HKoenig

Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitug
Handboek
Manual de utilizacion
Manuale d'uso

SSV24

Vacuum sealer
Appareil de mise sous vide
Folienschweißgerät
Vacuümsealer
Sellador al vacío
Sigillatore di vuoto

ESPANOL

PRECAUCIONES Y CONSEJOS IMPORTANTES

1. Verifique si el voltaje indicado en el dispositivo correspondiente al voltaje de su red local antes de conectar el aparato.

2. No haga funcionar el dispositivo con un cable de alimentación o enchufe dañado, No utilice el aparato si funciona mal o está de alguna manera dañado, si el cable o el aparato están dañados, debe ser devuelto a un centro de servicio autorizado.

3. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación de la toma eléctrica, No haga esto tirando del cable.

4. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un agente del servicio o persona igualmente calificada para evitar cualquier tipo de peligro.

5. No utilice un cable de extensión con el aparato.

6. Cuando no está en uso o al limpiar desconecte el cable de la toma de corriente.

7. No utilice el dispositivo sobre superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.

8. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

9. Utilice únicamente accesorios o aditamentos recomendados por el fabricante.

10. Utilice el dispositivo sólo para uso en interiores.

11. Supervisar de cerca a los niños cuando se usa cualquier dispositivo eléctrico, no permita que el dispositivo sea utilizado como un juguete.

12. Este dispositivo no está destinado a ser utilizado por personas con capacidad reducida en lo físico, mental o sensorial, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos los niños), a menos que los tiene fue el encargado de supervisar o si han tenido instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.Ahorre más tiempo:

Usted puede cocinar por adelantado para la semana, puede guardar las comidas en bolsas.

Marinar en minutos:

Envasado al vacío abre los poros de los alimentos para que pueda obtener un gran sabor marinado en sólo 20 minutos en lugar de durante toda la noche.

Hágalo a su manera:

Prepare su plato estrella por adelantado para que pueda pasar tiempo de calidad con sus invitados.

Disfrute de alimentos de temporada o especiales:

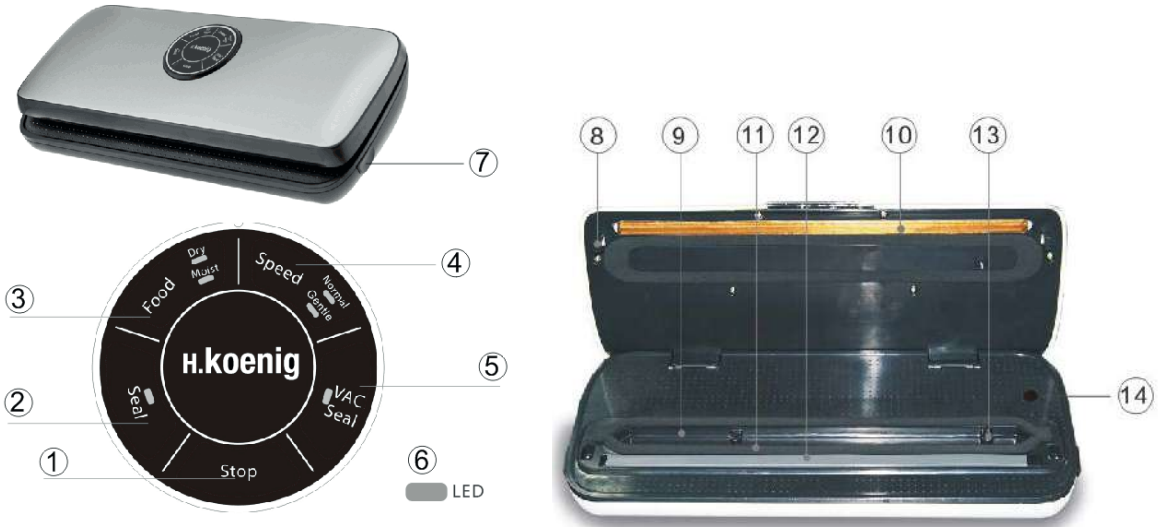
Mantenga los artículos altamente perecederos o de uso poco frecuente frescos por más tiempo.

Control de la dieta:

Empaquete en vacío porciones y escriba calorías y / o el contenido de grasa en la bolsa.

Proteja artículos no alimentarios:

Mantenga los suministros de camping y bote secos y organizados para las excursiones, proteja la plata pulida de las manchas, reduciendo al mínimo la exposición al aire.



1. Cancelar:

Pulse este botón para detener la operación del dispositivo

2. Configuración de velocidad：

Cuando selle artículos delicados, pulse el botón de ajuste de velocidad de manera que se ilumina la luz indicadora de velocidad suave, para un mayor control puede pulsar el botón de sellado ④ en cualquier momento para detener el proceso y comenzar el proceso de sellado automático, Nota: El dispositivo tendrá por defecto la velocidad normal al presionar el botón de encendido o cuando el suministro de energía se ha interrumpido.

3. Configuración de sellado:

Para sellar los alimentos húmedos o jugosas de manera óptima, pulse el botón de configuración de sellado de comida ajustable ③ hasta que se encienda la luz indicadora, Elija el ajuste alimento seco para los alimentos sin líquido.

4. Control de sellado:

Opera sólo el botón de sellado

(**Espere 40 segundos y luego vuelva a utilizarlo**)

5. Sellado al vacío:

Opera la succión y el sellado.

(**Espere 40 segundos y luego vuelva a utilizarlo**)

6. Luz de velocidad y de tipo de alimentos.

7. Mecanismo de aflojamiento:

Presione ambos para abrir el dispositivo.

8. Mecanismo de cerrado：

Presione hacia abajo hasta que encaje para bloquear la bolsa en su lugar.

9. Placa de sellado:

La bolsa debe colocarse dentro de la sección ondulada para la succión y sellado para operar correctamente.

10. Barra de sellado:

Permite que la bolsa se selle sin que se pegue a la barra.

11. Bucle hermético:

Garantiza un sellado hermético.

12. Junta de sellado:

Aprieta la bolsa en la barra de sellado.

13. Boquilla de sellado:

La bolsa se debe colocar bajo de esta boquilla para que la succión funcione correctamente.

14. Succión de botes:

Presione este botón para succionar botes

INSTRUCCIONES

Ponga la boca de la bolsa en la boquilla de succión, tenga en cuenta colocar la bolsa en la posición anteriormente indicada.

Presione la manija de ambos lados al mismo tiempo, luego presione hacia abajo fuertemente, la boquilla de succión quedará bloqueada, a continuación, succione el aire y listo.

Terminados los pasos anteriores, presione la manija de ambos lados y abra la boquilla de succión.

SELLADO DE BOLSAS DE PLÁSTICO

- Enchufe el dispositivo y enciéndalo.
- Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a lo mostrado en la imagen de arriba.
- Con ambas manos empuje hacia abajo fuertemente hasta oír dos clics.
- Pulse el botón "Seal" y la luz se iluminará, Cuando la luz desaparece, el sellado estará terminado.
- Pulse "Mecanismo de aflojamiento" para abrir el dispositivo y el proceso está terminado.

CONSERVACIÓN DE ELEMENTOS

- Enchufe el dispositivo y enciéndalo.
- Ponga las cosas que desea conservar dentro de la bolsa.
  Limpie y enderece la apertura de la bolsa, asegúrese de que no se arrugue ni que haya ondas en los paneles de la abertura.
  Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a la imagen de arriba.
  Ponga la apertura de la bolsa en la boquilla de succión, operar de acuerdo a la imagen de arriba.
  Pulse el botón "Vacuum/Seal", la luz se iluminará, cuando la luz desaparece, el sellado de la bolsa estará acabado.
- Pulse "Release Mechanism" para abrir el dispositivo y el proceso está completado.

CONSERVACIÓN CAJAS EN VACÍO (Accesorios Opcionales)

1. Poner las cosas en el interior del recipiente. Cubrir, coloque el adaptador en el dispositivo y colóquelo en la caja.

2. Enchufe la unidad y enciéndala. Pulse el botón "Vacuum / Seal", la casa será succionada automáticamente.

3. Presione el mecanismo de liberación, quité el adaptador de la boquilla, y el proceso se ha completado.

4. Encienda el interruptor ubicado en la tapa de la lata para abrirlo y sacar las cosas.

CONSEJOS ÚTILES

1. No sobrecargue las bolsas: dejar suficiente espacio en el extremo abierto de la bolsa de manera que puede ser colocado en la placa de succión fácilmente.

2. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa no esté mojado. Una bolsa mojada puede ser difícil de succionar y sellar herméticamente.

3. La succión no es un sustituto para el proceso térmico de conservación, los alimentos perecederos todavía tienen que ser refrigerados o congelados.

4. Para evitar las arrugas en un sellado cuando se succiona con objetos voluminosos, estire suavemente la bolsa al insertarla en el dispositivo hasta que el proceso empiece.

5. Cuando usted sella elementos con bordes afilados (espaguetis, cubiertos, etc.), proteger la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en material de amortiguación blanda, como una toalla de papel, es posible que desee utilizar un bote o recipiente en lugar de una bolsa.

6. Cuando use accesorios, recuerde dejar 2.5CM (1 pulgada) de espacio en la parte superior del recipiente o contenedor.

7. Pre-congele frutas y verduras antes del sellado para obtener mejores resultados.

8. Si no está seguro de si su bolsa se selló correctamente, simplemente vuelva a sellar la bolsa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Este dispositivo es fácil de limpiar, siga los siguientes pasos.

1. Desenchufe siempre la unidad antes de limpiarla.

2. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo o una esponja y un jabón suave si es necesario.

3. Para limpiar el interior de la unidad, limpie los residuos de alimentos o líquidos con una toalla de papel.

4. Seque bien antes de usar de nuevo.

5. Mantenga la unidad en un lugar plano y seguro, fuera del alcance de los niños.

CONSEJOS PARA SELLADO AL VACIO CON ACCESORIOS

Cómo preparar los accesorios para el sellado al vacío incluyendo cajas, bolsas y botellas de tapón.

1. Siempre deje al menos 2.5CM (1 pulgada) de espacio entre el contenido y el borde.

2. Limpie el borde del recipiente, envase o botella para asegurarse de que esté limpio y seco.

3. Coloque la tapa en el bote, recipiente o botella.

4. Tenga cuidado con los accesorios cuando las tapas tengan perillas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS:

No ocurre nada cuando intento sellar al vacío:

1. Compruebe el cable de alimentación para ver si está firmemente conectado al tomacorriente.

2. Examine el cable de alimentación para ver si está dañado.

3. Compruebe que la toma de corriente funciona enchufando en otra posición.

4. Asegúrese de que la tapa está cerrada y el pestillo está en la posición de bloqueo.

5. Asegúrese de que la bolsa se coloca correctamente en el interior del canal de succión.

6. Espere 40 segundos para permitir que el dispositivo se enfríe, y luego vuelva a utilizarlo.

Nota: El dispositivo se apagará automáticamente si se calienta demasiado.

AÚN HAY AIRE EN LA BOLSA: .

1. Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está colocado en su totalidad dentro del canal de succión, si el borde de la bolsa está más allá del canal, la bolsa no se sellará correctamente.

2. Examine la bolsa en busca de fugas. Para ver si la bolsa tiene una fuga, selle la bolsa de aire, sumergirlo en agua y aplique presión, las burbujas indican una fuga, utilice una bolsa nueva si aparecen burbujas.

3. Si está utilizando una bolsa de tamaño personalizado, verifique el sello de la bolsa. Una arruga en la bolsa a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar, puede, simplemente, cortar la bolsa y volver a sellarla.

4. No trate de hacer sus propias costuras laterales para una bolsa, las bolsas están fabricadas con costuras laterales especiales, que se sellan hasta el borde exterior. La fabricación de sus propias costuras laterales puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar.

SE ELIMINÓ EL AIRE DE LA BOLSA PERO HA VUELTO A ENTRAR.

1. Examine el sello de la bolsa. Una arruga a lo largo del sello puede causar fugas y permitir que el aire vuelva a entrar, puede, simplemente, cortar la bolsa y volver a sellarla.

2. A veces la humedad o los alimentos (como jugos, grasa, migajas, polvos, etc.) a lo largo de sellado impiden que la bolsa se selle correctamente. En tal caso corte la bolsa, limpie la parte superior dentro de la bolsa y vuelva a sellar.

3. Si usted está envasando al vacío alimentos afilados, la bolsa puede haber sido perforada, utilice una bolsa nueva si hay un agujero. Cubra los alimentos afilados con un material de amortiguación suave, como una toalla de papel, y vuelva a sellar.

4. Si sigue experimentando dificultades con el aire en su bolsa, una fermentación o liberación de gases naturales desde el interior de los alimentos puede haber ocurrido, cuando esto ocurre, los alimentos pueden haber comenzado a podrirse y deben desecharse.

LA BOLSA SE DERRITE:

Si su bolsa se derrite, la cinta de sellado puede haberse calentado demasiado, espere siempre al menos 40 segundos para que el dispositivo se enfríe antes de sellar otro artículo.

SISTEMA COMPLETO

Obtenga el máximo provecho de su dispositivo con bolsas, botes y accesorios fáciles de usar.

BOLSAS

El diseño de bolsas dispone de canales especiales que permiten la eliminación eficaz y completa de aire, La construcción de múltiples capas les hace una barrera especialmente eficaz para el oxígeno y la humedad, la prevención de las quemaduras por congelación. Estas vienen en una variedad de tamaños.

IMPORTANTE:

Para evitar una posible peligros para su salud, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes crudas, pescado crudo o alimentos grasosos, No reutilice las bolsas que han sido calentadas o cocidas a fuego lento.

ENVASADO AL VACÍO CON CAJAS

Las cajas son fáciles de usar e ideal para el envasado al vacío de artículos delicados tales como panecillos y otros productos horneados, líquidos y productos secos.

Los cajas vienen en una variedad de estilos y tamaños y pueden ser colocados en la encimera, en la nevera o en la despensa.

El marinador rápido es una manera excelente para marinar los alimentos en cuestión de minutos en lugar de horas, cualquier tipo de caja se puede usar para el marinado de alimentos, pero recomendamos la cuadrada o rectangular, porque se necesita menos líquido para marinar, las cajas no deben usarse en el congelador.

Los contenedores apilables, ligeros son una opción conveniente para almacenar comidas, sobras y bocadillos.

Nota: Deje que los alimentos calientes se enfríen a temperatura ambiente antes del envasado al vacío, de lo contrario se pueden producir burbujas provenientes de los alimentos.

TAPÓN

Utilice tapones de botellas para la conservación de vino, líquidos no carbonatados y aceites, Esto prolongará la vida del líquido y preservará su sabor, evitar el uso de tapones en botellas de plástico.

Nota: No selle al vacío líquidos o refrescos carbonatados ya que la eliminación de gas provocará que se echen a perder.

En la nevera (5 ± 3°C)	Sin sellar	Sellado
Carne roja	3-4 días	8-9 días
Carne blanca	2-3 días	6-8 días
Pescado	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	3-5 días	10-15 días
Queso suave	5-7 días	20 días
Queso duro o semi duro	1-5 días	60 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Vegetales	1-3 días	7-10 días
Sopa	2-3 días	8-10 días
Sobras	2-3 días	6-8 días
Postres de crema	2-3 días	8 días

En el congelador (-18 ~ -2°C)	Sin sellar	Sellado
Carne	4-6 meses	15-20 meses
Pescado	3-4 meses	10-12 meses
Vegetales	8-10 meses	8-24 meses

Temperatura ambiente (-25 ± 2°C)	Sin sellar	Sellado
Pan fresco	1-2 días	8-10 días
Galletas	4-6 meses	12 meses
Pasta o arroz sin cocinar	5-6 meses	12 meses
Harina	4-6 meses	12 meses
Frutos secos	3-4 meses	12 meses
Granos de café	2-3 meses	12 meses
Té	5-6 meses	12 meses
Té con leche	1-2 meses	12 meses

MEDIO AMBIANTE

ATENCIÓN :

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.