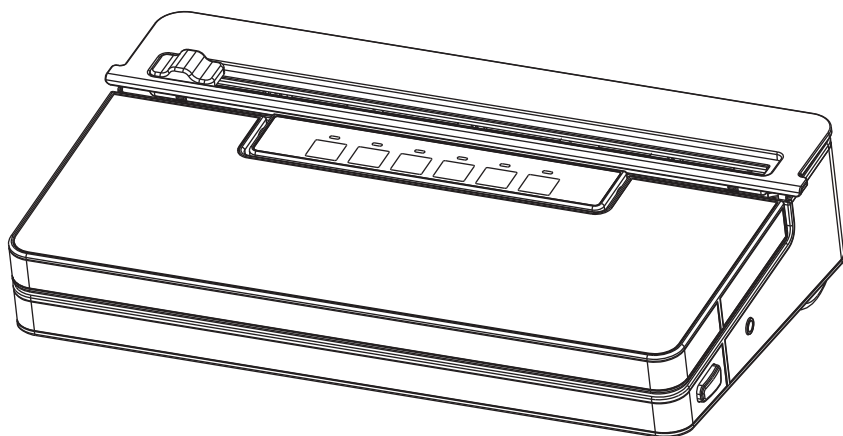


Bonsenkitchen

Vacuum Sealer Operation Instructions

Model: VS3201
EU



DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	P 1
GB	OPERATION GUIDE	P 22
FR	MANUEL D'UTILISATION	P 42
ES	GUÍA DE FUNCIONAMIENTO	P 63
IT	GUIDA ALL'USO	P 84

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

www.bonsenkitchen.com

Contenido

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS	64
CONTENIDO DEL PAQUETE	66
DATOS TÉCNICOS.....	66
CONOZCA SU ENVASADORA AL VACÍO	67
CÓMO HACER UNA BOLSA DE VACÍO CON ROLLOS BONSENKITCHEN	69
CÓMO ENVASAR ALIMENTOS AL VACÍO	70
CÓMO PRECINTAR ALIMENTOS	71
CÓMO UTILIZAR EL VACÍO EXTERNO CON ACCESORIOS	72
CÓMO UTILIZAR TARROS DE VACÍO PARA SELLAR ALIMENTOS MARINADOS ..	73
NOTA ESPECIAL	75
NO	75
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	76
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	78
DIRECTRICES PARA UN SELLADO AL VACÍO SATISFACTORIO	79
· SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA	79
· CONSEJOS PARA PREPARAR Y RECALENTAR ALIMENTOS	79
GARANTÍA	82
ELIMINACIÓN MEDIOAMBIENTAL	83

¿Preguntas?

Email: customer-service@bonsenoa.com

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, deben seguirse siempre las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones personales, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR ESTE PRODUCTO.

2. Para reducir el riesgo de quemaduras, no toque la tira de sellado ni la resistencia mientras utiliza el aparato.

3. Para evitar descargas eléctricas, no introduzca cables, enchufes ni aparatos eléctricos en agua u otros líquidos.

4. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas.

5. Se requiere una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de los niños. Los niños no deben jugar con el aparato.

6. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.

7. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. No utilice el aparato si funciona mal o está dañado de algún modo. Para más información, póngase en contacto con el servicio de atención al consumidor.

8. El uso de un accesorio no recomendado por el fabricante con este aparato puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones personales.

9. No utilizar en zonas húmedas ni al aire libre. No utilizar con fines comerciales.

10. No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.

11. Coloque el cable en un lugar seguro donde no se pueda tropezar con él, tirar de él o hacer que el usuario, especialmente los niños, se enrede, lo que podría provocar el vuelco del aparato.

12. No coloque el aparato sobre o cerca de superficies mojadas, o fuentes de calor como un quemador de gas o eléctrico caliente, o un horno caliente. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable y nivelada.

13. Extrema las precauciones al cerrar bolsas o mover un aparato que contenga líquidos calientes.

14. Utilice el aparato en ly para los fines previstos.

15. El envasado al vacío no sustituye al proceso térmico del enlatado. Los productos perecederos deben refrigerarse o congelarse.

16. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en un material acolchado blando, como una toalla de papel.
17. No abra la tapa del aparato durante las operaciones.
18. No sumerja la termoselladora en agua u otros líquidos cuando la limpie.
19. Para evitar arrugas en el sellado al sellar al vacío artículos voluminosos, estire suavemente la bolsa para aplanarla mientras la introduce en la cámara de vacío y continúe sujetando la bolsa hasta que la bomba de vacío se ponga en marcha.
20. Sólo para uso doméstico. No sumergir en agua.
21. No selle al vacío alimentos con líquido evidente. En el caso de alimentos con líquido, elimine el líquido del alimento y mantenga la bolsa de vacío lo más libre de líquido posible. La entrada de líquido en la máquina puede provocar lesiones por descarga eléctrica.

CONTENIDO DEL PAQUETE

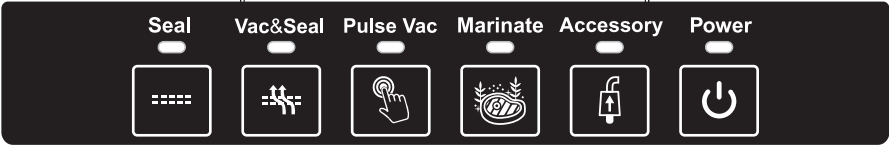
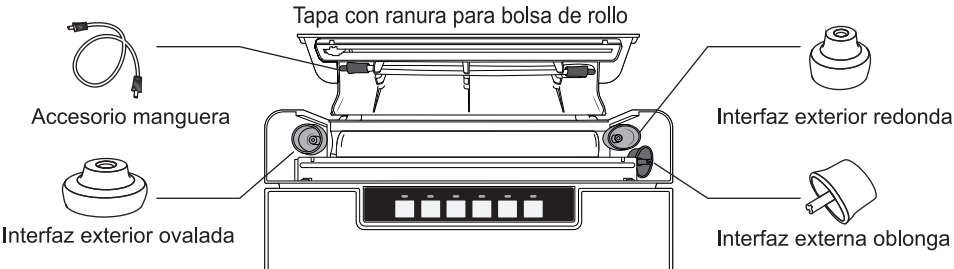
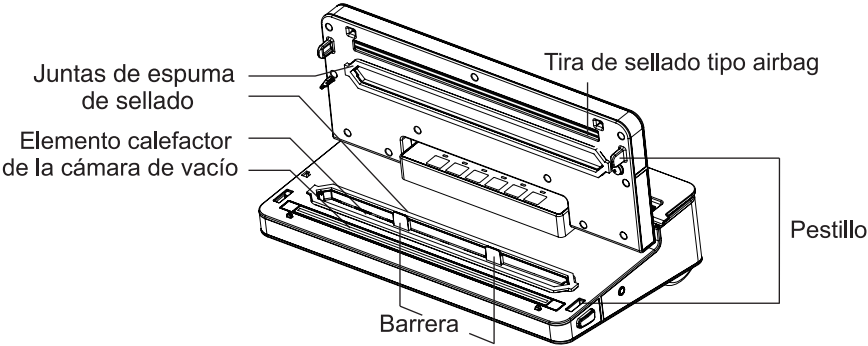
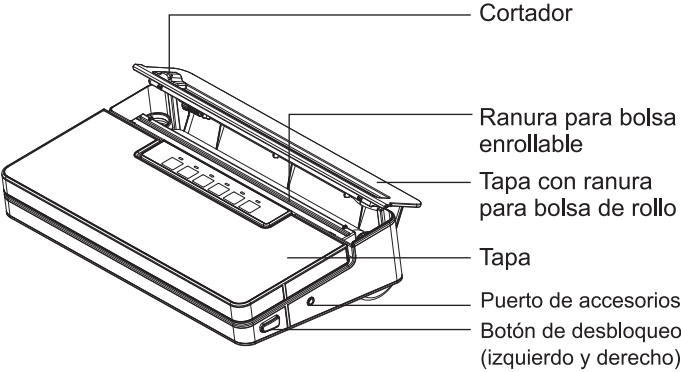
PUNTO	CANTIDAD
SELLADOR DE VACÍO	1 PC
BOLSA PRECORTADA	40 PCS 6 in.x10 in.(15 cm × 25 cm)
BOLSA PRECORTADA	50 unidades 20 cm × 30 cm (8 pulg. × 12 pulg.)
BOLSA PRECORTADA	10 PCS 11 in.x16 in.(28 cm × 40 cm)
BOLSA DE ROLLO	1 ROLLO 28 cm × 6 m (11 pulg. × 20 pies)
ACCESORIOS	1 SET
INTERFACES EXTERNAS	3 PIEZAS
MANUAL	1 PC

Compruebe que el paquete esté completo y que no presente signos evidentes de daños. Si el artículo está incompleto o dañado debido a problemas de embalaje o envío, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Consumidor por correo electrónico en: **customer-service@bonsenoa.com**.

PARÁMETROS DEL PRODUCTO

Modelo	VS3201
Potencia	220-240V~50-60Hz 125W
Grado de vacío	≥ 55 Kpa
Tamaño del producto	15.43x9.37x3.85 inches (392x15x98 mm)
Peso neto	6.39 LBS (2.9 KG)

CONOZCA SU ENVASADORA AL VACÍO



Descripción de funciones

 Seal	Pulse el botón "Seal" para activar la función de sellado.
 Vac&Seal	Pulse el botón "Vac&Seal" para activar la función de sellado al vacío para alimentos secos y duros.
 Pulse Vac	Mantenga pulsado el botón "Pulse Vac" para sellar manualmente al vacío los alimentos con líquidos, o aquellos que sean blandos, frágiles o deformables. Suelte el botón una vez alcanzado el nivel de vacío deseado y la máquina sellará automáticamente.
 Marinate	Coloque los alimentos en el tarro de marinado al vacío y pulse el botón "Marinate". El proceso de marinado consiste en tres ciclos de vacío y pausa, que duran aproximadamente 16 minutos en total. Cuando el indicador luminoso se apague, el proceso de marinado habrá finalizado.
 Accessory	Una vez conectada a la red eléctrica, se encenderá la luz indicadora del botón "Power" y la máquina se encenderá automáticamente. Para cancelar una operación durante el uso, pulse el botón "Encendido" para detenerla y, a continuación, vuelva a pulsarlo para reiniciarla.
 Power	Después de conectar la alimentación, se encenderá la luz indicadora del botón "Power". Para cancelar la operación cuando la máquina está en marcha, pulse el botón "Power" para detenerla.

CÓMO HACER UNA BOLSA DE VACÍO CON PANECILLOS BONSENKITCHEN

1. Abra la tapa de la ranura para bolsas de rollo, saque las bolsas de rollo y retire la pegatina. (Foto 1)

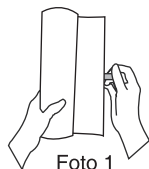


Foto 1

2. Vuelva a colocar las bolsas en rollo en la ranura y, a continuación, extraiga suavemente la longitud de bolsa deseada. Para asegurarse de que hay espacio suficiente para envasar al vacío y sellar, recomendamos colocar los alimentos cerca de la abertura central de la envasadora al vacío. A continuación, saque la bolsa de vacío para cubrir el alimento hasta dos tercios de su longitud (por ejemplo, al sellar un filete). Si el alimento es más grueso, extraiga una bolsa más larga para asegurarse de que queda al menos 10 cm de espacio entre la abertura de la bolsa y el alimento (Foto 2).

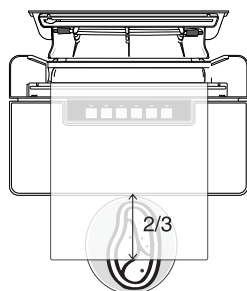


Foto 2

NOTA: La bolsa debe tirarse desde debajo del portacuchillas, no a través del hueco central.

3. Al cortar la bolsa, coloque el cortador a la izquierda y el rollo a la derecha. Deslice el cortador de izquierda a derecha para cortar la bolsa y, a continuación, retírelo. (Foto 3)

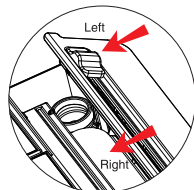


Foto 3

4. Abra la tapa, aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la cámara de vacío. Cierre y bloquee la tapa. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está bloqueada) (Foto 4).

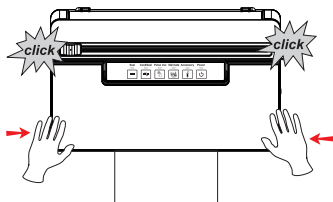


Foto 4

5. Pulse el botón "Sellar" y la máquina empezará a sellar la bolsa. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague.

NOTA: Se recomienda mantener la bolsa fija con una mano para evitar que se mueva y, a continuación, pulsar el botón "Sellar". Manténgalo pulsado durante unos 5 segundos hasta que la tira de sellado tipo airbag se infle por completo. (Foto 5)

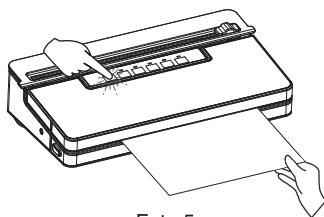


Foto 5

6. Pulse los botones de liberación de la izquierda y la derecha, abra la tapa y extraiga la bolsa sellada. (Foto 6)

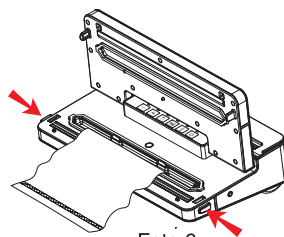


Foto 6

CÓMO ENVASAR ALIMENTOS AL VACÍO

• Sellado al vacío de alimentos secos y duros

1. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío correctamente, y asegúrese de que queda un espacio de 76 mm (3 pulgadas) entre los alimentos y la abertura de la bolsa, dejando al menos un espacio de 12,7 mm (0,5 pulgadas) a ambos lados de la bolsa. (Foto 7).

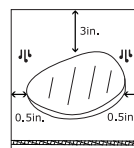


Foto 7

2. Abra la tapa, aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la cámara de vacío. Cierre y bloquee la tapa. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está bloqueada).

NOTA: Al colocar la bolsa de vacío que contiene alimentos en la envasadora al vacío, se recomienda colocar un soporte (como un libro grueso) debajo de la bolsa para garantizar que la abertura de la bolsa permanezca en su sitio dentro de la cámara de vacío. (Foto 8).

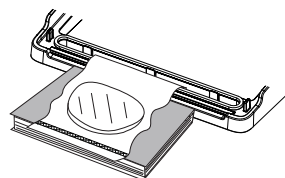


Foto 8

3. Pulse el botón "Vac&Seal" y la máquina empezará a aspirar y sellar. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 9)

Vac & Seal



Foto 9

4. Pulse los botones de liberación de la izquierda y la derecha, abra la tapa y extraiga los alimentos envasados al vacío. (Foto 10).

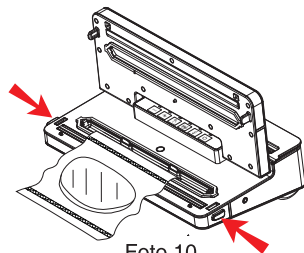


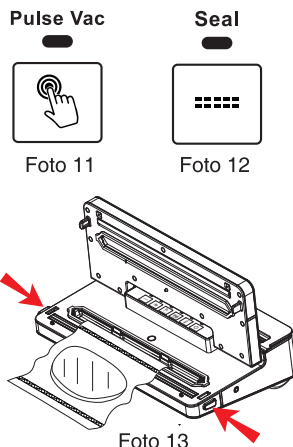
Foto 10

- **Sellado al vacío de alimentos con líquidos, alimentos blandos, frágiles o que se deforman fácilmente**

1. Siga los dos primeros pasos.

2. Mantenga pulsado el botón "Pulse Vac" hasta alcanzar el nivel de vacío deseado y, a continuación, suéltelo; la máquina sellará automáticamente. Si el líquido sale de la bolsa, pulse de nuevo el botón "Seal" una vez finalizado el sellado automático para obtener un mejor sellado. (Foto 11)(Foto 12)

3. Pulse los botones de apertura de la izquierda y la derecha, abra la tapa y extraiga la bolsa sellada. (Foto 13)



CÓMO PRECINTAR ALIMENTOS

NOTA: Utilice la función "Sellar" cuando necesite sellar restos de comida, bolsas de papel de aluminio, bolsas de patatas fritas y otras bolsas de embalaje similares.

1. Coloque los alimentos en la bolsa de vacío correctamente y asegúrese de que queda un espacio de 76 mm (3 pulgadas) entre los alimentos y la abertura de la bolsa, dejando un canal de aire de 12,7 mm (0,5 pulgadas) a ambos lados de la bolsa. (Foto 14)

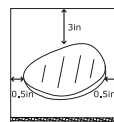


Foto 14

2. Abra la tapa, aplane la abertura de la bolsa e introdúzcala en la cámara de vacío. Cierre y bloquee la tapa. (Cuando oiga el sonido "clic", indica que la tapa está bloqueada.) (Foto 15) (Foto 16)

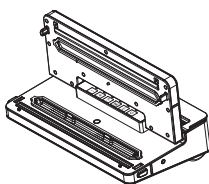


Foto 15

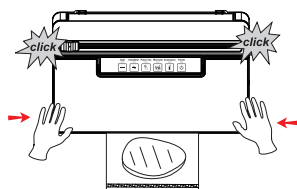


Foto 16

3. Pulse el botón "Seal" y la máquina empezará a sellar. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague. (Foto 17)



Foto 17

4. Pulse los botones de apertura de la izquierda y la derecha, abra la tapa y extraiga la bolsa sellada. (Foto 18)

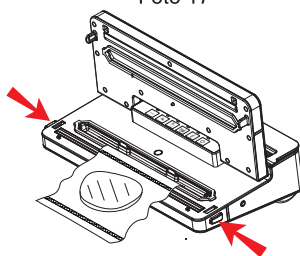


Foto 18

CÓMO UTILIZAR EL VACÍO EXTERNO CON ACCESORIOS

Seleccione la interfaz externa adecuada para la aspiración externa.

La máquina viene con tres tipos de interfaces externas para diferentes necesidades de aspiración.

- Para los tarros sin pomo grande en la tapa, dependiendo del tamaño del orificio, inserte un extremo de la manguera accesoria directamente en los tarros o conecte primero la interfaz externa oblonga. (Foto 19)
- Si el tarro tiene un pomo grande en la tapa, utilice la interfaz externa redonda. (Foto 20)
- Si el tarro tiene un pomo ovalado en la tapa, utilice la interfaz externa ovalada (Foto 21).



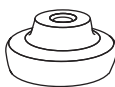
Interfaz exterior oblonga

Foto 19



Interfaz exterior redonda

Foto 20



Interfaz exterior ovalada

Foto 21



Accesorio manguera

1. Coloque los alimentos en el tarro de vacío y ciérrelo herméticamente. (Foto 22)

2. Cierre y bloquee la tapa de la envasadora al vacío. (Foto 23)



Foto 22

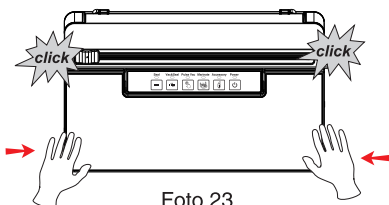


Foto 23

3. Inserte un extremo de la manguera de accesorios en el puerto de accesorios de la máquina. 4. Acople la interfaz externa adecuada al otro extremo e introdúzcala en el puerto externo del tarro.(Foto 24)

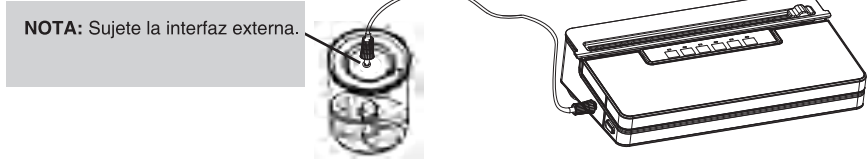


Foto 24

4.Pulse el botón "Accesorio" para activar la función de aspiración externa. La operación se habrá completado cuando el indicador se apague.(Foto 25)



Foto 25

5.Retire la manguera de accesorios.

CÓMO UTILIZAR EL ADOBO FUNCIÓN

Nota: Los frascos de vacío y otros artículos son sólo para demostración operativa, no son accesorios complementarios.

1. Coloque los alimentos y suficiente marinada en el tarro de vacío y cierre la tapa. (Foto 26).



Foto 26

2. Inserte un extremo de la manguera de accesorios en el puerto de accesorios de la máquina. A continuación, instale una interfaz externa en el otro extremo que coincida con el tamaño del orificio de succión del tarro de vacío, e inserte la interfaz en el orificio de succión del tarro de vacío. (Foto 27)

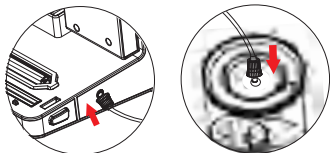


Foto 27

3. Pulse el botón "Marinar". (Foto 28)

Marinate



Foto 28

NOTA: El proceso de marinado implica tres ciclos de aspiración y pausa, que duran aproximadamente 16 minutos en total. Una vez que la luz indicadora se apague, el proceso de marinado habrá finalizado.

4. Espere pacientemente a que finalice el proceso de vacío hasta que se apague el indicador luminoso (excepto el indicador luminoso del botón "Encendido").

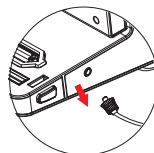


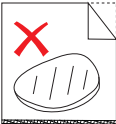
Foto 29

5. Retire los extremos de la manguera de accesorios. (Foto 29)

NOTA: Evite llenar demasiado el tarro de vacío al introducir alimentos. Se recomienda dejar unos 0,4 centímetros entre el alimento y la abertura del tarro de vacío para garantizar una conservación óptima de la frescura.

NOTA ESPECIAL

- 1.Tras un funcionamiento prolongado, la máquina activará el modo de protección contra sobrecalentamiento y el indicador luminoso "Seal" comenzará a parpadear. Espere aproximadamente 15 minutos a que la máquina se enfríe hasta que la luz deje de parpadear y, a continuación, la máquina reanudará su funcionamiento normal.
- 2.Si quieres cancelar alguna función durante el trabajo, puedes pulsar el botón "Encendido" para detenerla.
- 3. Si no se realiza ninguna operación en 10 minutos, la máquina entrará automáticamente en modo de reposo. Para reanudar su uso, pulse el botón.

 NO		
	Humedecer la abertura de la bolsa	Para evitar fallos de sellado, asegúrese de que la abertura de la bolsa está seca y no la moje.
	Estrujar la abertura de la bolsa	Antes de sellar la bolsa, límpiela a fondo y alise la abertura de la bolsa para que quede plana, sin arrugas ni pliegues. Tenga en cuenta que las bolsas arrugadas pueden afectar al efecto de sellado.
	Aspirar obje- tos con bordes afilados	No utilice bolsas de vacío para guardar artículos con bordes afilados, como espinas de pescado y cáscar- as duras, ya que estos objetos afilados pueden penetrar en la bolsa y romperla.
	Poner la bolsa en el lugar	No coloque la abertura de la bolsa sobre el elemento calefactor ni sobre las dos barreras del borde interior de la cámara de vacío, coloque la abertura de la bolsa directamente en la cámara de vacío.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas	Razones	Soluciones
Q1.La luz de sellado parpadea y la luz de encendido está encendida, la máquina no puede Trabajo.	La máquina entra en el modo de protección contra sobrecalentamiento debido a las altas turas derivadas del uso continuo. Los motivos son los siguientes:	Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante más de 15 minutos. (Nota: Mientras la máquina se enfría, desenchufando el cable de alimentación se puede restablecer el funcionamiento, pero no se recomienda hacerlo. La razón es que si continúa sellando al vacío sin esperar a que el cable calefactor se enfríe completamente, la máquina volverá a entrar en el modo de protección contra sobrecalentamiento después de trabajar brevemente durante 1 ó 2 veces).
	1. La máquina entra en el modo de protección contra sobrecalentamiento después de trabajar un total de 20 veces con sellado y aspiración.	
	2.Cuando la máquina se utiliza en un lugar donde la temperatura es demasiado alta (más de 25°C), la disipación del calor La eficiencia del cable calefactor de la máquina disminuye. Esto hará que la máquina entre en el modo de protección contra sobrecalentamiento incluso si se opera menos de 20 veces.	
	3. La frecuencia de vacío y sellado de la máquina es demasiado alta. El cable calefactor sigue calentándose durante un breve periodo de tiempo, lo que hace que la máquina entre en modo de protección contra sobrecalentamiento aunque se accione menos de 20 veces.	
Q2: La máquina hace ruido pero no aspira o aspira lentamente.	4. Una vez finalizado el sellado de la bolsa de vacío, vuelva a cerrar la abertura de la bolsa para obtener un mejor efecto de sellado. Sin embargo, volver a sellar la bolsa hará que el cable calefactor siga calentándose durante un breve periodo de tiempo, lo que hará que la máquina entre en el modo de protección contra sobrecalentamiento aunque se utilice menos de 20 veces.	
	1. Las juntas de estanqueidad superior e inferior están sueltas, desgastadas, deformadas o tienen residuos.	Limpie los restos de la junta de estanqueidad, vuelva a colocar un lado, vuelva a colocarlo en la máquina e inténtelo de nuevo. Si la junta de estanqueidad está deformada, retírela y déjela reposar durante 1 día, luego vuelva a colocarla en la máquina e intente hacerla funcionar de nuevo.
	2. La abertura de la bolsa de vacío no está completamente colocada en la cámara de vacío, y el aire de la bolsa de vacío no puede bombearse.	Coloque correctamente la abertura de la bolsa de vacío.

Problemas	Razones	Soluciones
Q2.La máquina hace ruido pero no aspira o aspira lentamente.	3. La bolsa de vacío se llena en exceso de alimentos y presiona contra la tapa de la máquina.	1.Evite llenar demasiado la bolsa. 2.Haga una bolsa más grande si es necesario. Deje al menos 76 mm de espacio entre el alimento y la abertura de la bolsa.
Q3.Sellado al vacío de alimentos húmedos, el sello no tiene éxito.	El líquido se introduce en la zona de la banda de sellado, lo que provoca una disminución de la temperatura del hilo calefactor de sellado.	Para alimentos líquidos (como sopas o guisos), congélelos antes de sellarlos al vacío para conseguir un mejor efecto de sellado.
		Cuando llene la bolsa de vacío con alimentos húmedos, es necesario limpiar la boca de la bolsa antes de sellarla al vacío para asegurarse de que tanto la superficie interior como la exterior de la zona de sellado estén secas y limpias.
		Se recomienda utilizar el modo Pulse Vac para aspirar alimentos húmedos. Observe el efecto de vacío durante el proceso de envasado al vacío. Cuando el líquido llegue a la posición de sellado, suelte el botón Pulse Vac y la máquina calentará y sellará automáticamente.
Q4 : Después del sellado (o unos días más tarde), la bolsa de vacío tiene una fuga.	1. Los bordes afilados de los alimentos pueden perforar la bolsa de vacío (como los huesos, las cáscaras y las bocas puntiagudas de los garbanzos).	Aísle los alimentos de la bolsa de vacío con papel de cocina.
	2. El alimento sellado puede generar gas debido a la fermentación, que puede aparecer como una fuga de aire.	Las frutas y verduras producirán gas después de ser selladas. Se recomienda consultar el método de almacenamiento de verduras en el índice del manual "CONSEJOS PARA LA PREPARACIÓN Y EL RECALENTAMIENTO DE LOS ALIMENTOS" para tratar previamente los alimentos antes de sellarlos al vacío.
Q5.La bolsa de vacío se derrite durante el sellado.	1. La máquina está trabajando continuamente, y el elemento calefactor se está sobrecalentando, lo que puede fundir las bolsas.	Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe durante más de 15 minutos.
	2. La cinta de aislamiento térmico del componente calefactor es irregular y está abombada.	Desenchufe la máquina, espere a que se enfríe y aplane la cinta de aislamiento térmico antes de volver a utilizarla.

Problemas	Razones	Soluciones
Q5.La bolsa de vacío se derrite durante el	3. La bolsa de vacío utilizada tiene un punto de fusión bajo.	Se recomienda utilizar bolsas de vacío BonsenKitchen.
Q6. L'appareil ne s'allume pas ou les boutons ne fonctionnent pas.	1. El enchufe de alimentación no está bien insertado.	Asegúrese de que el enchufe de alimentación está conectado e insertado correctamente.
	2. La máquina ha entrado en modo de reposo.	La máquina entrará en modo de reposo después de no funcionar durante 10 minutos. Por favor, pulse el botón de encendido para reiniciar.
	3. La máquina está rota.	Devoluciones y cambios.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1.Desenchufa el cable de alimentación de la toma de corriente después de usarlo.
- 2.No sumerja el aparato ni ninguna de sus piezas en líquido para limpiarlos. En su lugar, limpie la superficie del aparato con un paño ligeramente humedecido y detergente suave.
- 3.Abra la tapa del aparato y limpie las juntas superior e inferior, así como la banda de sellado, con un paño húmedo.
- 4.Después de aspirar alimentos con líquido, limpie inmediatamente la cámara de vacío con un paño suave o papel de cocina. De lo contrario, el líquido podría penetrar en el aparato y dañarlo.
- 5.Una vez seco el aparato, guárdelo en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.
- 6.Cuando el aparato no esté en uso, manténgalo en posición desbloqueada para evitar que las juntas de espuma se compriman o deformen, lo que podría afectar al funcionamiento y rendimiento de la selladora al vacío. (Foto 29)(Foto 30)

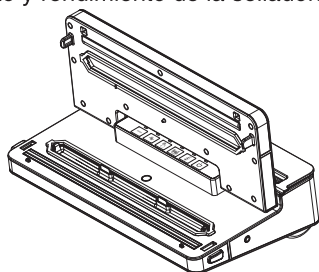


Foto 29

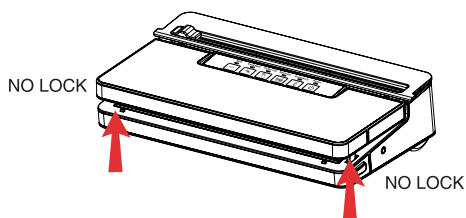


Foto 30

DIRECTRICES PARA EL ÉXITO SELLADO AL VACÍO

SELLADO AL VACÍO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

El proceso de sellado al vacío prolonga la vida de los alimentos al eliminar la mayor parte del aire del recipiente sellado, reduciendo así la oxidación, que afecta al valor nutricional, el sabor y la calidad en general.

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

Moho - Fácilmente identificable por su pelusa característica. El moho no puede crecer en un entorno con poco oxígeno, por lo que el sellado al vacío puede ralentizar su crecimiento.

Levadura - Produce 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 ralentizar el crecimiento de la levadura es necesario refrigerarla, mientras que la congelación la detiene por completo.

Bacterias - Producen un olor desagradable, decoloración y una textura blanda o viscosa. En las condiciones adecuadas, las bacterias anaerobias, como *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo), pueden crecer sin aire y a veces no pueden detectarse por el olfato o el gusto. Aunque es extremadamente raro, las bacterias anaerobias pueden ser muy peligrosas.

Para conservar los alimentos de forma segura, es fundamental mantener temperaturas bajas. Usted puede reducir perceptiblemente el crecimiento de microorganismos en las temperaturas de 40°F (4 °C) o debajo. La congelación a 0°F (-17 °C) no mata los microorganismos, pero impide que crezcan. Para el almacenamiento a largo plazo, congele siempre los alimentos perecederos que han sido sellados al vacío, y asegúrese de que se mantienen refrigerados después de la descongelación.

Es importante tener en cuenta que el sellado al vacío NO sustituye al 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 selló al vacío.

IMPORTANTE: El sellado al vacío NO sustituye a la refrigeración ni a la congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe refrigerarse o congelarse después del sellado al vacío.

CONSEJOS PARA PREPARAR Y RECALENTAR ALIMENTOS

Descongelar y recalentar alimentos envasados al vacío- Descongele siempre los alimentos en la nevera tor o en el horno microondas, no descongele los productos perecederos a temperatura ambiente.

Para calentar alimentos embolsados en el microondas, corte una esquina de la bolsa antes de colocarla en un plato apto para microondas. Sin embargo, para evitar

puntos calientes desiguales, no recaliente carne con huesos o alimentos grasientos en la bolsa. También se recomienda recalentar los alimentos envasados en bolsas en agua a una temperatura inferior a 75 °C (170 °F).

Pautas de preparación para quesos duros: Para mantener el queso fresco, séllelo al vacío después de cada uso. Haga su bolsa extra larga, dejando una pulgada de material de bolsa por cada vez que planee abrir y volver a sellar, además del espacio habitual de 3 pulgadas que deja entre el contenido y el sello. Basta con cortar el borde sellado y retirar el queso. Cuando esté listo para volver a cerrar el queso, vuelva a introducirlo en la bolsa y ciérrela de nuevo.

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

Pautas de preparación de la carne y el pescado: Para obtener los mejores resultados, congele previamente la carne y el pescado durante 1-2 horas antes de envasarlos al vacío en una bolsa. Esto ayuda a conservar su jugo y forma, y garantiza un mejor sellado. Si no es posible precongelarlos, coloque una toalla de papel doblada entre la carne o el pescado y la parte superior de la bolsa, pero asegúrese de que quede por debajo de la zona de sellado. Deje la toalla de papel en la bolsa para que absorba el exceso de humedad y jugos durante el proceso de sellado al vacío.

Nota: La carne de vacuno puede tener un color más oscuro después del sellado al vacío debido a la desoxigenación. Esto no es un signo de deterioro.

Pautas de preparación de las verduras: Las verduras deben escaldarse antes de sellarse al vacío. Este proceso detiene la acción enzimática que podría provocar la pérdida de sabor, color y textura.

Para escaldar las verduras, colóquelas en agua hirviendo o en el microondas hasta que estén cocidas, pero aún 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 brécol; 5 minutos para las zanahorias; y entre 7 y 11 minutos para las mazorcas de maíz. Después de escaldarlas, sumérlas en agua fría para detener el proceso de cocción. Por último, seque las verduras con una toalla antes de envasarlas al vacío.

Nota: Todas las hortalizas (incluidos el brécol, las coles de Bruselas, la col, la coliflor, la berza y los nabos) emiten gases de forma natural durante el almacenamiento. Por eso, después de escaldarlas, deben guardarse sólo en el frigorífico.

Para congelar las verduras, lo mejor es congelarlas previamente durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar verduras en raciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas de forma que no se toquen. Así se evita que se congelen en bloque. Una vez congeladas, retírelas de la bandeja y enváselas al vacío en una bolsa. Una vez selladas al vacío, vuelva a meterlas en el frigorífico.

IMPORTANTE: Debido al riesgo de bacterias anaerobias, las setas, cebollas y

ajos frescos nunca deben envasarse al vacío.

Pautas de preparación para productos horneados: Para obtener mejores resultados, utilice un bote para guardar las verduras de hoja. En primer lugar, lave las verduras y, a continuación, séquelas con una toalla o un centrifugador de ensaladas. Una vez secas, colóquelas en un bote y séllelas al vacío como de costumbre. Guárdelas en el frigorífico.

Pautas de preparación para café y alimentos en polvo: Para evitar que las partículas de alimentos entren en la bomba de vacío, coloque un filtro de café o una toalla de papel en la parte superior de la bolsa o el bote antes de sellar al vacío. También puede colocar el alimento en su bolsa original dentro de una bolsa, o utilizar una tapa universal con el envase original para sellarlo al vacío.

Pautas de preparación para las frutas: Al congelar frutas blandas o bayas, es mejor pre congelarlas durante 1-2 horas o hasta que estén sólidamente congeladas. Para congelar fruta en porciones individuales, colóquelas primero en una bandeja de horno y extiéndalas de forma que no se toquen. Así evitará que se congelen en bloque. Una vez congeladas, retírelas de la bandeja y enváselas al vacío en una bolsa. Una vez selladas al vacío, devuélvalas al frigorífico. Puede sellar al vacío porciones para hornear, o en sus combinaciones favoritas para una fácil ensalada de frutas durante todo el año. Si las guarda en el frigorífico, le recomendamos que utilice un bote.

Pautas para la preparación de líquidos: Antes de envasar al vacío líquidos como el caldo de sopa, congélelos previamente en una cazuela, un molde o una cubitera hasta que se solidifiquen. Saque el líquido congelado de la cazuela y enváselo al vacío en una bolsa. Puedes apilar estos "ladrillos congelados" en tu congelador. Cuando vaya a utilizarlos, corte la esquina de la bolsa y colóquelos en un plato en el microondas o échelos en agua a fuego lento, por debajo de 170°F (75 °C).

Para sellar al vacío líquidos embotellados sin gas, puede utilizar un tapón de botella con el envase original. No olvide dejar al menos dos centímetros de espacio entre el contenido y la parte inferior del tapón. Puede volver a cerrar las botellas después de cada uso.

Pautas de preparación para comidas preparadas, sobras y sándwiches: Guarde de forma eficiente sus comidas preparadas, sobras y sándwiches en los recipientes apilables y ligeros. Son aptos para microondas y lavavajillas y vienen con un adaptador personalizado. Los ligeros recipientes estarán listos para ir a la oficina, al colegio o al aire libre en cualquier momento.

Pautas de preparación para aperitivos: Los aperitivos mantendrán su frescura durante más tiempo si los envasa al vacío. Para obtener los mejores resultados, utilice un bote para los alimentos que se puedan triturar, como las galletas.

Sellado al vacío de productos no alimentarios

El sistema de sellado al vacío también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad. Sólo tiene que seguir las instrucciones para

sellar al vacío artículos utilizando bolsas, botes y accesorios.

Para sellar la plata al vacío, envuelva las púas del tenedor en un material acolchado suave, como una toalla de papel, para evitar perforar la bolsa, y séllela como de costumbre. Su plata estará limpia, fresca y sin manchas justo cuando la necesite para su próxima cena.

Las bolsas Bags son perfectas para las excursiones al aire libre. Tanto si vas de acampada como de excursión, mantendrán tus cerillas, mapas y comida secos y compactos.

Para obtener agua potable al aire libre, basta con llenar una bolsa con hielo, cerrarla al vacío y, cuando sea necesario, dejar que el hielo se derrita. Puedes recortar una esquina de la bolsa para crear una boquilla para beber o verter.

Si vas a navegar, puedes envasar al vacío tu comida, pilas de repuesto, tarjetas de memoria, dinero en efectivo, carnés de identidad, licencia de navegación y una muda de ropa seca. Acuérdate de llevar tijeras o un cuchillo para abrir las bolsas cuando las necesites.

Para mantener los kits de emergencia seguros y secos, selle al vacío bengalas, pilas, linternas, cerillas, velas, botiquines de primeros auxilios, comida extra y otros artículos de primera necesidad. Sus artículos de emergencia permanecerán secos y organizados en su casa, coche, barco o vehículo recreativo.

GARANTÍA

La garantía de este dispositivo es de 3 años a partir de la fecha de la primera compra. La garantía solo cubre los defectos de material y fabricación, pero no los daños por transporte, piezas de desgaste o daños en componentes frágiles del filtro, como botones o juntas de estanqueidad.

La garantía expira en caso de manipulación indebida, uso de la fuerza y modificaciones no autorizadas que no sean realizadas por nuestro centro de servicio autorizado. Sus derechos estatuto ry no están limitados en modo alguno por esta garantía. El periodo de garantía no se amplía por reparaciones en garantía. Esto también se aplica a las piezas sustituidas y reparadas. El aparato ha sido fabricado con esmero y revisado cuidadosamente antes de su entrega.

Por favor, guarde su recibo como prueba de compra en caso de problemas de garantía, por favor póngase en contacto con nuestro servicio al cliente at:

customer-service@bonsenoa.com

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Eliminación :



La Directiva 2012/19/CE se refiere a la manipulación, recogida, reciclado y eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y sus componentes, comúnmente denominados residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

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

Directiva :



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



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".

Bonsenkitchen

EU	REP
----	-----

LIDO_EU_20240129000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spain
successservice2@hotmail.com

EC	REP
----	-----

LIDO_EU_20240129000151

SUCCESS COURIER SL

CALLE RIO TORMES NUM. 1, PLANTA 1, DERECHA,
OFICINA 3,Fuenlabrada, Madrid,28947 Spanien
successservice2@hotmail.com

Manufacture: Bonsen Electronics Limited

📍 : No. 11, Lunpinchong Industrial Zone, Houjie Town,
Dongguan City, Guangdong Province, China,
postal code 523941.

✉ : customer-service@bonsenoa.com

Made in China
Hergestellt in China

20240813-VS3201-EU-A1

Please note that the actual product may differ from the images or illustrations in this manual due to ongoing updates and improvements of the product. We reserve the right to modify the product, packaging, and documentation without prior notice.