

ES VS3000 Aparato para envasar al vacío

Prefacio

Felicitaciones por la compra de este producto moderno y de alta calidad. Este manual de instrucciones contiene información importante sobre seguridad, uso y eliminación. Familiarícese con todas las normas de manipulación y seguridad antes de utilizar el producto. Este dispositivo sólo se puede utilizar tal y como se describe y para los fines especificados. Por favor, también entregue estas instrucciones de funcionamiento a los futuros propietarios.

Avisos de seguridad

Cuando utilice equipos eléctricos, observe siempre las siguientes normas e instrucciones de seguridad y léalas atentamente antes de utilizar el generador de vacío.

- Lea todas las instrucciones.
- No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, el cable o dispositivo no debe sumergirse en agua u otros líquidos.
- Se requiere un control minucioso cuando un dispositivo es utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- No utilice el aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato o después de daños. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para la inspección, reparación o ajuste.
- No utilizar al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador y no toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico ni en un horno caliente.
- No abra la cubierta de la unidad durante el funcionamiento.
- Asegúrese de que la cubierta superior/inferior esté siempre en la posición correcta durante el funcionamiento.
- Este producto está aprobado para uso doméstico únicamente y no para fines comerciales o industriales. Sólo está destinado a las aplicaciones descritas en este manual.
- Este dispositivo de vacío puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años de edad si son supervisados por un adulto y están informados sobre el manejo seguro del

dispositivo y son conscientes de los posibles riesgos.

- La limpieza y el mantenimiento sólo pueden ser llevados a cabo por niños de al menos 8 años de edad y bajo supervisión.
- No se permite que los niños jueguen con la máquina de envasado al vacío.

ADVERTENCIA: No sumerja la unidad en agua u otros líquidos cuando la limpie. Si el cable de alimentación suministrado está dañado, debe ser sustituido por un técnico cualificado para evitar daños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Manual de instrucciones

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su servicio de atención al cliente o una persona cualificada similar para evitar daños.
- Se debe proporcionar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
- Los cables de extensión más largos están disponibles y se pueden usar si se usan con cuidado.
- Cuando se utiliza un cable de extensión,
 - 1) La potencia eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la potencia eléctrica del dispositivo;
 - 2) Cuando la unidad está conectada a tierra, el cable de extensión debe ser de 3 hilos; y
 - 3) El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa donde los niños puedan tirar de él o donde puedan tropezar accidentalmente con él.

Emplazamiento

- Coloque siempre la unidad lejos del borde de la encimera.
- Asegúrese de que la unidad se encuentre sobre una superficie firme y nivelada.
- No utilice la unidad al aire libre o cerca del agua.

ADVERTENCIA: No coloque la unidad sobre una placa o superficie de metal para su uso.

Seguridad personal

ADVERTENCIA: Para proteger contra incendios, descargas eléctricas y lesiones, el enchufe y el dispositivo de envasado al vacío no deben sumergirse en agua ni en ningún otro líquido.

ADVERTENCIA: El mal uso del dispositivo de vacío puede causar lesiones.

- Desenchufe el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo y no utilizarlo.
- Deje que la máquina de envasado al vacío se enfríe antes de conectar y quitar piezas y antes de limpiarla.
- No mueva la unidad mientras esté encendida.

Otras indicaciones de seguridad

- Utilice únicamente implementos y accesorios homologados.
- No utilice la máquina de envasado al vacío para ningún otro fin que no sea el previsto.
41
- Mantenga la unidad alejada de fuentes de calor.
- Al envasar al vacío, asegúrese de que la tapa esté correctamente asentada y asegurada antes de llevar a cabo el proceso.

PRECAUCIÓN: Para evitar daños a la unidad, no utilice agua o líquidos para su limpieza.

Eliminación de los materiales de embalaje

- El embalaje protege el aparato contra daños durante el transporte.
- Los materiales de embalaje han sido seleccionados por su compatibilidad con el medio ambiente y su fácil eliminación, por lo que son reciclables.
- El retorno de los envases al ciclo de materiales preserva las materias primas y reduce la cantidad de residuos. Elimine los materiales de embalaje que ya no sean necesarios de acuerdo con las normativas locales.

CONSEJO:

- Si es posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para que el dispositivo pueda embalarsé correctamente en caso de reclamación de la garantía.

Alcance del suministro

El aparato se suministra de serie con los siguientes componentes:

- 1 x sellador al vacío
 - 10 x bolsas de vacío (20x30cm)
 - 2 x tubos de vacío
- Compruebe que el embalaje esté completo y que no presente daños visibles.
 - Si el envío está incompleto o dañado por un embalaje o transporte defectuoso, póngase en contacto con nosotros.

Requerimientos de instalación

Para garantizar un funcionamiento seguro y sin problemas del dispositivo, el lugar de instalación debe cumplir los siguientes requisitos:

- Cuando instale la unidad, colóquela sobre una superficie firme, nivelada y horizontal.
- No coloque la unidad en un ambiente caliente, húmedo o extremadamente húmedo ni cerca de materiales inflamables.
- La toma de corriente debe ser de fácil acceso para que el cable de alimentación pueda desconectarse fácilmente en caso de emergencia.

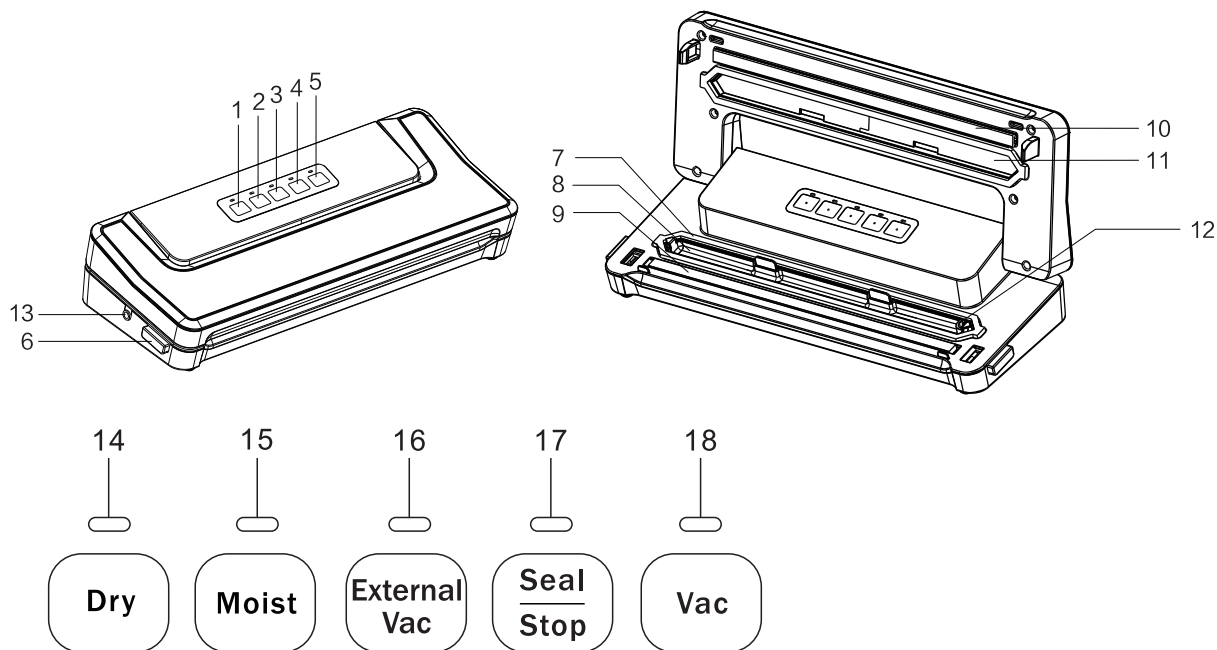
Conexión eléctrica

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de características con los de su fuente de alimentación. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el dispositivo.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado y que no pase sobre superficies calientes y/o bordes afilados.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no esté bajo tensión ni doblado.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue por encima de los bordes (efecto de cable de disparo).
- Enchufar el conector en el enchufe.

Termosellado de bolsas de vacío

- El ancho de la bolsa no debe exceder los 30 cm. De lo contrario, no se puede soldar correctamente.
- Utilizar únicamente láminas de nylon PE con una estructura (puntos o ranuras) en un lado y un grosor de aprox. 0,15 -0,30 mm. De lo contrario, la soldadura no está apretada y la unidad puede resultar dañada. Las bolsas de este tipo pueden identificarse por la información en el embalaje. La calidad de la soldadura depende del tipo y espesor de la bolsa.
- Corte del rollo la longitud deseada para su bolsa. Abra la tapa del dispositivo presionando el desbloqueo de la tapa y pliéguela hacia arriba. Coloque el extremo abierto de la bolsa en la máquina de manera que la abertura de la bolsa quede centrada debajo del anillo de sellado inferior. La bolsa no debe insertarse más allá del anillo de sellado trasero y debe situarse entre los anillos de sellado delantero y trasero. Si la bolsa se encuentra sobre uno o ambos anillos de sellado, la bolsa no se puede cerrar correctamente.
- La abertura de la bolsa debe quedar plana sobre el hilo para soldar. De lo contrario, la soldadura no funcionará correctamente. Cierre la tapa del dispositivo. El sello presiona la bolsa sobre el alambre de sellado para crear una costura lisa. Asegúrese de que ambas esquinas de la cubierta estén cerradas. Si es necesario, vuelva a presionar la cubierta superior para que encaje de forma audible y firme. Seleccione el modo (seco o húmedo). Cuando se selecciona **Seco**, el indicador **Dry** se ilumina. Cuando se selecciona **Húmedo**, el indicador **Moist** se ilumina.
- Asegúrese de que la soldadura esté bien cerrada. Una soldadura correcta debe ser una tira lisa, recta y sin arrugas.
- Llene la bolsa de manera que no puedan salir residuos de alimentos o líquidos y entrar en la máquina durante el sellado.
- Espere 15 segundos antes de cerrar la siguiente bolsa para que la unidad pueda enfriarse.

Partes



1. Botones:

- | | | | |
|---------------|--|-----------------------|-----------------|
| 1) Seco | 2) Húmedo | 3) Aspiradora externa | 4) Sello / Tope |
| 5) Aspiradora | 13) Interruptor de interfaz externo / interruptor de succión | | |

2. Indicar luz:

- | | | |
|------------------------|------------------------|--------------------------------|
| 14) Indicador seco | 15) Indicador húmedo | 16) Indicador de vacío externo |
| 17) Indicador de sello | 18) Indicador de vacío | |

3. Otras partes:

- | | | |
|--|-----------------------------|---------------------|
| 6) Botón abierto | 7) Algodón Vac | 8) Cámara Vac |
| 9) Sello de calentamiento | 10) Tira de goma de sellado | 11) Junta a presión |
| 12) Interfaz externa / interfaz de succión | | |

Cómo hacer una bolsa a partir de un rollo de cierre al vacío Bonsenkitchen :

Después de agotar la bolsa de hojas que te regalamos, puedes comprar la bolsa de rollo para usarla si es necesario.

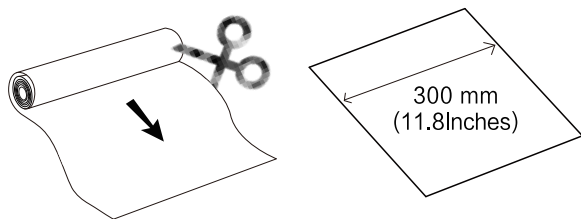


Figura 1

(1) Selecciona una bolsa de vacío con una anchura no superior a 300mm(11.8 pulgadas), tira de la bolsa en rollo y corta la bolsa en rollo con unas tijeras (Figura 1)

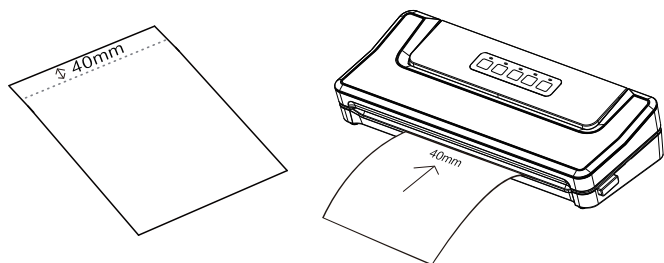


Figura 2

***Nota: bolsa de vacío doblada hacia abajo**

(2) Introduce la bolsa en rollo cortada en la máquina de vacío con suavidad, y deja una distancia de al menos 40 mm entre la apertura de la bolsa de vacío y el sellado de la misma. Cuando la luz indicadora de "sellado" esté apagada, pulsa el botón de "sellado" para completar el sellado (Figura 2).Puedes sacar la bolsa del paso de vacío.

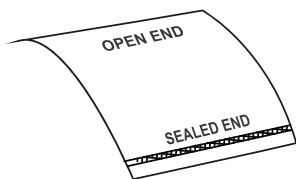
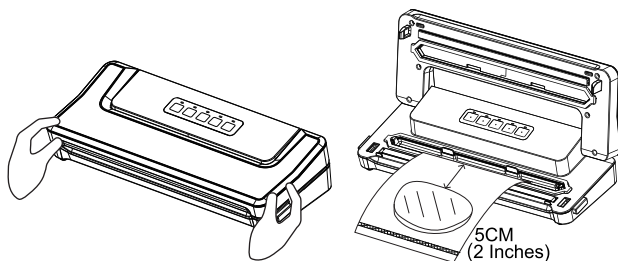


Figura 3

(3) Ahora tienes un extremo sellado (Figura 3). Ahora estás preparado para sellar al vacío con tu nueva bolsa (ver página siguiente).

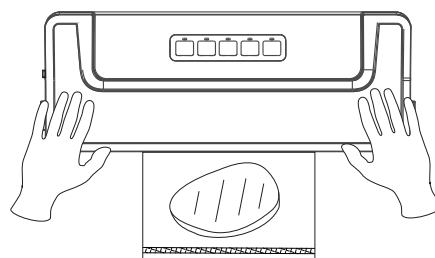
Uso del aparato

1. Cómo usar el modo vacío en “Seco”:



(Imagen 1)

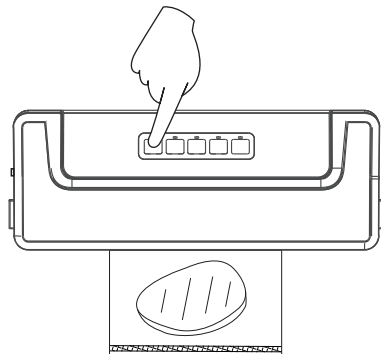
introducir en la bolsa lo que desee, dejando al menos 5cm (2 Inches) de espacio entre el contenido de la bolsa y el extremo abierto de la misma. Para elementos de mayor tamaño será necesario más espacio (Imagen 1)



(Imagen 2)

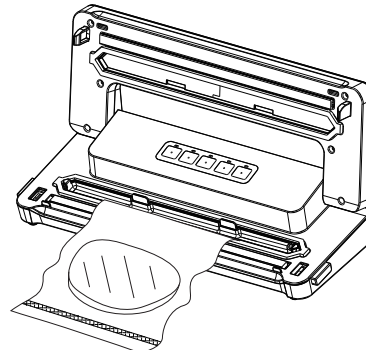
Presionar ambos lados de la tapa hasta escuchar un chasquido fuerte que indica su bloqueo. (Imagen 2)

① ②
③ ④



(Imagen 3)

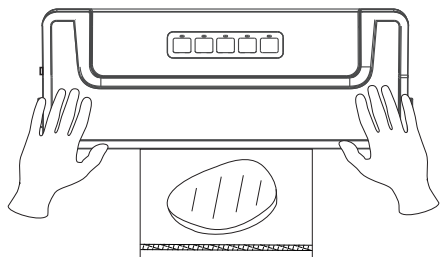
Pulsar el botón de “Seco”, para que se vacíe automáticamente al efectuar el sellado. (Imagen 3)



(Imagen 4)

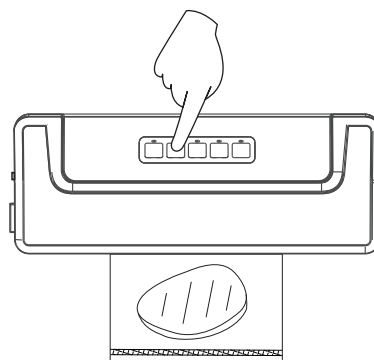
Abir la tapa presionando los botones a ambos lados una vez apagada la luz indicadora de “Vacío” y “^{Seal}
^{Stop}”. Retirar la bolsa. (Imagen 4)

2. Cómo usar el modo vacío “Húmedo”:



(Schéma 1)

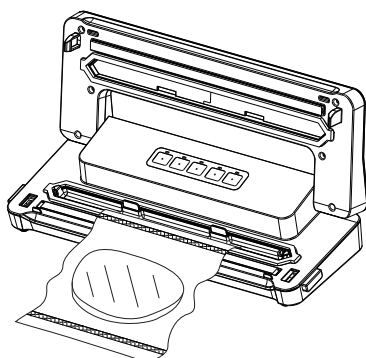
Presionar ambos lados de la tapa hasta escuchar un chasquido fuerte que indica que se ha bloqueado. (Imagen 1)



(Imagen 2)

Pulsar el botón “Húmedo” y automáticamente se realizará el vaciado y sellado. (Imagen 2)

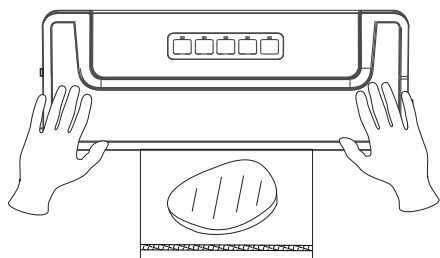
① ②
③



(Schéma 3)

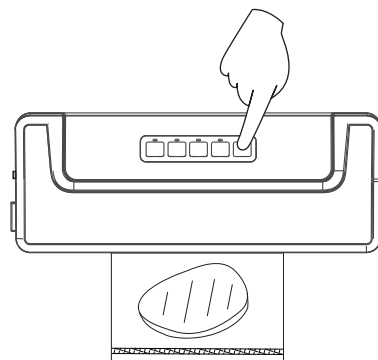
Abrir la tapa pulsando los botones a ambos lados cuando ya se haya apagado la luz indicadora de “Húmedo” y “ $\frac{\text{Seal}}{\text{Stop}}$ ”. Retirar la bolsa. (Imagen 3)

3.Cómo usar el modo vacío “Vaciado”:



(Schéma 1)

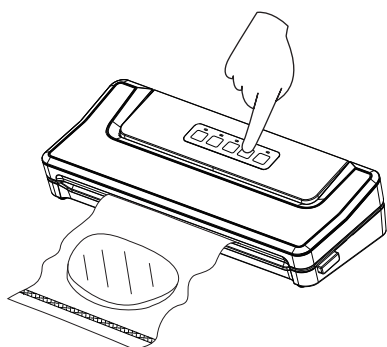
Presionar ambos lados de la tapa hasta escuchar un chasquido fuerte que indica que se ha bloqueado. (Imagen 1)



(Imagen 2)

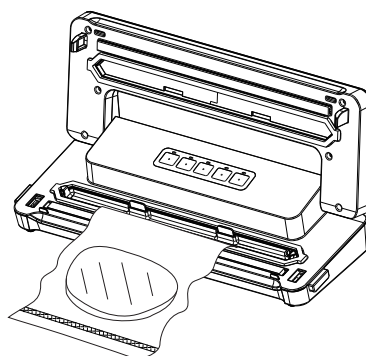
Pulsar el botón “Vaciado” y automáticamente se realizará el vaciado y sellado. (Imagen 2)

① ②
③ ④



(Schéma 3)

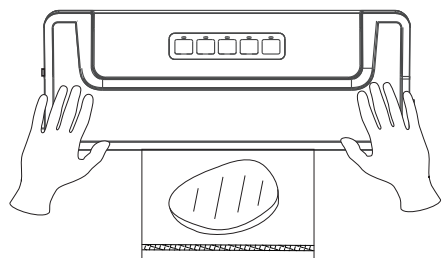
Pulsar el botón “ $\frac{\text{Seal}}{\text{Stop}}$ ” y automáticamente se realizará el vaciado y sellado. (Imagen 2)



(Schéma 4)

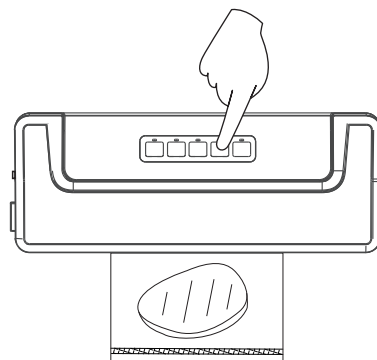
Abrir la tapa pulsando los botones a ambos lados cuando ya se haya apagado la luz indicadora de “Vaciado” y “ $\frac{\text{Seal}}{\text{Stop}}$ ”.Retirar la bolsa. (Imagen 4)

4.Cómo realizar solo el sellado:



(Imagen 1)

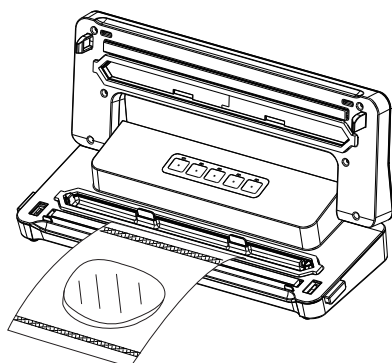
Presionar ambos lados de la tapa hasta escuchar un chasquido fuerte que indica su bloqueo. (Imagen 1)



(Imagen 2)

Si desea realizar el sellado sin vaciado, debe pulsar el botón de “^{Seal}
^{Stop}” y la luz indicadora correspondiente se enciende. (Imagen 2)

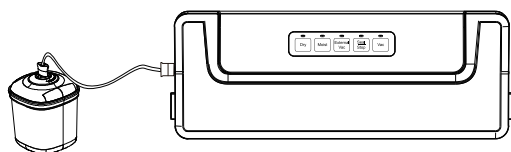
① ②
③



(Imagen 3)

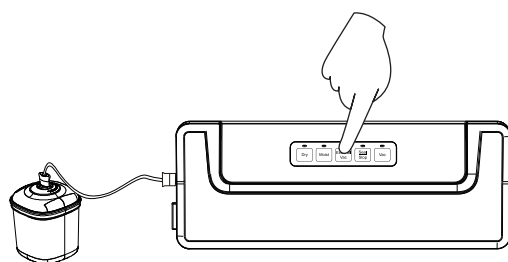
Abrir la tapa pulsando los botones a ambos lados de la máquina cuando se haya apagado la luz indicadora. Luego, retirar la bolsa.

5. Cómo realizar el vaciado de un tarro para envasado:



(Imagen 1)

Introducir un extremo de la manguera accesoria en el puerto correspondiente del aparato. Introducir el otro extremo en el puerto del tarro. (Imagen 1 interfaz universal)

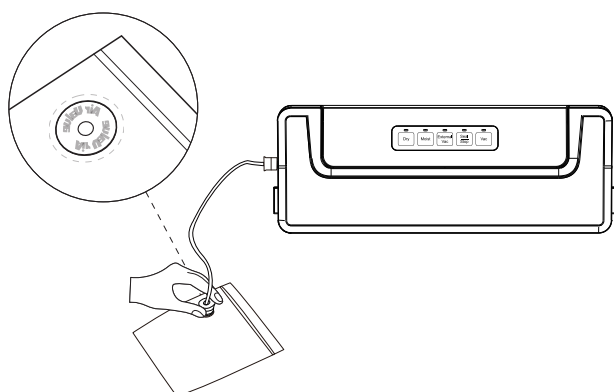


(Imagen 2)

Pulsar el botón gris de goma del aparato y este iniciará el vaciado. Cuando el ruido pare, significa que la tarea ha finalizado. También puede parar en cualquier momento, pulsando de nuevo el botón. (Imagen 2)

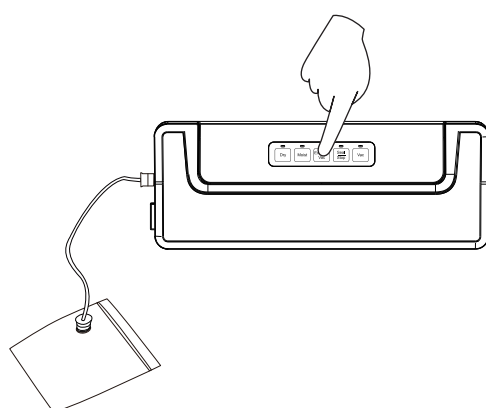
① ②

6. Cómo vaciar bolsas con cierre:



(Imagen 1)

Introducir un extremo de la manguera accesoria en el puerto correspondiente del aparato. Introducir el otro extremo en el puerto de la bolsa con cierre. (Imagen 1 interfaz universal)



(Imagen 2)

Pulsar el botón gris de goma del aparato y este iniciará el vaciado. Cuando el ruido pare, significa que la tarea ha finalizado. También puede parar en cualquier momento, pulsando de nuevo el botón. (Imagen 2)

① ②

Si desea realizar el vaciado para tapar el vino, puede utilizar la misma manguera de vaciado, la misma operación.

CONSEJO : Después de haber sellado continuamente 5 bolsas, deje que el dispositivo se enfríe durante aproximadamente 1 minuto. No se puede poner en marcha la unidad durante esta fase de enfriamiento. Después de la fase de enfriamiento, puede utilizar el dispositivo como de costumbre.

Limpieza

- ▶ Desconecte el enchufe de alimentación antes de limpiar la unidad.
- ▶ Asegúrese de que no penetre humedad en el aparato.
- ▶ No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos, ya que pueden dañar la superficie de la carcasa.
- ▶ No utilice objetos duros o afilados para eliminar los residuos de película del hilo de soldadura. De lo contrario, el hilo para soldar o el aislamiento podrían resultar dañados.
- ▶ Limpie la superficie del aparato con un paño ligeramente humedecido y un detergente suave.
- ▶ Limpie los anillos obturadores superior e inferior y la junta de goma con un paño húmedo. Asegúrese de que la unidad esté seca antes de volver a utilizarla.

Almacenamiento

- ▶ La unidad tiene un soporte para cables integrado en la parte inferior de la carcasa, en el que se puede enrollar el cable de alimentación cuando no se esté utilizando. Esto evitará que el cable de alimentación se enganche, se ensucie o se convierta en una fuente de peligro al quedarse suelto.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar limpio, seco y protegido de la luz solar directa.

Procedimiento en caso de reclamación de garantía

Para garantizar una rápida tramitación de su caso, tenga en cuenta las siguientes notas: El número de artículo se encuentra como etiqueta adhesiva en la parte posterior o inferior del dispositivo.

En caso de defectos de funcionamiento o de otro tipo, póngase en contacto con el centro de servicio especificado por correo electrónico.

Atención al cliente: customer-service@bonsenoa.com

Garantía

La garantía de este dispositivo es de 24 meses a partir de la fecha de compra. La garantía sólo cubre los defectos de material y fabricación, pero no los daños de transporte, piezas de desgaste o daños a componentes frágiles como botones o anillos de estanqueidad.

La garantía se extingue en caso de manipulación indebida, uso de la fuerza y manipulaciones internas no realizadas por nuestro centro de servicio autorizado. Sus derechos legales no están limitados de ninguna manera por esta garantía. El período de garantía no se extiende por reparaciones bajo la garantía. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. El dispositivo se ha fabricado con cuidado y se ha comprobado cuidadosamente antes de su entrega.

Por favor, conserve su recibo como prueba de compra.
En caso de garantía, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

Especificaciones Técnicas

Referencia: VS3000

Tensión de funcionamiento: 220-240V~ 50Hz

Consumo de energía: 120 W

Max. Anchura para sellado/vacío: 300mm (11.81 Inch)

Valor de vacío: >60 Kpa

Nivel de ruido: ≤ 77 dB

Dimensiones del producto: 388x145x77 mm (15.3x5.7x3.0 Inches)

Directrices para el envasado al vacío

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

El proceso de envasado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayoría del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, afectando al valor nutricional, sabor y a la calidad general.

Eliminar el aire también puede inhibir el crecimiento de microorganismos, que pueden causar problemas en determinadas condiciones.

Moho: se identifica fácilmente por su característica borrosa. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno; por lo tanto, el envasado al vacío puede frenar el crecimiento del moho.

Levadura: Resultado: la fermentación, que puede identificarse por el olor y el sabor. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Para frenar el crecimiento de la levadura es necesario refrigerarla, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias: provocan un olor desagradable. Decoloración y/o textura blanda o viscosa. En condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias como el *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olor o el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Para conservar los alimentos con seguridad, es fundamental que mantengas temperaturas bajas. Puedes reducir significativamente el crecimiento de los microorganismos a temperaturas de 4 °C o inferiores. La congelación a -17 ° (no mata a los microorganismos, pero impide su crecimiento. Para el almacenamiento a largo plazo, congela siempre los alimentos perecederos que hayan sido envasados al vacío, y mantenlos refrigerados después de descongelarlos. Es importante tener en cuenta que el envasado al vacío NO es un sustituto del enlatado y no puede invertir el deterioro de los alimentos. Sólo puede ralentizar los cambios de calidad. Es difícil predecir cuánto tiempo conservarán los alimentos su sabor, aspecto o textura de primera calidad, porque depende de la edad y el estado del alimento el día en que se envasó al vacío.

IMPORTANTE:

El envasado al vacío NO sustituye a la refrigeración o la congelación. Cualquier perecedero que requiera refrigeración debe seguir siendo refrigerado o congelado después del envasado al vacío.

Consejos de preparación y recalentamiento de alimentos Descongelar y recalentar alimentos envejecidos al vacío. Descongela siempre los alimentos en el frigorífico o en el microondas; no descongeles los alimentos perecederos a temperatura ambiente.

Para recalentar alimentos en el microondas dentro de una Bolsa FoodSaver®, corta siempre la esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar puntos calientes, no recalientes carne con hueso ni alimentos grasos en el microondas dentro de una Bolsa FoodSaver®. También puedes recalentar los alimentos en las Bolsas FoodSaver® colocándolas en agua a fuego lento por debajo de los 75 °C.

Normas de preparación de la carne y el pescado:

Para obtener los mejores resultados, congela previamente la carne y el pescado durante 1 ó 2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa FoodSaver®. Esto ayuda a conservar el jugo y la forma, y garantiza un mejor sellado.

Si no es posible la precongelación, coloca una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero por debajo de la zona de sellado. Deja la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y los jugos durante el proceso de envasado al vacío.

Nota:

La carne de vacuno puede parecer más oscura después del envasado al vacío debido a la eliminación del oxígeno. Esto no es un indicio de deterioro.

Pautas de preparación de los quesos duros:

Para mantener el queso fresco, envásalo al vacío después de cada uso. Haz tu bolsa FoodSaver® extra larga, dejando una pulgada de material de la bolsa por cada vez que pienses abrirla y volverla a cerrar, además del espacio de 101,6 mm que normalmente dejas entre el contenido y el

sello. Simplemente corta el borde sellado y retira el queso. Cuando estés listo para volver a

envasar el queso, sólo tienes que introducirlo en la bolsa y volver a cerrarla.

IMPORTANTE:

Debido al riesgo de bacterias anaerobias, los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación de las verduras:

Es necesario escaldar las verduras antes de envasarlas al vacío. Este proceso detiene la acción enzimática que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para escaldar las verduras, colócalas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero todavía crujientes. El tiempo de escaldado oscila entre 1 y 2 minutos para las verduras de hoja verde y los guisantes; entre 3 y 4 minutos para los guisantes, el calabacín en rodajas o el brócoli; 5 minutos para las zanahorias; y entre 7 y 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de escaldarlas, sumerge las verduras en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seca las verduras en una toalla antes de envasarlas al vacío.

Nota:

Todas las verduras (incluidos el brócoli, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la col rizada y los nabos) emiten gases de forma natural durante su almacenamiento. Por eso, después de escaldarlas, deben guardarse sólo en el congelador. Al congelar las verduras, es mejor congelarlas previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas.

Para congelar las verduras en porciones individuales, colócalas primero en una bandeja para hornear y extiéndelas para que no se toquen. Así evitarás que se congelen juntas en bloque. Una vez congeladas, retíralas de la bandeja de horno y envasa las verduras al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez envasadas al vacío, vuelve a meterlas en el congelador.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias. Setas frescas, cebollas y El ajo nunca debe envasarse al vacío.

Pautas de preparación de las verduras de hoja:

Para obtener los mejores resultados, utiliza un bote para guardar las verduras de hoja. Primero lava las verduras y luego sécalas con una toalla o con un centrifugador de ensaladas. Una vez secadas, ponlas en un bote y envásalas al vacío. Guárdalas en el frigorífico.

Pautas de preparación de las frutas:

Cuando congeles frutas blandas o bayas, es mejor que las congeles previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar la fruta en porciones individuales, colócala primero en una bandeja de horno y extiéndela para que no se toque. Esto evita que se congelen juntas en bloque. Una vez congeladas, retíralas de la bandeja de horno y envasa la fruta al vacío en una bolsa FoodSaver®. Una vez envasadas al vacío, vuelve a meterlas en el congelador.

Puedes envasar al vacío porciones para hornear, o en tus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si lo guardas en el frigorífico, te recomendamos que utilices un bote FoodSaver®.

Pautas de preparación de productos horneados:

Para envasar al vacío productos horneados blandos o aireados, recomendamos utilizar un bote FoodSaver® para que mantengan su forma. Si utilizas una bolsa, congélala previamente durante 1 ó 2 horas o hasta que esté sólidamente congelada. Para ahorrar tiempo, haz la masa de galletas, las cáscaras de las tartas, los pasteles enteros, o mezcla los ingredientes secos con antelación y envásalos al vacío para utilizarlos más tarde.

Pautas de preparación para el café y los alimentos en polvo:

Para evitar que las partículas de comida entren en la bomba de vacío, coloca un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o el bote antes de envasar al vacío. También puedes colocar los alimentos en su bolsa original dentro de una Bolsa FoodSaver®, o utilizar una Tapa Universal FoodSaver® con el recipiente original para envasar al vacío.

Pautas de preparación de los líquidos:

Antes de envasar al vacío los líquidos, como el caldo de la sopa, congélalos previamente en una cazuela, un molde para pan o una bandeja de cubitos de hielo hasta que estén sólidos. Saca el líquido congelado de la cazuela y envásalo al vacío en una bolsa FoodSaver®.

Puedes apilar estos "ladrillos congelados" en tu congelador. Cuando estés listo para usarlos,

corta una esquina de la bolsa y colócalos en un plato en el microondas o ponlos en agua a fuego lento, por debajo de 75 °C. Para envasar al vacío líquidos embotellados no carbonatados, puedes utilizar un tapón para botellas FoodSaver® con el envase original. Recuerda dejar al menos una pulgada de espacio entre el microondas o ponlos en agua a fuego lento, por debajo de 75 °C. Para envasar al vacío líquidos embotellados no carbonatados, puedes utilizar un tapón para botellas FoodSaver® con el envase original. Recuerda dejar al menos una pulgada de espacio entre el contenido y el fondo del tapón de la botella. Puedes volver a sellar las botellas después de cada uso. Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y bocadillos: Guarda eficazmente tus comidas preparadas, las sobras y los sándwiches en los recipientes apilables y ligeros de FoodSaver®. Son aptos para el microondas y se pueden lavar en el lavavajillas. Los ligeros recipientes estarán listos para ir a la oficina o al colegio cuando tú lo estés!

Pautas de preparación de los aperitivos:

Tus aperitivos mantendrán su frescura durante más tiempo si los envasas al vacío. Para obtener los mejores resultados, utiliza un bote FoodSaver® para los artículos que se pueden triturar, como las galletas.

Envasado al vacío de artículos no alimentarios

El sistema de envasado al vacío FoodSaver® también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tienes que seguir las instrucciones para envasar al vacío artículos utilizando las bolsas, los recipientes (no incluidos) y los accesorios FoodSaver®.

Para envasar la plata al vacío, envuelve las púas del tenedor en un material amortiguador suave, como una toalla de papel, para evitar que se pinche la bolsa. Tus bolsas FoodSaver® son ideales para las excursiones al aire libre. Para acampar y hacer senderismo, mantén secos y compactos tus fósforos, mapas y alimentos. Para tener agua fresca para beber, basta con llenar una Bolsa FoodSaver® con hielo, sellarla y, cuando sea necesario, dejar que se derrita el paquete de hielo. Si vas a navegar o a hacer botes, envasa al vacío tu comida, película y una muda de ropa seca. Sólo recuerda llevar unas tijeras o un cuchillo para abrir la bolsa.

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, envasa al vacío las bengalas, las pilas, las linternas, las cerillas, las velas y otros artículos necesarios. Tus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en tu casa, coche o barco.

Tabla de resolución de problemas

No.	Problems	Causes	Solución
1	No aspirar	Las fugas de sellado harán que no se haga el vacío o que se haga el vacío sin sellar, las razones son: 1.Bolsa de vacío: si la bolsa está dañada, la abertura de la bolsa no está cortada en plano, la abertura de la bolsa no está colocada en la cámara de extracción de aire, la abertura de la bolsa está arrugada/superpuesta, la bolsa está muy llena, o la anchura de sellado reservada de la bolsa es insuficiente, o se utiliza la bolsa de vacío para la máquina no de vacío El área de trabajo de sellado de la máquina no es lisa, lo que provoca fugas en el sello: por ejemplo, la almohadilla de sellado gris de la caja de goteo está suelta y no es lisa, y quedan cuerpos extraños en el sello	1.Selecciona la función "DRY " o "MOIST" ". Vuelve a instalar el grifo externo en la máquina antes de usarla 2.Utiliza una bolsa adecuada para la máquina de vacío (tamaño: bolsa de 200mm*300mm), y que el tamaño y la capacidad cumplan los requisitos del producto, mantén el corte de la apertura de la bolsa liso, sin dañar la bolsa; Coloca la apertura de la bolsa en la entrada de la máquina correctamente según las instrucciones, y empujla hasta el fondo (es mejor si la apertura de la cinta del rollo está hacia abajo) Vuelve a colocar la almohadilla de sellado gris de la caja de goteo en la máquina y presiónala para mantener la zona de trabajo de sellado limpia y libre de residuos de materias extrañas
2	La aspiración es lenta, la aspiración no está sellada	1.El tamaño de la bolsa de vacío es demasiado grande, o la bolsa de vacío está dañada y no está completamente sellada 2.La bolsa de vacío está muy llena	1.Selecciona el modo "DRY" o "MOIST", y elige una bolsa de vacío que se ajuste al tamaño y la capacidad del producto. Para más detalles, consulta la sección "Sin bombeo de vacío". 2.Se recomienda llenar la bolsa de vacío con no más de 2/3 de la capacidad de la bolsa
3	Bolsa de vacío el sellado está incompleto, hay una abertura	1.Hay cuerpos extraños en la zona de trabajo de sellado La apertura de la bolsa de vacío no es uniforme, está doblada o superpuesta, por lo que no es suficiente para introducirla en la máquina.	1.Limpiar y mantener limpia y sin daños la superficie de las piezas en la zona de trabajo de la máquina de sellado Mantener la abertura de la bolsa de vacío plana, presionarla con fuerza y ponerla plana en la entrada de la máquina, y empujar hasta el final para que entre en contacto con el deflector de la caja de goteo (unos 50 mm). Si se utiliza la bolsa de vacío, es mejor poner la abertura de la caja de goteo hacia abajo en la máquina en lugar de la bolsa de hojas

4	Sellado de bolsas al vacío fundido	1.Se está usando la bolsa de la máquina de envasado al no vacío especial (no resistente a altas temperaturas) 2.Se selecciona el "modo de bombeo" cuando se sella una sustancia seca La cinta adhesiva de la superficie del componente de calentamiento de la máquina está dañada (la cinta adhesiva marrón e está situada encima de la caja de rasgado de la máquina, y es la parte que cae y toca la bolsa de vacío al aspirar).	1.Selecciona una bolsa de vacío adecuada para la máquina de envasado al vacío 2.Selecciona el modo "SECAR" o "HUMEDECER" según el tipo de sustancia Mantén la zona totalmente limpia e intacta (la dañada debe ser sustituida)
5	La tecla SELLADO parpadea de forma continua. No se pueden utilizar otras funciones	La máquina ha entrado en el estado de protección contra el sobrecalentamiento, en este momento el uso de otras funciones está restringido	Después de unos 15 minutos de inactividad de la máquina, la máquina de enfriamiento natural puede volver a utilizarse una vez que la apertura de la botonera esté encendida
6	El botón "SEAL" sigue parpadeando	La máquina entró en el estado de protección de bombeo de aire continuo "SEAL", en este momento, otras funciones están restringidas	Después de unos 15 minutos de inactividad de la máquina, la máquina de refrigeración natural puede volver a utilizarse después de que se encienda la apertura de la botonera
7	Después de iniciar la función "SECAR" o "HUMEDECER" la aspiración continuará	La máquina entra en el estado de "SECAR" o "HUMEDECER" continuo al aspirar en vacío, porque hay una fuga en la junta al aspirar	Presione el botón "stop" para detenerlo, luego siga el artículo de solución de problemas 1

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación :



Directriz 2012/19/CE sobre la manipulación, recogida, reciclado y eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos y sus componentes "residuos de aparatos eléctricos y electrónicos", conocidos como RAEE"

El símbolo de la cruz en un contenedor de basura indica que no está permitido deshacerse de la máquina o aparato, sino que debe entregarse a un punto de recogida debidamente equipado para su correcto reciclaje o eliminación.

Directivas:



Esta máquina cumple los requisitos de la directriz de la UE 2014/30/UE titulada "Compatibilidad electromagnética" 2014/35/UE titulada "Directrices de baja tensión



Los materiales de embalaje han sido seleccionados por su respeto al medio ambiente y su facilidad de eliminación, por lo que son reciclables. Elimina los materiales de embalaje que ya no necesites de acuerdo con la normativa local vigente.