

K 290/77L



300749

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: 1.0

Fecha de elaboración: 2025-09-03

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	24
6.1	Indicaciones de seguridad para la limpieza	24
6.2	Limpieza	25
7	Posibles fallos.....	26
8	Recuperación	28



¡Antes de utilizar el aparato por primera vez, lea el manual de instrucciones y guárdelo 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.

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones, en especial, antes de la puesta en marcha para evitar daños a personas y objetos. Un uso indebido puede provocar daños.

En cada etapa de uso, toda la información relevante del manual de instrucciones debe estar a disposición del personal responsable. Su disponibilidad es responsabilidad del operador.

Además de las instrucciones de uso, deben respetarse las normas generales, legales y otras normas aplicables en materia de seguridad laboral y medio ambiente.

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.

ES

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.

ES

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

El aparato está destinado únicamente al uso descrito en el manual de instrucciones con los componentes suministrados y homologados.

Cualquier otro uso se considera inadecuado en relación con el uso previsto. El fabricante no se hace responsable de los daños resultantes. En tales casos, la responsabilidad recae exclusivamente en el usuario/operador.

El uso conforme con 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

El aparato se ha construido de acuerdo con el estado de la técnica y los principios técnicos de seguridad reconocidos. No obstante, durante su uso, puede haber riesgos para la salud y la vida del usuario u otras personas o peligro de daños al aparato o a otros bienes. Quedan excluidas las reclamaciones de garantía y responsabilidad por daños personales o materiales, así como por fallos de funcionamiento, que puedan atribuirse a una o varias de las siguientes causas:

- Uso inapropiado
- Incumplimiento/ignorancia de instrucciones/de toda la información relacionada
- Modificaciones estructurales o técnicas no autorizadas en el aparato
- Contratación de personal insuficientemente formado y cualificado
- Utilización con equipos de seguridad y protección defectuosos o mal instalados
- Mantenimiento o limpieza inadecuados
- Fallos sin reparar
- Uso de medios no autorizados, productos de limpieza, etc.
- Uso de piezas de recambio no autorizadas
- Errores de manejo u otros usos indebidos
- Catástrofes causadas por cuerpos extraños o fuerza mayor
- Destrucción de la placa de características y las pegatinas relevantes para el funcionamiento y la seguridad

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. Comunique 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

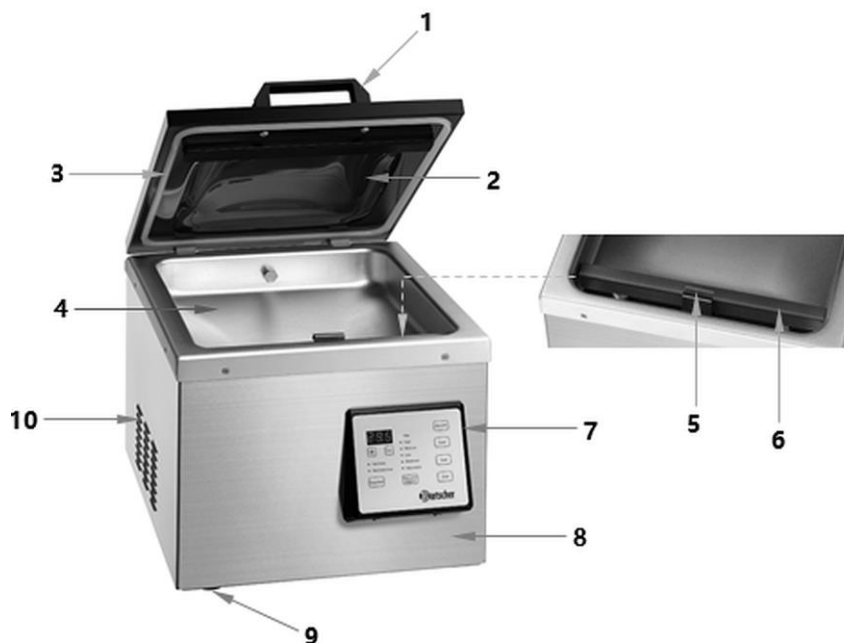
Denominación:	Envasadora al vacío K 290/77L
N.º de referencia:	300749
Material de la carcasa:	acero inoxidable
Material de la tapa:	polimetilmetacrilato
Cantidad de costuras de sellado:	1
Longitud de la barra de sellado en mm:	290
Bomba de vacío l / min (m³ / h):	77 (4,62)
Intensidad de vacío, niveles:	5
Vacío máximo en mbar:	-999
Medidas de la cámara (anch. x prof. x al.) en mm:	350 x 300 x 80
Potencia nominal:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Medidas (anch. x prof. x alt.) en mm:	360 x 520 x 350
Peso en kg:	21,8

¡Se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas!

Versión / propiedades

- Control: botón
- Control del vacío: electrónico
- Funciones:
 - Envasar al vacío y sellar
 - Marinar
- Nivel de envasado al vacío regulable
- Pantalla digital
- Interruptor de encendido/apagado
- Luz indicadora

4.2 Vista general de los subgrupos



ES

Fig. 1

- | | |
|--|------------------------------|
| 1. Asa de la tapa | 2. Tapa |
| 3. Tira de sellado | 4. Cámara de vacío |
| 5. Lengüeta para fijar la bolsa de envasado al vacío | 6. Barra de sellado |
| 7. Panel de control | 8. Carcasa |
| 9. Patas (4x) | 10. Orificios de ventilación |

Accesorios (¡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: 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: 280 x prof. 50 x alt. 50 mm

Peso: 0,512 kg.

N.º de art.: 300419



ES

4.3 Funciones del aparato

La envasadora al vacío está diseñada para envasar al vacío los alimentos. 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!

Impida que los niños accedan a materiales de embalaje como bolsas de plástico y elementos de poliestireno.

- 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.
- A la hora de elegir el lugar de instalación, deben tenerse en cuenta los siguientes puntos:
 - La superficie de montaje debe ser plana, suficientemente portante, impermeable, seca y resistente al calor.
 - Garantizar que las vías de evacuación designadas se mantengan despejadas.
 - Garantizar una posición estable.
 - Proporcionar espacio suficiente para trabajo, mantenimiento/limpieza.
 - Dejar libres las aberturas de ventilación, si las hay.
 - Respetar las normas técnicas y de construcción aplicables.
- Debe mantener una distancia suficiente de los bordes de la mesa. El dispositivo podría volcar y caerse.

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;

Instalación y servicio

- 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

Alimentos	Almacenar los productos envasados al vacío en el congelador	Almacenar los productos envasados al vacío en el frigorífico	Almacenamiento sin envasado al vacío
Carne fresca de vacuno, ternera	1 - 3 años	1 mes	1 - 2 semanas
Carne picada	1 año	1 mes	1 - 2 semanas
Carne fresca de cerdo	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Pescado fresco	2 años	2 semanas	3 - 4 días
Carne fresca de aves de corral	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 semana
Carne ahumada	3 años	6 - 12 semanas	2 - 4 semanas
Verduras frescas, escaldadas	2 - 3 años	2 - 4 semanas	1 - 2 semanas
Fruta fresca	2 - 3 años	2 semanas	3 - 4 días
Quesos duros	6 meses	6 - 12 semanas	2 - 4 días
Embutido cortado	No se recomienda	6 - 12 semanas	1 - 2 semanas
Pasta fresca	6 meses	2 - 3 semanas	1 semana

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.
- 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.

ES

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.

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 triángulos 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.

ES

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 mando / indicadores LED

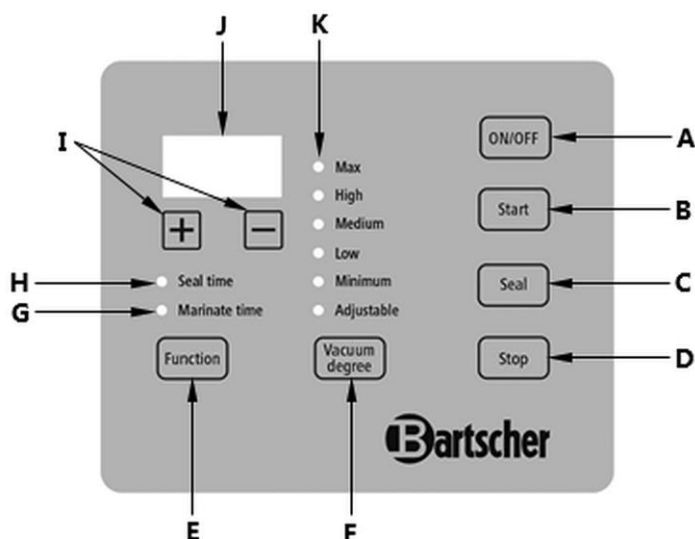


Fig. 2

A. Botón ON/OFF (ENC./APAG.) (Fig. p.18)

Cuando el aparato está conectado a la red eléctrica, el indicador LED (J) muestra "OFF". Pulse el botón ON/OFF (A), la pantalla LED (J) muestra el tiempo de sellado o marinado por defecto, seguido del nivel de vacío por defecto.

La envasadora al vacío ya está lista para trabajar. Cuando se vuelve a pulsar el botón ON/OFF, el aparato vuelve al modo Standby.

En la pantalla LED (J) aparece el mensaje «OFF».

B. Start (botón Start)

El aparato se enciende pulsando el botón Start.

El aparato pasa al modo de sellado o marinado al vacío (según los ajustes).

C. Seal (botón de sellado)

Al pulsar "Seal" (botón de sellado) durante el proceso de extracción de aire, el proceso de extracción de aire se detiene antes de tiempo. El aparato pasa al modo de sellado.

D. Stop (botón Stop)

Al pulsar el botón Stop, se interrumpe cualquier proceso que se esté ejecutando en ese momento.

E. Función (botón de funciones)

Al pulsar este botón se puede seleccionar el modo de trabajo:

- el modo de extracción de aire y sellado o
- modo de marinado al vacío.

El indicador LED correspondiente (H) o (G) se enciende.

Pulse los botones de ajuste "+" o "-" para ajustar el tiempo de sellado o marinado. El tiempo ajustado aparece en la pantalla LED (J).

F. Vacuum degree (botón para ajustar el nivel de vacío)

Seleccione el nivel de vacío pulsando el botón de ajuste del nivel de vacío (F). Cuando el indicador luminoso Adjustable se ilumine, pulse los botones "+" o "-" para ajustar el nivel de vacío deseado. El valor ajustado aparece en la pantalla LED (L).

G. + H. Luces indicadoras LED

Estas luces indicadoras muestran el modo de funcionamiento ajustado:

- el modo de extracción de aire y sellado o
- modo de marinado al vacío

J. Pantalla LED

La pantalla LED muestra los siguientes valores:

- nivel de vacío
- tiempo de sellado
- tiempo de marinado.

I. Botones de ajuste "+" y "-"

Con estos botones se pueden ajustar o modificar los siguientes valores:

- tiempo de sellado
- tiempo de marinado
- nivel de vacío

K. Indicadores LED de ajustes del nivel de vacío

Estos indicadores LED muestran el nivel de vacío ajustado.

Envasado al vacío

Elección de bolsas de vacío

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

¡RECOMENDACIÓN!

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 siguiente de la bolsa de vacío.

Encendido del aparato

1. Inserte el conector IEC del cable de conexión en la toma de la parte trasera del aparato.
2. Conecte el aparato a una toma de corriente individual adecuada.

En la pantalla LED (J) aparece el mensaje "OFF".

3. Pulse el botón ON/OFF (A) para encender el aparato.
- El aparato está listo para introducir los ajustes.

Modo de extracción de aire y sellado

Selección del modo de funcionamiento

1. Pulse el botón de funciones (E).

Si enciende el indicador LED (H), se ha seleccionado el modo de sellado.

2. Utilice los botones de ajuste "+" o "-" para ajustar el tiempo de sellado en el rango de 0 a 6 segundos.

Selección del nivel de vacío (intensidad del vacío)

1. Pulse el botón Vacuum degree (F) para ajustar el nivel de vacío deseado.

Se pueden realizar los siguientes ajustes:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar),

High (29,0 Hg / -999 mbar),

Medium (27,5 Hg / -931 mbar),

Low (26,0 Hg / -881 mbar),

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),

Adjustable (ajuste manual).

El indicador LED correspondiente en el panel de control se ilumina.

2. Al seleccionar la opción **Adjustable**, pulse los botones de ajuste "+" o "-" para seleccionar entre -999 mbar y -796 mbar.

Colocación de las bolsas de vacío en la cámara de vacío

1. Abra la tapa del aparato.

2. Coloque el alimento que quiere envasar al vacío en una bolsa de vacío dentro de la cámara de vacío.

Preste atención a los siguientes puntos:

- que la altura del contenido en la bolsa de vacío no sobresalga de la barra de sellado,
- que la bolsa de vacío esté con la tira de sellado hacia arriba (fig. de la derecha).

3. Con la lengüeta, fije la bolsa de envasado al vacío en la zona frontal de la cámara de vacío.



Fig. 3

¡RECOMENDACIÓN!

Toda la bolsa de vacío junto con el extremo abierto debe estar dentro de la cámara de vacío.

Proceso de extracción de aire (modo de vacío)

1. Cierre la cubierta.
2. Pulse el botón Start (B) en el panel de control.

La bomba de vacío comienza a bombear y el indicador LED de nivel de vacío parpadea. Cuando se alcanza el nivel de vacío ajustado, se oye una señal acústica y el indicador LED se ilumina de forma continua. La pantalla muestra el nivel de vacío alcanzado. En los niveles 5 y 19, se oye una señal acústica.

Una vez finalizado el proceso de extracción de aire, el aparato pasa automáticamente al modo de sellado. La pantalla muestra y cuenta atrás el tiempo de sellado ajustado. Una vez transcurrido el tiempo, la envasadora comienza a expulsar el aire.

Cuando todo el proceso se ha completado, suena un pitido 3 veces. El aparato está preparado para realizar el proceso siguiente de envasado al vacío.

La pantalla muestra los valores ajustados para el proceso de envasado al vacío completado y las luces LED correspondientes comienzan a iluminarse.

¡RECOMENDACIÓN!

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

ES

Modo de marinado al vacío

Selección del modo de funcionamiento

1. Pulse el botón de funciones (E) hasta que se encienda el indicador LED (G). Se ha seleccionado el modo de marinado.
2. Utilice los botones de ajuste "+" o "-" para seleccionar el tiempo de marinado de 9 a 99 minutos.

Selección del nivel de vacío (intensidad del vacío)

1. Pulse el botón Vacuum degree (F) para ajustar el nivel de vacío deseado. Se pueden realizar los siguientes ajustes:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)
High (29,0 Hg / -999 mbar)
Medium (27,5 Hg / -931 mbar)
Low (26,0 Hg / -881 mbar)
Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)
Adjustable (ajuste manual)

El indicador LED correspondiente en el panel de control se ilumina.

- Al seleccionar la opción **Adjustable**, pulse los botones de ajuste "+" o "-" para seleccionar entre -999 mbar y -796 mbar.

Colocación de las bolsas para el envasado al vacío

- Abra la tapa del aparato.
- Seleccione una bolsa de envasado al vacío adecuada.
- Coloque el alimento para envasar al vacío en una bolsa de envasado al vacío y, a continuación, introdúzcalo en la cámara de vacío.

Asegúrese siempre de que:

- que la altura del contenido de la bolsa de envasado al vacío no sobresalga la barra de sellado.
 - que la bolsa de vacío esté con la tira de sellado hacia arriba (Fig. 3).
- Abra la lengüeta en la parte delantera de la cámara, apriete la parte inferior de la abertura de la bolsa y presione la lengüeta para fijar la bolsa de envasado al vacío.

¡RECOMENDACIÓN!

Toda la bolsa de vacío junto con el extremo abierto debe estar dentro de la cámara de vacío.

ES

Marinado al vacío

- Cierre la tapa del aparato.
- Pulse el botón Start (B) en el panel de control.

Se inicia el proceso de marinar.

El ciclo dura 9 minutos; es posible un máximo de 11 ciclos (99 minutos).

El ciclo de marinado consiste en:

creación de vacío - mantenimiento de vacío - eliminación de vacío, siendo la creación y eliminación de vacío de aproximadamente 1 minuto y el mantenimiento de vacío de aproximadamente 8 minutos.

La bomba de vacío comienza a bombear y el indicador LED de nivel de vacío parpadea. Cuando se ha alcanzado el nivel de vacío ajustado, el indicador LED se ilumina continuamente. La pantalla muestra el nivel de vacío alcanzado. Cuando se alcanza el valor ajustado, se oye una señal acústica.

Una vez finalizado el proceso de extracción de aire, el aparato pasa al proceso de marinado al vacío. El tiempo de marinado restante se muestra en la pantalla y cuenta atrás en incrementos de 1 minuto. Una vez transcurrido el tiempo de marinado, el aparato comienza a expulsar el aire de la cámara de vacío.

Una vez finalizado el proceso de marinado, suena un pitido 3 veces. La pantalla muestra los valores ajustados para el proceso de marinado al vacío completado y los indicadores LED correspondientes comienzan a iluminarse.

¡RECOMENDACIÓN!

Si se pulsa el botón "Seal" durante los procesos descritos anteriormente, el aparato inicia inmediatamente el proceso de sellado.

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.

7 Posibles fallos

La siguiente tabla describe las posibles causas y métodos de eliminar fallos o errores que ocurren durante el uso del aparato. Los trabajos sólo deben ser realizados por personal técnico debidamente cualificado.

Si los fallos no se pueden corregir, póngase en contacto con el servicio técnico. Asegúrese de incluir el número de artículo, el modelo y el número de serie. Estos datos figuran en la placa de características del aparato.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato 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	Póngase en contacto con el servicio técnico
	El botón de ENC./APAG. no se ha pulsado	Asegúrese de que el interruptor esté correctamente pulsado.
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 en la cámara de vacío	Para un correcto sellado, el extremo abierto de la bolsa de envasado al vacío debe permanecer completamente dentro de 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, sumérjala en agua y presione. 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

Posibles fallos

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no 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
	La bolsa de envasado al vacío está dañada	Compruebe si la bolsa de envasado al vacío está dañada. Cubra los bordes afilados del contenido de la bolsa con un papel de cocina.
	La bolsa de vacío no está colocada correctamente en la tira de sellado	Asegúrese siempre de que toda la bolsa de envasado al vacío esté en la cámara de vacío durante el sellado

Visualización de los códigos de error LED

Código de fallo	Descripción	Solución
E01	El aparato no hace el vacío	Compruebe si la tapa del envasado al vacío está bien cerrada
		Compruebe si la junta está bien colocada
		Compruebe si la bomba de vacío funciona
		Encargue al personal cualificado comprobar si los interruptores de presión, el cable de conexión, el cable de datos 10P, etc. están bien
E02	Cuando el aparato entra en el modo de sellado, el microinterruptor no se cierra	Compruebe si la tapa de envasado al vacío está cerrada
		Encargue al personal cualificado comprobar si los interruptores de presión, el cable de conexión, el cable de datos 10P, etc. están bien

ES

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.