera del alcance de los niños. No coloque encima del aparato objetos pesados.

7. Fallos posibles

En caso de problemas debe desenchufar el aparato de la toma de corriente eléctrica. En base a la tabla de la parte inferior debe comprobar si existe la posibilidad de eliminar los fallos antes de llamar al servicio técnico o contactar con el vendedor.

Problema	Posibles causas y soluciones
El aparato no funciona	Compruebe si el enchufe está conectado en la toma de corriente de manera correcta.
	Compruebe si el cable no esté dañado. Si se encuentra daño, no utilice el aparato. Póngase en contacto con el servicio técnico.
	Asegúrese de que el interruptor esté correctamente pulsado.
El aparato no retira completamente el aire de las bolsas	Para envasar adecuadamente, el extremo de la bolsa para el envasado al vacío con apertura debe quedar dentro de la cámara de vacío.
	El tiempo de formación del vacío es demasiado corto.
	Compruebe la posible suciedad en la barra selladora o en la junta selladora. En caso de suciedad límpielas.
	La bolsa para el envasado al vacío puede estar agujereado. Para comprobarlo, selle la bolsa con un poco de aire dentro, sumérjala en el agua y apriete. Si se forman burbujas de aire, ello indica que hay una fuga. Deberá sellar de nuevo la bolsa para el envasado al vacío o utilizar una nueva bolsa para el envasado al vacío.

Problema	Posibles causas y soluciones
El aparato no genera vacío en la cámara de vacío.	La junta de la tapa está dañada o sucia. Limpie la junta o sustitúyala con otra nueva.
Las bolsas para el envasado al vacío pierden vacío después de ser selladas	Las fugas en el sello pueden ser ocasionadas por las arrugas, migas o la humedad. Vuelva a abrir la bolsa para el envasado al vacío, limpie la parte superior, elimine los objetos extraños de la barra selladora y realice de nuevo el proceso de sellado.
	Compruebe si la bolsa para el sellado al vacío no esté dañada. Proteja las esquinas puntiagudas con toallitas de papel.
	La bolsa para el envasado al vacío no se ha colocado correctamente en la barra selladora. Siempre debe asegurarse de que la bolsa para el envasado al vacío está colocada na la cámara de vacío.

Si no se pueden eliminar los fallos de funcionamiento:

- no abrir la carcasa,
- informar al punto de atención al cliente o ponerse en contacto con el vendedor, indicando la siguiente información:
 - tipo de fallo de funcionamiento;
 - código y número de serie (vea la placa de identificación en la parte inferior del dispositivo);
 - fecha de la compra.

8. Recuperación

Dispositivos antiguos



Los electrodomésticos están marcados con este símbolo. Está prohibido tirar a la basura electrodomésticos. Si no se puede utilizar más un aparato, el consumidor está obligado a entregarlo separadamente del resto de la basura en un punto de recogida del municipio.



¡INDICACIÓN!

Los electrodomésticos deben ser aprovechados y eliminados de forma profesional para evitar un impacto medioambiental.

- Desconecte el aparato de la corriente y corte el cable de alimentación.