

**420/20L**



**300746**

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](http://www.bartscher.com)



Diseño: 3.0

Fecha de elaboración: 2024-01-09

---

## 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 .....	11
5	Instalación y servicio .....	12
5.1	Instalación.....	12
5.2	Ventajas del envasado al vacío .....	13
5.3	Normas de envasado al vacío .....	15
5.4	Manejo .....	18
6	Limpieza .....	27
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza .....	27
6.2	Limpieza .....	28
7	Posibles fallos.....	29
8	Recuperación .....	32



**¡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

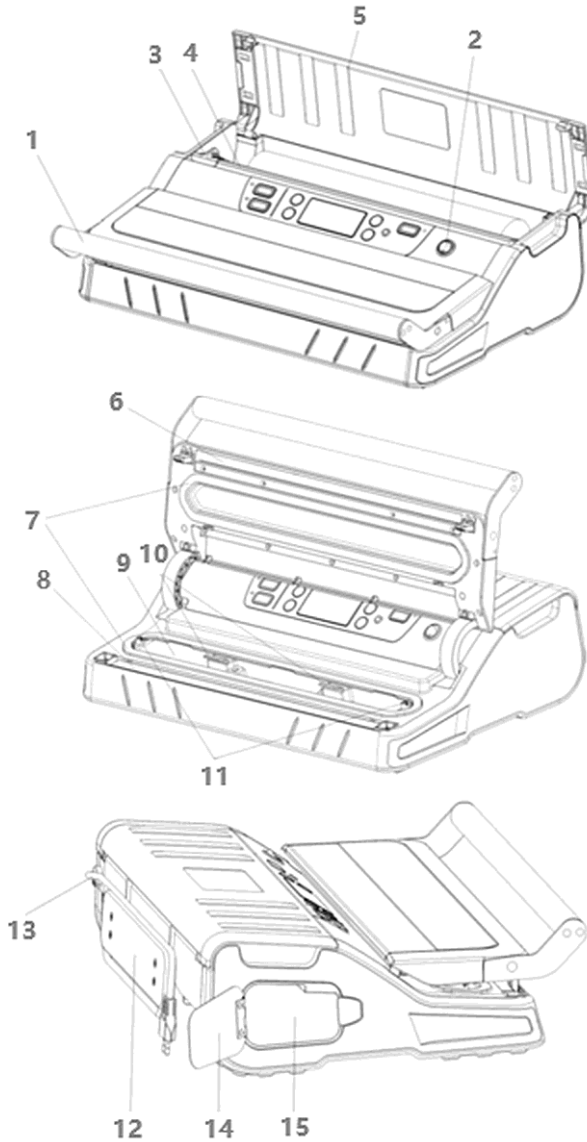
Denominación:	Envasadora al vacío 420/20L
N.º de referencia:	300746
Material:	acero inoxidable, plástico
Cantidad de costuras de sellado:	2
Longitud de la barra de sellado en mm:	420
Bomba de vacío l / min (m <sup>3</sup> / h):	20 (1,2)
Vacío máximo en mbar:	-900
Tiempo de sellado regulable, niveles:	2
Potencia nominal:	0,35 kW   220-240 V   50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	500 x 395 x 140
Peso en kg:	6,6

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

#### Versión / propiedades

- Color: plateado / negro
- Control: electrónico
- Luces indicadoras: Enc./apag.
- Control del vacío: electrónico
- Funciones:
  - Envasar al vacío y sellar
  - Sellar
  - Marinar
- Pantalla digital
- Interruptor de encendido/apagado
- Iluminación:
- Portarrollos y cuchilla integrada
- Abrazadera para bolsas de vacío
- Incluye: 1 rollo de película para envasado al vacío (40 cm x 6 m)

### 4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

### Descripción Fig. 1

1. Panel frontal con mango
2. Interruptor de encendido/apagado
3. Cuchilla
4. Hoja cortante
5. Panel trasero
6. Barra de sellado
7. Junta superior + inferior
8. Tira de sellado
9. Cámara de vacío
10. Fijación de la bolsa de vacío
11. Bocas de aspiración de aire
12. Elemento para el enrollado del cable de alimentación
13. Cable de alimentación
14. Tapa del contenedor
15. Contenedor para tubo de unión

### 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 artículo: 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 artículo: 300419**



## Especificaciones

### **Pack de rollos de film para envasar al vacío 400**

Consta de 2 rollos de film para envasar al vacío

Ancho del rollo: 40 cm

Longitud del rollo: 6 m

Medidas: anch. 400 x prof. 65 x alt. 65 mm

Peso: 0,86 kg

**N.º de artículo: 300424**



### **Bolsas de vacío G1,2L**

Capacidad: 1.2 litros

Medidas: 160 x 250 mm

**N.º de art. 300411**



### **Bolsas de vacío G2,5L**

Capacidad: 2.5 litros

Medidas: 200 x 300 mm

**N.º de art. 300412**



### **Bolsas de vacío G7,5L**

Capacidad: 7.5 litros

Medidas: 300 x 400 mm

**N.º de art. 300413**

ES

## 4.3 Funciones del aparato

La envasadora al vacío está diseñada para envasar o marinar alimentos al vacío. Durante el proceso de envasado al vacío, se extrae el aire de la bolsa 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.
- Guarde la distancia mínima de 10 cm de las paredes y otros objetos inflamables.

### 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 envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos, pero no los convierte en “conservas”, es decir, en un producto duradero a temperatura ambiente.**

### Tiempos de almacenamiento de los alimentos

Almacenamiento	Alimentos	Temperatura	Mantenimiento estándar	Envasado al vacío
En la nevera	Carne cruda fresca	5 ± 3 °C	2 - 3 días	8 - 9 días
	Pescado/marisco fresco	5 ± 3 °C	1 - 3 días	4 - 5 días
	Carne cocida	5 ± 3 °C	4 - 6 días	10 - 14 días
	Verdura	5 ± 3 °C	3 - 5 días	7 - 10 días
	Fruta	5 ± 3 °C	5 - 7 días	14 - 20 días
	Huevos	5 ± 3 °C	10 - 15 días	30 - 50 días
En el congelador	Carne congelada	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 año
	Pescado congelado	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 año
	Marisco congelado	-16 ~ -20 °C	3 - 5 meses	> 1 año



Almacena- miento	Alimentos	Temperatu- ra	Mantenimiento estándar	Envasado al vacío
A temperatura ambiente	Pan	25 ± 2 °C	1 - 2 días	6 - 8 días
	Galletas	25 ± 2 °C	4 - 6 meses	> 1 año
	Arroz/harina	25 ± 2 °C	3 - 5 meses	> 1 año
	Cacahuetes/frutos de cáscara	25 ± 2 °C	3 - 6 meses	> 1 año
	Material sanitario	25 ± 2 °C	3 - 6 meses	> 1 año
	Té	25 ± 2 °C	5 - 6 meses	> 1 año

### 5.3 Normas de envasado al vacío

#### 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.**

### 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.

ES

### 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 las teclas de control / de los indicadores

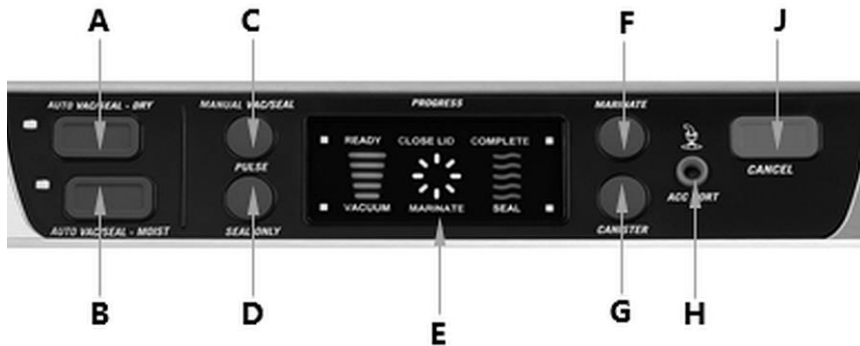


Fig. 2

#### A. AUTO VAC/SEAL-DRY

**Envasado al vacío / sellado automático en - seco:** pulsando este botón el aparato inicia automáticamente el proceso de envasado al vacío, encoge la bolsa de vacío hasta que se obtenga la presión negativa máxima y al final sella la bolsa y finalmente sella la bolsa en un corto tiempo de sellado.

Esta función es idónea para bolsas de vacío secas y alimentos sin humedad.

#### B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

**Envasado al vacío / sellado automático - en húmedo:** pulsando este botón el aparato inicia automáticamente el proceso de envasado al vacío, encoge la bolsa de envasado al vacío hasta alcanzar el vacío máximo y, por último, sella la bolsa en un largo tiempo de sellado.

Esta función es idónea para bolsas de vacío húmedas y alimentos con poca humedad.

#### C. PULSE

**Envasado al vacío manual – Función Pulse:** La bomba de vacío está aspirando el aire de la bolsa de vacío hasta que este botón esté pulsado. El botón puede pulsarse tantas veces cuantas sean necesarias para obtener el efecto requerido.

Por último, sellar la bolsa de envasado al vacío.

### D. SEAL ONLY

**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. Al final la bolsa se sella en un tiempo de sellado largo.

Este botón se puede pulsar para las siguientes funciones:

- Sellado del extremo abierto de la bolsa de vacío que se toma del rollo;
- Interrupción de la función automática «**Invasado al vacío y sellado**» y sellado inmediato de la bolsa de vacío. De esta forma el usuario puede controlar la presión negativa dentro de la bolsa evitando que se aplasten alimentos delicados.

### E. PROGRESS

En la pantalla digital se muestra el progreso de las funciones.

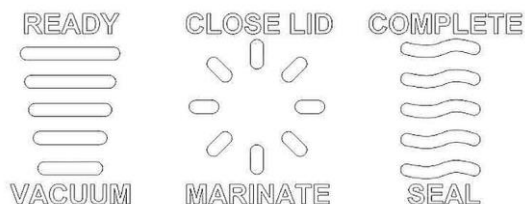


Fig. 3



Progreso del proceso de envasado al vacío



Progreso del proceso de sellado



Progreso del proceso de marinado

Cuando se enciende el indicador «**CLOSE LID**» la tapa no está cerrada. Presione el asa para cerrar la tapa.

Cuando está encendido el indicador «**READY**», se puede activar la función seleccionada.

Cuando aparece el indicador «**COMPLETE**», el proceso seleccionada ha terminado.

### F. MARINATE

**Función de marinar:** Importante: Esta función puede usarse solo con un recipiente adecuado para envasar al vacío y un tubo para envasar al vacío.

En este proceso, no es necesario bloquear la tapa.

### G. CANISTER

**Función de recipiente:** Con el tubo de para envasar al vacío se genera el vacío en el recipiente hasta que permanezca pulsado el botón «**CANISTER**» en el panel de control.

### H. ACC PORT

Conexión para el tubo para envasar al vacío: sirve para realizar el proceso de envasado o marinado en el recipiente de vacío.

### J. CANCEL

Al pulsar este botón se interrumpe cualquier proceso en curso.

## Envasado al vacío

ES

### 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.

### Envasado al vacío

#### 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 (con riflado o nervuras por una cara).**

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. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.
3. Coloque el interruptor en el panel de control en la posición «I» para encender el aparato.
4. Abra el panel trasero.
5. Coloque el rollo con película en el hueco previsto debajo del panel trasero.
6. Asegúrese de que el cuchillo se encuentre en un de los extremos (derecho o izquierdo) de la hoja de corte.



Fig. 4

7. Extienda el rollo con película hasta la longitud requerida y colóquelo en la hoja de corte.
8. Deslice el cuchillo desde un extremo hasta el otro para cortar la bolsa de vacío de manera precisa y limpia.





Fig. 5

9. Coloque la bolsa de vacío cortada en la tira de sellado hasta el borde marcado y no hasta la cámara de vacío.
10. Cerrar cubierta frontal.

11. Presione el mango delantero fuertemente para bloquear el panel. Se oye una señal acústica. En la pantalla digital aparece «**READY**». El aparato está listo para realizar su función.

12. Pulse el botón «**SEAL ONLY**» para soldar la bolsa de vacío. En la pantalla digital se muestra el progreso del proceso de sellado. Una vez que se haya terminado el sellado se oirá una señal acústica, y aparece «**COMPLETE**» en la pantalla digital.

13. Levante el asa para abrir la tapa delantera.

14. Retire la bolsa de envasado al vacío terminada de la máquina.

15. Compruebe ambas costuras.

Deben tener la misma sección y estar sin pliegues.

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

### Modo de extracción de aire y sellado

1. Introducir el producto alimenticio a envasar en una bolsa de envasado al vacío adecuada.
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 extremo abierto de la bolsa de vacío siempre extendido y de manera igual en la tira de sellado en el área de envasado al vacío, no haga solapas ni doble la bolsa de vacío.
4. Asegúrese de que las bocas de aspiración de aire no estén tapadas por la bolsa de vacío.
5. Cerrar cubierta frontal.

6. Presione el mango delantero fuertemente para bloquear el panel.
7. Coloque el interruptor en la posición «I» para encender el aparato.

Se oirá una señal acústica y se encenderá el indicador «**READY**».

8. En función de los alimentos, escoja una de las funciones para el envasado al vacío/sellado automático pulsando el botón correspondiente **AUTO VAC/SEAL-DRY** o **AUTO VAC/SEAL-MOIST** en el panel de control.

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

En la pantalla digital se muestra el progreso del proceso de envasado al vacío y de sellado.

### ¡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 trituración o el aplastamiento de alimentos delicados.**

9. Para detener el proceso, porque ya se ha alcanzado la presión negativa necesaria, pulse inmediatamente el botón «**MANUAL SEAL**».

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

10. El proceso finaliza cuando se oye una señal acústica y aparece el indicador «**COMPLETE**».
11. Levante el asa para abrir la tapa delantera.
12. Retirar la bolsa al vacío sellada.

### ¡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 cámara al vacío después de cada uso.**

13. Para abrir la bolsa envasada al vacío, córtela con la tijera.

### Envasado al vacío en la bolsa de vacío con función de «Envasado al vacío manual» / PULSE

Esta función se usa para envasado al vacío de alimentos delicados (como tomates, patatas fritas, etc.) aplicando una pequeña presión negativa.

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 siempre el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío plano y nivelado sobre la barra de sellado en la zona de envasado al vacío. **No superponga ni doble la bolsa de envasado al vacío.**
4. Cerrar cubierta frontal.
5. Presione el mango delantero fuertemente para bloquear el panel.
6. Coloque el interruptor en la posición «I» para encender el aparato.  
Se oirá una señal acústica y se encenderá el indicador «READY».

7. Pulse el botón «**PULSE**». El aire se aspirará hasta que este botón permanezca pulsado. Observe el nivel de presión negativa en la bolsa. Cuando se alcance la presión requerida, suelte el botón «**PULSE**».

El proceso se detiene.

8. Al final pulse el botón «**SEAL ONLY**» para soldar la bolsa de vacío.

#### ¡INDICACIÓN!

**Si después de soltar el botón «PULSE» no se pulsa el botón «SEAL ONLY» durante los 15 segundos siguientes, la bolsa de vacío perderá el vacío y el proceso acabará.**

### Envasado al vacío con recipientes 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 el borde del recipiente.
3. Ponga la tapa.
4. Conecte el tubo para envasar al vacío a la tapa del recipiente de vacío y a la conexión prevista «**ACC PORT**» en el panel de control del aparato.
5. Coloque el interruptor en la posición «I» para encender el aparato.  
Se oirá una señal acústica y se encenderá el indicador «READY».

6. Pulse el botón «**CANISTER**» para iniciar el proceso de envasado al vacío.

7. Para estar seguro de que entre la tapa y el recipiente no salga aire, presione la tapa al comenzar el proceso.

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

8. Cierre la tapa.
9. Para comprobar el envasado al vacío, basta con tirar de la tapa. El panel no deberá moverse.
10. Desconecte el tubo de envasado al vacío 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 bolsa de vacío.**

Limpie el tubo de unión después de cada uso.

### ¡ATENCIÓN!

**Use solo recipientes de vacío adecuados y siga las instrucciones del fabricante relacionadas con la apertura y el cierre de los recipientes de vacío.**

ES

## Modo de marinado al vacío

### 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 el borde del recipiente.
3. Ponga la tapa.
4. Conecte el tubo para envasar al vacío a la tapa del recipiente de vacío y a la conexión prevista «**ACC PORT**» en el panel de control del aparato.
5. Coloque el interruptor en la posición «**I**» para encender el aparato.

Se oirá una señal acústica y se encenderá el indicador «**READY**».

6. Pulse el botón «**MARINATE**» para iniciar el proceso de marinar.
7. Para garantizar que no se escape aire entre la tapa y el recipiente de vacío, presione la tapa hacia abajo al inicio del proceso.

En la pantalla digital se muestra el progreso del proceso.

Una vez finalizada la extracción, el aire se libera automáticamente.

Esto se aplica a 1 ciclo de trabajo, la unidad realiza un total de 5 ciclos de trabajo.

El proceso de marinado dura unos 6 minutos.

### ¡ATENCIÓN!

**Durante el proceso de marinado, no pulse ningún botón para no interrumpir todo el proceso.**

Una vez finalizado el proceso de marinado, el indicador «**COMPLETE**» se ilumina en la pantalla digital.

8. Para comprobar el vacío, basta con tirar de la tapa del recipiente. La tapa no puede moverse.
9. Presione la cubierta del recipiente o el tubo de conexión en la conexión «**ACC PORT**» para asegurarse de que no salga la humedad.
10. Retire el tubo de unión del recipiente y del aparato.
11. Desconecte el tubo e intente que no salga aire a través de la ranura entre los cables.

## 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.

#### **¡ATENCIÓN!**

**Las juntas de espuma alrededor de la cámara de vacío deben secarse bien antes de la instalación.**

**Hay que tener cuidado de no dañarlas y de fijarlas en su posición original para garantizar que no se produzcan fugas.**

### Bolsas de envasado al 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. Limpie recipiente de envasado al vacío con agua tibia y un detergente suave.
2. Aclare con agua limpia.
3. La tapa del recipiente de vacío sólo debe limpiarse con un paño suave y húmedo.

## Posibles fallos

4. Asegúrese de que los accesorios se hayan secado bien antes de volver a utilizarlos.

### ¡INDICACIÓN!

**El recipiente de vacío (no la tapa) es apto para el lavavajillas y puede lavarse en la zona superior del lavavajillas.**

### ¡ATENCIÓN!

**El recipiente de vacío y la tapa no deben utilizarse en el microondas ni en el congelador.**

## 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.

Fallo	Posible causa	Eliminación
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
	Cable de conexión dañado	Ponerse en contacto con el servicio técnico
	El botón de Enc./Apag. no se ha pulsado	Asegúrese de que el botón de Enc./Apag. está pulsado correctamente.
Durante el proceso de envasado al vacío, la máquina no cambia automáticamente a sellado.	Junta inferior deformada	Sustituya la junta e inténtelo de nuevo.
	La bolsa de envasado al vacío no está colocada correctamente en la barra de sellado.	Para un correcto sellado, el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío debe permanecer completamente dentro de la cámara de vacío.

Fallo	Posible causa	Eliminación
Durante el proceso de envasado al vacío, la máquina no cambia automáticamente a sellado.	La abertura de aspiración está cubierta por la bolsa de vacío.	Aplique correctamente la bolsa de envasado al vacío.
	Demasiados productos en la bolsa de envasado al vacío.	Retire algunos alimentos, limpie el borde de la bolsa de envasado al vacío y vuelva a iniciar el proceso de envasado al vacío.
	La bolsa de envasado al vacío está dañada.	Utilice una nueva bolsa de envasado al vacío y repita el proceso de envasado al vacío. Alternativamente, forre los bordes afilados del contenido con papel de cocina.
El aparato no genera vacío en la cámara de vacío.	La bolsa de envasado al vacío no está colocada correctamente en la barra de sellado.	Para que el proceso de envasado al vacío se realice correctamente, el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío debe estar completamente dentro de la cámara de vacío
	La abertura de aspiración está cubierta por la bolsa de vacío.	Aplique correctamente la bolsa de envasado al vacío.
	El borde de la bolsa de envasado al vacío está contaminado con líquido, aceite o migas	Limpie el borde de la bolsa de envasado al vacío e inicie de nuevo el proceso de envasado al vacío.
	El borde de la bolsa de envasado al vacío está arrugado	Retire el exceso de comida, alise la abertura de la bolsa de envasado al vacío y comience de nuevo el proceso de envasado al vacío.
	El contenido de la bolsa de envasado al vacío tiene bordes afilados	Cubra los bordes afilados del contenido con papel de cocina.



Fallo	Posible causa	Eliminación
Hinchazón de la bolsa de envasado al vacío tras el proceso de envasado al vacío	Los alimentos envasados son productos perecederos	Todos los alimentos perecederos después del proceso de envasado al vacío deben congelarse o refrigerarse para que duren más tiempo.
	Las frutas y verduras envasadas no son frescas	Tenga en cuenta que las frutas y hortalizas frescas no pueden conservarse a temperatura ambiente después del proceso de envasado al vacío, sino que deben mantenerse en un lugar fresco.
No se crea vacío en el recipiente de vacío	El tubo de envasado al vacío no está bien sujeto a la tapa del recipiente de vacío y a la conexión del aparato „ <b>ACC PORT</b> ”	Conecte correctamente el tubo de envasado al vacío a la tapa del recipiente de vacío y a la conexión del aparato „ <b>ACC PORT</b> ”
	El botón del recipiente de envasado al vacío no está ajustado en la posición de sellado	Presione la tapa del recipiente de envasado al vacío o la conexión del tubo de vacío de la tapa al inicio del proceso de envasado al vacío para evitar que se caiga el precinto de la tapa.
	Borde contaminado del recipiente de envasado al vacío y junta de la tapa	Limpie el borde del recipiente de envasado al vacío y la junta de la tapa e inicie de nuevo el proceso de envasado al vacío.
	Recipiente de envasado al vacío o tapa dañados o agrietados	Reemplazar accesorios

### 8 Recuperación

#### Electrodomésticos



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.

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