





# **MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO**

# Índice

<b>1</b>	<b>Indicaciones para la seguridad y advertencias</b>	<b>4</b>
1.1	Uso previsto	5
1.2	Niños	5
1.3	Seguridad técnica	5
1.4	Uso correcto	6
1.5	Limpieza y mantenimiento	7
<b>2</b>	<b>Recomendaciones para la protección del medio ambiente</b>	<b>7</b>
<b>3</b>	<b>Descripción envasadora</b>	<b>7</b>
<b>4</b>	<b>Instrucciones de uso</b>	<b>8</b>
<b>5</b>	<b>Antes de utilizar la envasadora</b>	<b>10</b>
<b>6</b>	<b>Panel de mandos DIGITAL</b>	<b>10</b>
6.1	Funciones e indicaciones	11
6.1.1	Valores máximos admisibles	11
6.1.2	Valores predeterminados de fábrica	12
6.1.3	Activar/desactivar la señalización acústica	12
6.1.4	Señales visuales	12
6.1.5	Visualización del número de ciclos efectuados antes del cambio de aceite	12
<b>7</b>	<b>Instalación</b>	<b>12</b>
7.1	Instrucciones de seguridad	12
7.2	Premisa	13
7.3	Datos de la placa	13
7.4	Transporte y movilización	14
7.5	Instalación	15
<b>8</b>	<b>el envasado al vacío con PANEL DE MANDOS DIGITALES</b>	<b>16</b>
8.1	Envasar al vacío alimentos en bolsas	17
8.2	Envasar al vacío alimentos en CONTENEDORES	20
8.2.1	Contenedores en cámara de vacío	21
8.2.2	Contenedores externos	22
8.3	Envasar al vacío alimentos en bolsas externas gofradas	24
8.4	Ciclo de desaireación - programas de vacío por etapas (DEG)	27
<b>9</b>	<b>PANEL DE MANDOS TÁCTIL</b>	<b>30</b>
9.1	Primera puesta en marcha de la máquina	31
9.2	Funciones e indicaciones	32
9.2.1	Valores máximos admisibles	32

9.2.2	Valores predeterminados de fábrica y su restablecimiento (reseteo de programas)	32
<b>10</b>	<b>el envasado al vacío con PANE DE MANDOS TáCTIL</b>	<b>33</b>
10.1	ICONOS O PICTOGRAMAS	33
10.2	CICLO DE USUARIO	35
10.2.1	Programas editables	35
10.2.2	Programas predeterminados	37
10.2.3	Envasar al vacío en bolsas	38
10.3	Ciclos chef	42
10.3.1	Configuración de los parámetros	42
10.3.2	Programas Chef realizados en contenedor ( <i>Limpieza moluscos, Marinado en recipiente, Cremas y bases de pastelería, Cremas y bases de heladería, Ablandamiento de la Carne</i> )	43
10.3.3	Programas Chef realizados en bolsa ( <i>Polvo y especias, Marinado en bolsa, Salsas en bolsa, Infusiones en bolsa, Cremas y bases de pastelería, Cremas y bases de heladería, Ablandamiento de la Carne</i> )	45
10.4	Ciclos degas – programas de vacío por etapas	47
10.4.1	Configuración de los parámetros del ciclo	48
10.4.2	Configuración de los parámetros de cada paso a seguir	48
10.4.3	Envasar con el ciclo de desaireación (Degas)	49
10.5	Ciclos RECIPIENTES	52
10.5.1	Ciclo recipiente modificable	52
10.5.2	Configuración de los parámetros del ciclo	53
10.5.3	Contenedores en cámara de vacío	54
10.5.4	Contenedores externos	55
10.6	GESTIÓN DE ALARMAS	57
10.6.1	Panel de mandos digitales	57
10.6.2	Panel de mando táctil	57
<b>11</b>	<b>Después del uso</b>	<b>58</b>
<b>12</b>	<b>Limpieza de la máquina</b>	<b>58</b>
12.1	Limpieza externa	58
12.2	Limpieza cámara de vacío	58
12.3	Limpieza barra de sellado	59
12.4	Limpieza adaptador para vacío externo	59
<b>13</b>	<b>Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)</b>	<b>59</b>
13.1	Panel de mandos digitales	59
13.2	Panel de mandos táctil	60
<b>14</b>	<b>Nociones sobre el aceite de la bomba</b>	<b>61</b>
<b>15</b>	<b>Mantenimiento periódico programado</b>	<b>61</b>

<b>16 Búsqueda de averías</b> .....	63
<b>17 Mantenimiento</b> .....	65
17.1 Sustitución completa de la barra de sellado .....	65
17.2 Sustitución del Teflón de cobertura de la barra de sellado.....	66
17.3 Acceso a las partes internas de la máquina.....	67
17.4 Sustitución del aceite de la bomba.....	68
17.5 Sustitución del filtro desaceitador .....	69
17.6 Sustituir la junta de la tapa.....	69
17.7 Sustitución del perfil de silicona de la barra de amortiguación.....	70
17.8 Sustitución del muelle de gas .....	70
<b>18 Garantía</b> .....	72

## **1 Indicaciones para la seguridad y advertencias**

- Este producto está en conformidad con las disposiciones vigentes en materia de seguridad. El uso indebido puede causar daños a personas y/o cosas.

- El presente manual constituye parte integrante del producto y suministra todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación, uso y mantenimiento del equipo para evitar peligros que puedan causar daño para personas y/o cosas. El fabricante no responde por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones.
- Es obligatorio, por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y hacer siempre referencia al mismo; además se debe colocar en un lugar conocido y fácilmente accesible y entregado incluso para posibles usuarios futuros.

### 1.1 Uso previsto

- No está destinado al empleo en ambientes externos.
- El equipo está destinado solamente al uso para el cual ha sido ideado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.
- Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado y potencialmente peligroso.
- No envasar nunca al vacío alimentos vivos (moluscos y animales en general, etc.).
- Este equipo no es adecuado para el uso por parte de personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, o inexpertas, salvo que no sean supervisadas e instruidas sobre el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad. Estas personas pueden usar el aparato sin vigilancia solo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura. Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.

### 1.2 Niños

- Mantener alejados del aparato a los niños menores de ocho años o vigilarlos constantemente.
- Los niños mayores de ocho años pueden usar el aparato sin vigilancia solo y exclusivamente si se ha explicado cómo hacerlo y si pueden utilizarlo de forma segura.  
Es importante que sepan reconocer y comprender cuales son los peligros que pueden derivar de un uso incorrecto del aparato.
- Vigilar a los niños que se encuentran en cercanías inmediatas de la envasadora. No permitirles que jueguen con la envasadora.
- Mantener alejados a los niños del equipo hasta que la barra de sellado y la línea de sellado se hayan enfriado para evitar cualquier riesgo de quemadura.
- El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.
- Desguazar el equipo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los puntos de recogida específicos, no dejándolo abandonado ni siquiera durante pocos días siendo una fuente de peligro para niños.

### 1.3 Seguridad técnica

- Debido a trabajos de instalación, mantenimiento o reparación inadecuados, pueden surgir graves peligros para el usuario. Este tipo de intervenciones, solo pueden ser realizadas por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Prestar especial atención a las condiciones generales de la tapa (presencia de grietas, esquirlas, arañazos y marcas profundas). Eventuales daños podrían causar una implosión, con peligro grave para el usuario.  
Nunca utilizar el aparato si la tapa está dañada.
- El aparato tiene instalado una bomba de vacío de aceite. Nunca inclinar o dar vuelta el aparato para evitar que el aceite se derrame.
- El funcionamiento correcto del aparato está garantizado solo si el mismo está conectado a instalaciones eléctricas en conformidad con legislación vigente y completamente correspondientes (tensión, frecuencia) con los datos indicados en la placa del aparato. En caso de duda, dirigirse a un electricista cualificado para comprobar el sistema.
- La seguridad eléctrica está garantizada solo si el aparato está conectado a una instalación regular de puesta a tierra. Asegurarse de que se cumpla esta condición esencial de seguridad. En caso de duda, dirigirse a un electricista cualificado para comprobar el sistema.
- Los enchufes múltiples o los alargadores no garantizan la seguridad necesaria (peligro de incendio). Por lo tanto, no conectar el aparato usando este tipo de dispositivos.

- Si se tocan o se modifican componentes eléctricos o mecánicos se pueden verificar accidentes y averías en el aparato. Evitar absolutamente abrir la carcasa del aparato.
- Las intervenciones en la red eléctrica y el acceso a las partes en tensión solo están permitidas a personal cualificado.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un centro de asistencia autorizado.
- Si se sale el enchufe o si el cable no está equipado con un enchufe, asegurarse que el aparato sea conectado a la red eléctrica por un electricista cualificado.
- Si se detecta alguna anomalía en el equipo (por ejemplo: cable de alimentación dañado o mal funcionamiento del panel de control), no utilizar la máquina y avisar inmediatamente al centro de asistencia técnica autorizado.
- No utilizar el aparato con las manos mojadas o si se está en contacto con el agua.
- Llevar ropa de trabajo adecuada y guantes de protección.
- No introducir objetos en las aberturas de ventilación de la máquina: ¡peligro de descarga eléctrica!
- El derecho a la cobertura de la garantía se pierde si la envasadora no se repara en un centro de asistencia autorizado.
- Sustituir las piezas defectuosas solo por piezas de recambio originales suministradas por el distribuidor (la sustitución debe ser realizada por personal cualificado).
- En caso de un corte de corriente durante el proceso de envasado al vacío, la cámara permanece al vacío y la tapa no puede abrirse. No intentar en ningún caso abrir la tapa con fuerza o con la ayuda de herramientas. Cuando se restablece la alimentación eléctrica será nuevamente posible abrir la tapa.
- Para realizar trabajos de mantenimiento extraordinario, de instalación o de reparación, desconectar el aparato de la red eléctrica, sacando el enchufe de la toma eléctrica o, si la toma no es accesible, inhabilitar la instalación eléctrica a la cual está conectado el aparato mediante el correspondiente interruptor general. Antes de realizar cualquier operación de reparación o instalación, asegurarse que el aparato esté efectivamente desconectado de la red.
- Al desechar el dispositivo, inutilícelo cortando el cable de alimentación y quitando la tapa, para que los niños no puedan acceder fácilmente al interior.

#### 1.4 Uso correcto

- ¡Peligro de quemaduras! Después del procedimiento de sellado de la bolsa, la barra de sellado y el sellado de la bolsa misma están muy calientes. No tocar la barra de sellado y la línea de sellado inmediatamente después del proceso.
- ¡Peligro de incendio! No conservar materiales y sustancias fácilmente inflamables en cercanías de la envasadora.
- Eventuales daños a la tapa pueden causar implosión. No apoyar ningún objeto en la tapa o no golpear con ningún tipo de objeto en la superficie. En caso de colisión accidental con la tapa, examinar cuidadosamente los posibles daños. En caso de duda, ponerse en contacto con un centro de asistencia técnica autorizado.
- No utilizar el aparato y la tapa como superficie de trabajo, de apoyo o para cortar.
- **Envasar siempre los alimentos refrigerados a +3°C:** se obtienen los mejores resultados de vacío y conservación.  
Además, se evita la formación de vapores que pueden causar problemas en el funcionamiento de la envasadora. En particular la bomba de vacío puede dañarse por la oxidación causada por los vapores condensados. Controlar el proceso de vacío con atención y en caso se advierta la formación de burbujas en los líquidos, evitar la salida anticipando el sellado.
- Si los líquidos llegan a la aspiración de la bomba, pueden causar graves daños.
- Antes de usar contenedores de cualquier tipo, asegurarse de que sean suficientemente resistentes para el proceso de vacío incluso si se colocan en el frigorífico, para evitar la implosión que puede ser peligrosa para el usuario (Ver la tabla Mantenimiento periódico programado Cap.14) .
- Si la máquina no se utiliza durante un largo período de tiempo, apáguela desconectando el enchufe de la toma de corriente.

### 1.5 Limpieza y mantenimiento

- Para limpiar el aparato usar solo paños húmedos y productos desinfectantes y detergentes no agresivos. No utilizar esponjas o paños abrasivos para evitar dañar las superficies de acero y las superficies de cobertura.
- El agua o el vapor podrían llegar a las partes bajo tensión y provocar un cortocircuito. No utilizar nunca agua corriente o equipos de limpieza a vapor: ¡peligro de descarga eléctrica!
- La limpieza y el mantenimiento regular que corresponden al usuario, no pueden ser realizados por niños sin supervisión.
- 

## 2 Recomendaciones para la protección del medio ambiente

### 1) Embalaje:

El material de embalaje es reciclable al 100% y está marcado con el símbolo del reciclado. Para la eliminación cumplir con las normativas locales. El material de embalaje (bolsas de plástico, partes de poliestireno, etc.) se debe mantener fuera del alcance de los niños puesto que representa una posible fuente de peligro.

### 2) Desguace/Eliminación:

El equipo ha sido realizado con material reciclable. Este equipo está marcado en conformidad con la Directiva Europea 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Asegurándose que este equipo sea desguazado de manera correcta, se contribuirá a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud.



El símbolo en el equipo, o en la documentación adjunta, indica que este equipo no se debe tratar como residuo doméstico, sino debe ser entregado en el punto idóneo de recogida para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos.

Al desechar el dispositivo, inutilícelo cortando el cable de alimentación y quitando la tapa, para que los niños no puedan acceder fácilmente al interior. Desguazar el equipo cumpliendo con las normas locales para la eliminación de residuos y entregarlo en los puntos de recogida específicos, no dejándolo abandonado siendo una fuente de peligro para niños. Para más información sobre el tratamiento, recuperación y reciclado de este equipo, contactar a la adecuada oficina local, al servicio de recogida de residuos domésticos o a la tienda en la cual ha sido comprado el equipo.

## 3 Descripción envasadora



(El modelo de la imagen puede no corresponderse exactamente con el modelo de envasadora que ha comprado).

- 1) Tapa
- 2) Cámara de vacío
- 3) Barra de sellado
- 4) Panel de mandos
- 5) Cuerpo de la máquina



## 4 Instrucciones de uso



**¡PELIGRO ELÉCTRICO!** Asegurarse de que la tensión indicada en la placa de identificación de la máquina sea la misma que la de la red.

La seguridad eléctrica de este aparato está garantizada solo si está conectado a una instalación regular de puesta a tierra correctamente, como está previsto en las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina toda responsabilidad por cualquier daño causado por la falta de conexión a tierra del sistema.



**¡PELIGRO ELÉCTRICO!** Conectar y desconectar la clavija en el enchufe siempre que el aparato esté apagado; no tirar del cable sino directamente de la clavija. El acceso a las partes bajo tensión solo está permitido al personal cualificado.



**¡ADVERTENCIA!** Colocar la máquina sobre una superficie de trabajo horizontal sólida y segura.

En los modelos con ruedas, frenar las dos ruedas delanteras bajando los pedales.

**¡ADVERTENCIA!** El equipo se debe colocar de manera que pueda ser accesible desde todos los lados. Esto también asegurará la ventilación necesaria de la máquina.

**¡ADVERTENCIA!** Si se dispone de una máquina con función de gas, se recomienda anclar la bombona a la pared. Con la máquina apagada, cerrar siempre la válvula de la bombona y el reductor de presión.



**¡PELIGRO!** En aparatos con opción de gas, ESTÁ PROHIBIDO USAR MEZCLAS DE GAS QUE CONTENGAN OXÍGENO EN UN PORCENTAJE SUPERIOR AL 21 % U OTROS GASES EXPLOSIVOS COMBUSTIBLES. El fabricante del gas en la fábrica o el personal autorizado en el lugar de utilización de la máquina deben ajustar las mezclas de gas. El suministro e la instalación de la bombona debe realizarse por personal cualificado de la empresa proveedora.



**¡ATENCIÓN!** La envasadora al vacío ha sido diseñada y estudiada para el envasado al vacío en bolsas y contenedores rígidos, con frecuencia máxima de un ciclo estándar completo (vacío y sellado) cada 60 segundos.



**¡ATENCIÓN!** Parar inmediatamente la máquina en caso de fugas de gas causadas por racores defectuosos u oxidados o por conductos dañados.



Contactar inmediatamente con el servicio de asistencia técnica más cercano para la sustitución de las piezas dañadas



**¡ADVERTENCIA!** Para evitar un aumento de la densidad del aceite que podría comprometer el buen funcionamiento de la bomba, la temperatura ambiente nunca debe ser inferior a +12 °C.

**¡ADVERTENCIA!** El aceite de la bomba debe comprobarse cada vez que se utilice la máquina, a través de la mirilla situada en el lateral o en el panel trasero de la máquina. El nivel de aceite debe estar dentro del intervalo MÍNIMO y MÁXIMO. El color debe ser claro y libre de turbidez.



**¡ADVERTENCIA! EL ACEITE DE LA BOMBA DEBE SUSTITUIRSE PERIÓDICAMENTE; LA FRECUENCIA DEL CAMBIO DE ACEITE AUMENTA EN PROPORCIÓN A LA CARGA DE TRABAJO A LA QUE SE SOMETE EL APARATO. EL CAMBIO DE ACEITE DEBE REALIZARSE AL MENOS CADA 5.000 CICLOS. EN CADA CAMBIO DE ACEITE SE DEBE CAMBIAR EL FILTRO DESACEITADOR** (Ver la tabla Mantenimiento periódico programado Cap.14).

La frecuencia del cambio de aceite y filtro aumenta cuando se trabaja con productos líquidos o húmedos; además, en este caso, después de un periodo de inactividad de la máquina igual o superior a un mes, se procede al cambio de aceite.

Antes de un período de reposo o de inactividad de más de dos meses, realizar un cambio de aceite. Una coloración blanquecina y turbia, o una coloración oscura y transparente del aceite, significa, respectivamente, la aspiración de líquidos y la humedad o la vetustez del aceite. En los modelos controlados digitalmente existe un sistema de aviso para el cambio de aceite: una vez alcanzado el límite máximo de los ciclos de trabajo, al inicio de la máquina y al final de cada ciclo, aparece en la pantalla una indicación de «alarma de aceite». El número de ciclos realizados puede ser detectado en cualquier momento mediante las teclas del panel de control. Realizar periódicamente el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (para más información consultar cap. 13).



**¡ATENCIÓN!** NO tocar las barras de sellado después de haber sellado la bolsa, ya que alcanzan altas temperaturas.



**¡ADVERTENCIA!** No retirar la tapa de teflón colocada en la barra de sellado; no utilizar cuchillos u otras herramientas afiladas para eliminar cualquier residuo de la barra de sellado: esperar siempre a que se enfríe antes de trabajar con herramientas sin afilar y sin punta.



**¡ADVERTENCIA!** Limpiar cuidadosamente la máquina después de su uso; la cubierta de plexiglás debe limpiarse con un paño humedecido solo con agua y nunca con detergentes o disolventes. Para las piezas de acero inoxidable, utilizar los productos específicos disponibles en el mercado. No utilizar chorros de agua o vapor que puedan dañar las partes eléctricas del aparato.



Para cualquier problema que pueda surgir (funcionamiento defectuoso o asistencia técnica), póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.

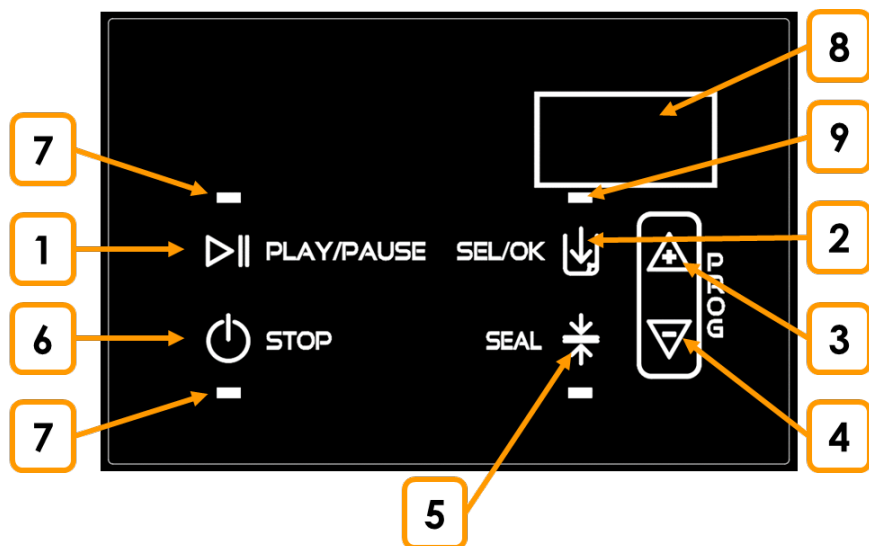


## 5 Antes de utilizar la envasadora

- Antes de poner en funcionamiento la envasadora es necesario realizar la limpieza de la cámara de vacío y de la tapa usando un paño suave humedecido con agua potable.
- Se recomienda no usar detergentes agresivos, estropajos de acero inoxidable, raspadores o sustancias abrasivas, ácidas o agresivas que podrían dañar irremediablemente las superficies internas de la cámara de vacío.



## 6 Panel de mandos DIGITAL



Núm.	DESCRIPCIÓN
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulsado durante 4" al mismo tiempo que STOP, permite la visualización del número de ciclos efectuados</li> <li>Pulsado al encenderse simultáneamente con STOP, permite la activación o desactivación de la señal acústica.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite regular las funciones de vacío, vacío adicional, GAS</li> <li>Presionado después del alcanzar el 90% de vacío, permite anticipar la introducción de GAS</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pasan los programas</li> <li>Varían los valores de las funciones</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pulsados al mismo tiempo durante 4", permiten el reseteo de los programas memorizados, restableciendo los valores de fábrica</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permite regular la duración del sellado</li> <li>Pulsado durante el ciclo de trabajo, permite anticipar el sellado</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Salida desde stand-by/entrada en stand-by (pulsado durante 5")</li> <li>Pulsado durante 4" al mismo tiempo que PLAY/PAUSE, permite la visualización del número de ciclos efectuados</li> <li>Pulsado al encenderse simultáneamente con PLAY/PAUSE, permite la activación o desactivación de la señal acústica.</li> <li>Interrumpe el ciclo en curso</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visualiza la función en curso</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Visualiza el programa activo</li> <li>Visualiza la función activa y el valor correspondiente</li> <li>Visualiza situaciones de alarma</li> <li>Visualiza el número de ciclos efectuados antes del cambio de aceite</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se está ON fijo, segnala la función GAS activa</li> </ul>

## 6.1 Funciones e indicaciones

### 6.1.1 Valores máximos admisibles

FUNCIÓN	VALOR
VACÍO	30 % – 99 %
VACÍO (JARS)	10 % – 99 %
VACÍO ADICIONAL	1 - 60 s
SELLADO	0,1 – 6,0 s
GAS	1 – 90%



### ¡ADVERTENCIA!

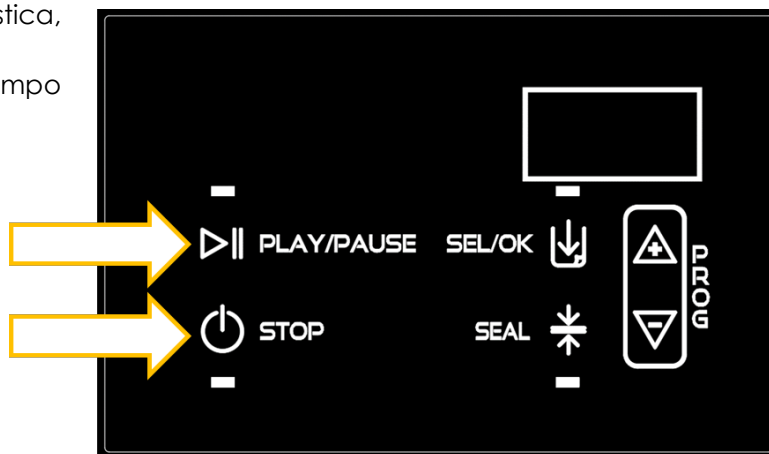
Es necesario realizar unas pruebas de ajuste preliminares, con el fin de identificar el porcentaje óptimo de gas a introducir, para cada producto a envasar.

## 6.1.2 Valores predeterminados de fábrica

FUNCIÓN	VALOR
VACÍO	99%
VACÍO (JARS)	99%
VACÍO ADICIONAL	0 s
SELLADO	2,5 s
GAS	OFF

## 6.1.3 Activar/desactivar la señalización acústica

Para activar o desactivar la señal acústica, proceder como se indica a continuación:  
Encender la máquina pulsando al mismo tiempo las teclas **STOP** y **PLAY/PAUSE**.



## 6.1.4 Señales visuales



### ¡ADVERTENCIA!

Si se ha alcanzado el número máximo de ciclos permitido, al encender se visualiza el mensaje de alarmas para cambiar el aceite de la bomba «OIL».

## 6.1.5 Visualización del número de ciclos efectuados antes del cambio de aceite

El encendido completo de todos los led y la señal **OIL** en el display indican que se ha alcanzado el número máximo de ciclos antes de un cambio del aceite de la bomba.

La puesta a cero de los ciclos debe ser efectuada por un centro de asistencia autorizado después de la sustitución del aceite de la bomba.

**Número máximo de ciclos que se pueden efectuar antes del cambio del aceite:** 5000

Para recordar el número exacto de ciclos realizados por la máquina, presione durante 4" al mismo tiempo las teclas **STOP** y **PLAY/PAUSE**.

## 7 Instalación

### 7.1 Instrucciones de seguridad

El presente manual constituye parte integrante del producto y suministra todas las indicaciones necesarias para una correcta instalación y mantenimiento de la máquina.



Es obligatorio, por parte del usuario y del instalador, leer atentamente este manual y hacer referencia al mismo; además se debe conservar en lugar conocido y accesible por todos los operadores autorizados (instalador, usuario, encargado del mantenimiento).

No tocar la máquina con manos/pies húmedos o mojados o sin protecciones (guantes y zapatos adecuados).

No introducir destornilladores, utensilios de cocina u otro entre las protecciones y las partes en movimiento. El aparato está destinado sólo al uso para el cual ha sido creado, es decir para el envasado al vacío de los alimentos.

### Cualquier otro uso se debe considerar inadecuado y potencialmente peligroso.

El fabricante declina toda responsabilidad y toda obligación de garantía en caso de daños en el equipo, las personas o los bienes, imputables a:

- instalación inapropiada e/o incumplimiento de la legislación vigente;
- modificaciones o intervenciones no específicas del modelo;
- uso de repuestos no originales o específicos del modelo;
- incumplimiento, incluso parcial, de las instrucciones de este manual;
- incumplimiento de las normas de prevención de accidentes y de la legislación aplicable durante la instalación.

## 7.2 Premisa



La instalación debe ser exclusivamente realizada por personal autorizado y especializado, respetando las instrucciones y las prescripciones del presente manual.

- Antes de instalar el equipo, asegurarse de que los sistemas eléctricos existentes cumplen con la legislación vigente

y son adecuados para los datos de la placa de características del equipo a instalar (V, kW, Hz, Núm. de fases y potencia disponible).

- El instalador debe además controlar eventuales prescripciones en materia antincendios.
- El Fabricante declara la conformidad con las normativas europeas vigentes.
- Operar siempre con la envasadora desconectada de la red eléctrica.
- No tirar el cable de alimentación para desconectar la envasadora.



**¡ATENCIÓN!** La movilización de la máquina se debe realizar utilizando guantes de protección y siempre por dos personas.

Todos los componentes del embalaje deben eliminarse de acuerdo con la legislación vigente en el país de uso del aparato. De todas maneras nada se debe arrojar en el medio ambiente.

**¡ATENCIÓN!** Los componentes del embalaje pueden ser potencialmente peligrosos para niños y animales, asegurarse que no jueguen con los mismos

## 7.3 Datos de la placa

**Caja:**

Electrolux Professional  
Viale Treviso 15  
33170 - Pordenone (Italy)

Modelo

Código de producto

PNC:

Tensión y Frecuencia

220-240V 50/60Hz  
45kg GROSS 38kg NET  
4250X4790X3740Cm

2100793P  
MADE IN ITALY  
S/N:  
21120001

Número de serie

**Envasadora: etiqueta en la parte atrás de la envasadora**

Electrolux Professional  
Viale Treviso 15  
33170 - Pordenone (Italy)

Modelo

Tensión

MODEL:

Producción

Código de





#### 7.4 Transporte y movilización

La carga y descarga del aparato del medio de transporte deberá efectuarse por medios adecuados o por dos personas.



**¡ATENCIÓN!** La bomba de vacío contiene aceite. Mantener siempre el embalaje y el aparato en posición horizontal para evitar que el aceite salga por el orificio de purga de la bomba.

Para la movilización del equipo se deben adoptar todas las medidas de precaución necesarias para no dañarlo y para no causar daños a personas o cosas, respetando las indicaciones colocadas en el embalaje.



## 7.5 Instalación

### 1) Comprobar las condiciones ambientales: temperatura ambiente y circulación de aire.

La temperatura ambiente de funcionamiento debe estar comprendida entre +12 °C y +40 °C. El entorno de instalación debe garantizar una circulación suficiente de aire.

### 2) Comprobar que las características eléctricas indicadas en la placa de características, correspondan con el sistema existente.

### 3) Colocar la máquina sobre una superficie horizontal, estable e idónea para la carga.



**¡ATENCIÓN!** El equipo se debe colocar de manera que pueda ser accesible de todos los lados. No obstruir pasos, vías de evacuación o de servicio con la máquina. No colocar el aparato delante de las salidas de las puertas de emergencia.

Asegurar la ventilación necesaria de la máquina, dejando al menos 10 cm de espacio libre alrededor de todo el aparato. Los agujeros de ventilación deben permanecer libres y no obstruidos, para mantener la temperatura de la bomba a niveles normales.

### 4) Comprobar el nivel de aceite de la bomba.

- Controlar el nivel correcto mediante el agujero en el lado posterior, como se indica.
- El nivel ideal corresponde a la línea central del indicador.



**¡ATENCIÓN!** ¡Evitar categóricamente poner en marcha la máquina, si no hay aceite en la bomba!



### 5) Conectar la máquina a la red de alimentación eléctrica.

- Antes de instalar el equipo, asegurarse de que los sistemas eléctricos existentes cumplen con la legislación vigente y son adecuados para los datos de la placa de características del equipo a instalar (V, kW, Hz y potencia disponible).
- El aparato se suministra con un cable de alimentación de 200 cm de largo con enchufe Schuko estándar de 16A. El enchufe debe estar equipado con un fusible de 10A y debe ser fácilmente accesible.



### **¡PELIGRO ELÉCTRICO!**

La inversión de fase en máquinas trifásicas solo puede ser realizada por personal técnico cualificado. Asegurarse de que la red a la que se va a conectar la máquina esté provista de un sistema de puesta a tierra adecuado y eficiente. Comprobar que el cable de alimentación no esté dañado o encastrado. En caso de necesidad para la sustitución, dirigirse a personal técnico cualificado. El acceso a las partes bajo tensión de la máquina, solo está permitido al





---

personal técnico cualificado. Conectar y desconectar el enchufe tirando de la clavija y nunca en el cable.

---



### ¡ATENCIÓN!

¡El enchufe debe ser accesible aún después de la instalación de la unidad!

En caso de que el enchufe del aparato no sea fácilmente accesible, la red de suministro debe estar equipada con dispositivos de desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III. Si no se utiliza toda la longitud del cable, NO enrollarlo sobre sí mismo, dejarlo suelto y asegurarse de que no represente un obstáculo y/o peligro para el paso de personas.

Asegurarse de que el cable de alimentación no entre en contacto con líquidos de ningún tipo, objetos punzantes o calientes o sustancias corrosivas.

No permitir que niños o animales jueguen con el cable de alimentación.

---

## 6) Conectar el gas

Conectar la máquina a la bombona de gas por medio de un tubo especial de Ø10mm, conectándola al enganche rápido en la parte trasera. Presionar la abrazadera anular verde del enganche e insertar el tubo. Regular la presión del reductor suministrado con la bombona entre 0,5 y 1 bar.



### ¡ATENCIÓN!

Dirigirse a las empresas proveedoras de gas para solicitar la mezcla de gases que mejor se adapte a sus necesidades. Solicitar también el suministro del reductor de presión. Es esencial respetar estrictamente las instrucciones del proveedor de gas para el uso correcto de las bombonas y los reductores de presión.

Utilizar un tubo de conexión adecuado para el enganche de la bombona y el que está presente en la máquina. En la mayoría de los casos, se utilizan tubos de 10 mm de diámetro exterior.

Fijar el tubo en el lado del enganche del regulador de presión con abrazaderas de tubo. Utilizar únicamente nitrógeno (N<sub>2</sub>), dióxido de carbono (CO<sub>2</sub>) o mezclas de nitrógeno y dióxido de carbono (N<sub>2</sub> y CO<sub>2</sub>) o mezclas de otros gases inertes alimentarios.

No utilizar nunca oxígeno (O<sub>2</sub>) u otros gases explosivos, inflamables o mezclas de gas que contengan oxígeno (O<sub>2</sub>) u otros gases explosivos, inflamables o no adecuados para el envasado de alimentos.

Anclar firmemente las bombonas de gas para que no se vuelquen.

---

7) Realizar la limpieza preliminar de la cámara de vacío y de la tapa.

8) Verificar las absorciones con un amperímetro.

9) Realizar por lo menos un ciclo completo de envasado al vacío para bolsas.

10) Informar al cliente del uso exacto del equipo con referencia específica al uso y necesidades del cliente.

## 8 el envasado al vacío con PANEL DE MANDOS DIGITALES



### ¡ADVERTENCIA!

**Empaque el producto siempre frío, posiblemente a 3-4 ° C.** Cuanto más caliente sea el producto, más corta será su vida útil. También aumentará la humedad dentro de la bomba, con la consiguiente oxidación y daño de la misma.

---




**Precalear el aceite de la bomba.** Si la máquina se usa solo ocasionalmente, antes de envasar los productos realice al menos 2-3 Ciclos completos (con VAC 99% y VAC+ 60"). Esto permite el precalentamiento del aceite y la evaporación del agua en la bomba.


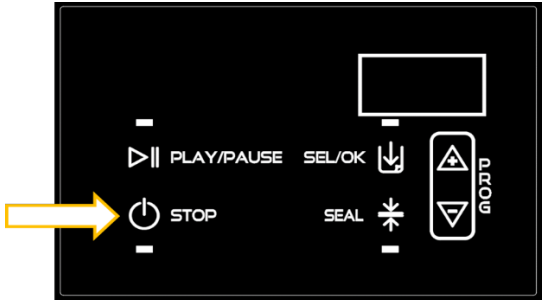
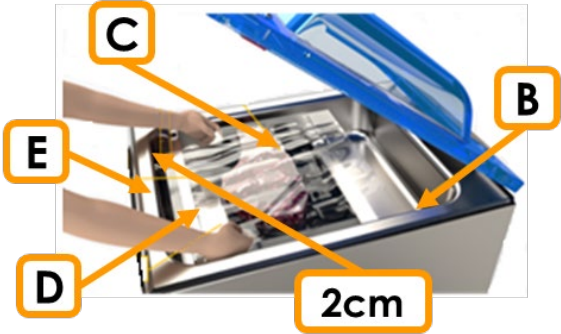

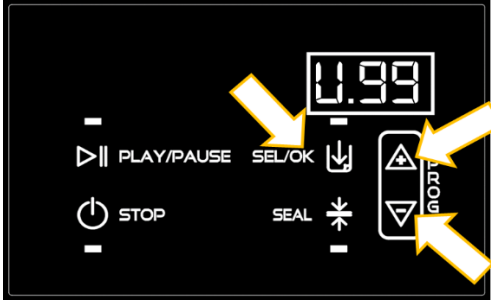


**Ciclo di deshumidificación del aceite de bomba H2OUT** Si se envasan productos que contienen humedad, el programa de limpieza de la bomba H2Out debe ejecutarse todos los días al final del día de trabajo. En todos los demás casos, ejecute H2Out todas las semanas.



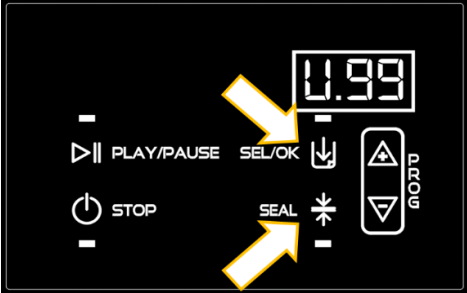

**Modelos con opción de GAS:** Ajuste de vacío cuando la función GAS está activada. Si la función está activa, el valor de vacío tiene que ser lo máximo. Si el producto todavía parece aplastado, aumente el porcentaje de GAS, pero nunca reduzca el valor del vacío! El vacío puede reducirse al 95-97%, sólo para productos rellenos, que podrían "explotar" debido a un vacío demasiado alto (por ejemplo, pasta fresca con relleno).

Al final de la jornada, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo. De este modo la cámara de vacío se protege de la suciedad y el polvo.

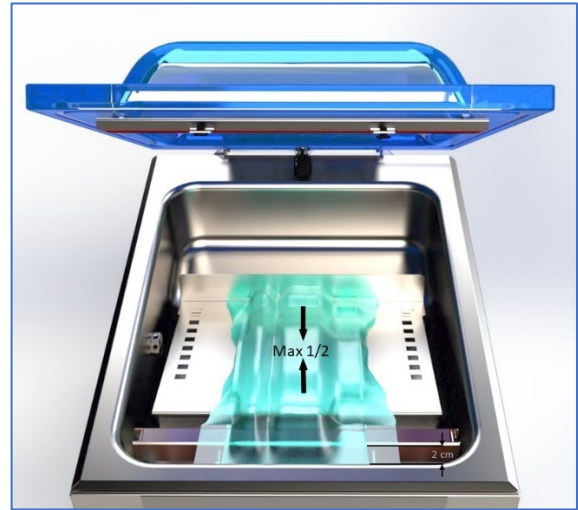
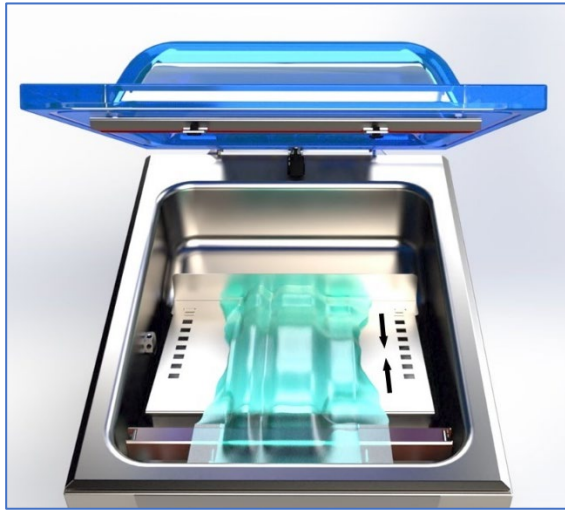
### 8.1 Envasar al vacío alimentos en bolsas

Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Elegir la <b>bolsa</b> en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa.</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
2	<p>Levantar la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p>	
3	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno <b>(A)</b> que la cámara de vacío puede contener en relación con las dimensiones del producto a envasar.</p>	

<p><b>4</b></p>	<p>Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Introducir la <b>bolsa (C)</b> que contiene el producto a envasar, en el interior de la cámara de vacío (<b>B</b>), y situarla centrada sobre la barra de sellado (<b>D</b>) sin arrugas, de modo que el borde abierto sobresalga 2 cm aproximadamente. No plegar hacia abajo la parte de bolsa que excede la barra de sellado.</p> <p>Si se va a utilizar la inyección de gas, introducir la boquilla en la bolsa (<b>E</b>).</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Seleccionar uno de los 10 programas disponibles P1 - P10, mediante las teclas <b>UP/DOWN</b></p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de vacío de 30% a 99%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b></p> <p>Cualquier valor de vacío inferior al máximo, reduce o cancela el efecto de conservación, ya que hay aire residual en la bolsa.</p>	
<p><b>8</b></p>	<p>Seguir pulsando las teclas <b>UP/DOWN</b>, para configurar un valor de vacío adicional de 1" a 60".</p>	
<p><b>9</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de GAS de 1% a 90%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b></p> <p>Cuando la función GAS está activada, el valor de vacío debe establecerse en 99%</p>	

<p><b>10</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>SEAL</b> configura la duración de sellado entre 0,1" y 6", según el tipo de bolsa utilizada.</p>	
<p><b>11</b></p>	<p>Bajar la tapa con ambas manos, haciendo presión en los ángulos de la tapa.  El ciclo arranca automáticamente.</p>	
<p><b>12</b></p>	<p>Para pasar anticipadamente de la fase de vacío a la fase GAS, pulsar la tecla <b>SEL/OK</b>. Presionar a <b>SEL/OK</b> para avanzar la inyección de GAS, verificando el alcance de 90% de vacío. De lo contrario, se activará la soldadura. Para anticipar el sellado, pulsar la tecla correspondiente <b>SEAL</b>.</p>	
<p><b>13</b></p>	<p>Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.</p>	
<p><b>14</b></p>	<p><b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente</p>	

En el caso del envasado de productos líquidos, llenar la bolsa **no más allá de un tercio** del su volumen; si se dispone de la opción «plano inclinado para líquidos», ajustarlo en función de las dimensiones de la bolsa. Conectar la máquina y proceder a la programación de los parámetros como se indica en la tabla anterior, ajustando la función de vacío a un nivel que evite el peligro de ebullición y fuga de líquido.



Bajar la tapa con ambas manos, haciendo presión en los ángulos. El ciclo arranca automáticamente.

## 8.2 Envasar al vacío alimentos en CONTENEDORES



**¡ADVERTENCIA!** Comprobar que los contenedores de vacío elegidos sean resistentes a la presión del vacío al que van a ser sometidos.

Al final de la jornada, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo. De este modo la cámara de vacío se protege de la suciedad y el polvo.



**NOTAS!** Leer atentamente la información al comienzo de Capítulo 7.

Elegir un **contenedor** adecuado para el vacío.

Introducir el producto en el contenedor y cerrarlo.

Límites de llenado:

- Productos sólidos: 100%
- Caldos, infusiones: 1/2
- Salsas: 1/3
- Cremas, salsas con nata: 1/4
- Productos a base de huevos o claras: 1/6

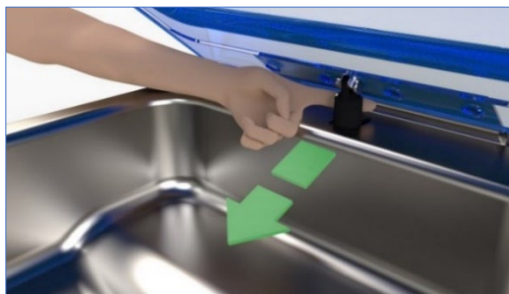


*Introducir alimentos con una temperatura de +3 °C, para obtener el mejor resultado.*


Levantar la tapa hasta el final de carrera y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante.











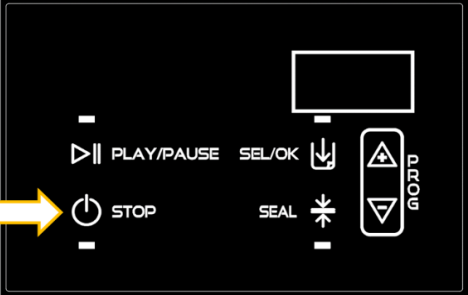
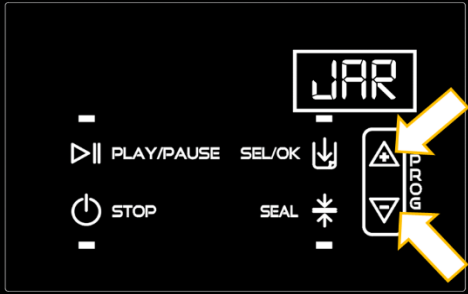


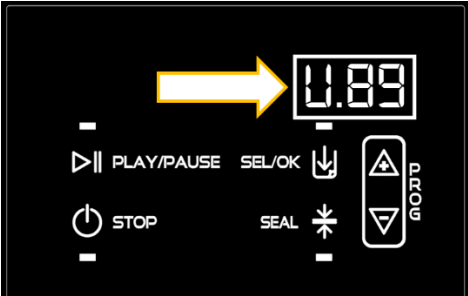
### 8.2.1 Contenedores en cámara de vacío

Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener, en relación con las dimensiones del contenedor a utilizar.</p>	
2	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado para el tamaño de la cámara de vacío que, una vez insertado, permanezca al menos a <b>1 cm</b> de la tapa cerrada. Si es necesario es posible quitar la barra de sellado.</p> <p>Asegurarse de que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.</p>	
3	<p>Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".</p>	
4	<p>Seleccionar el programa de contenedores (<b>JAR</b>) usando las teclas <b>UP/DOWN</b>.</p>	

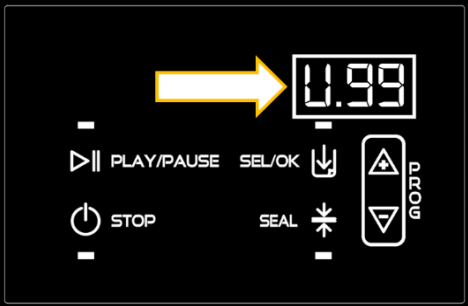

5	Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de vacío de 10% a 99%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b>	
6	Bajar la tapa y pulsar la tecla <b>PLAY/PAUSE</b> para iniciar el ciclo	
7	Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.	
8	<b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el contenedor.	

### 8.2.2 Contenedores externos

Fase	Descripción	Imagen
1	Conectar el accesorio <b>(A)</b> para los contenedores externos en la cámara de vacío y insertarlo en la tapa del contenedor. Comprobar que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.	

<p><b>2</b></p>	<p>Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".</p>	
<p><b>3</b></p>	<p>Seleccionar el programa de contenedores (<b>JAR</b>) usando las teclas <b>UP/DOWN</b>.</p>	
<p><b>4</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de vacío de 10% a 99%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b></p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>PLAY/PAUSE</b> para iniciar el ciclo.</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Coloque un extremo del dispositivo en el punto de succión de la cámara de vacío y presione el otro ligeramente sobre la tapa del contenedor para accionar el vacío.</p>	
<p><b>7a</b></p>	<p>Si el valor de vacío configurado es inferior al 99 %, la bomba se apaga. Retirar el accesorio, insertarlo en la tapa del contenedor sucesivo Y PULSAR <b>PLAY/PAUSE</b></p>	



7b	Si el valor de vacío configurado es del 99 %, la bomba permanece encendida. Retirar el accesorio y colocarlo en la tapa del contenedor sucesivo.	
8	Pulsando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo.	
9	Al finalizar el ciclo quitar el accesorio de la cámara de vacío.	

### 8.3 Envasar al vacío alimentos en bolsas externas gofradas



#### ¡ADVERTENCIA!

Para esta operación, es necesario utilizar bolsas de vacío gofradas para la conservación (o para la cocción), que pueden solicitarse al distribuidor o directamente al fabricante.

Atención: no todas las bolsas gofradas disponibles en el mercado, son adecuadas.

Al final de la jornada, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo. De este modo la cámara de vacío se protege de la suciedad y el polvo.



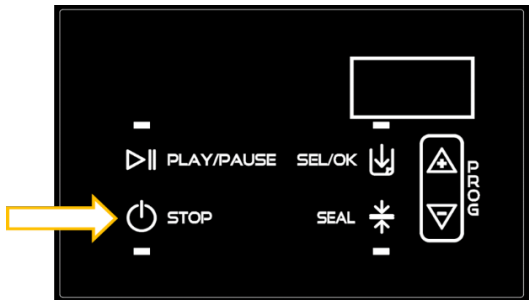








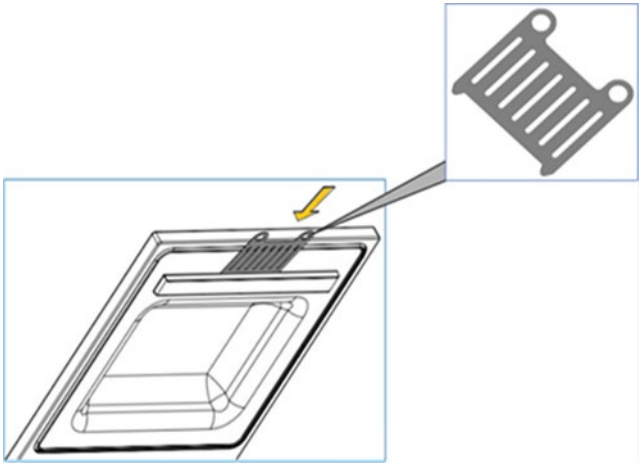

#### ¡ADVERTENCIA!

Este ciclo sólo es adecuado para envasar productos secos y no sensibles al aplastamiento.

Para realizar esta operación, usar el accesorio «EASY» de vacío externo.

Fase	Descripción	Imagen
------	-------------	--------

<p><b>1</b></p>	<p>Levantarse la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p> <p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. No quite las planchas de relleno de la cámara.</p> <p>Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p>	
<p><b>2</b></p>	<p>Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".</p>	
<p><b>3</b></p>	<p>Seleccionar uno de los 10 programas disponibles mediante las teclas <b>UP/DOWN</b></p>	
<p><b>4</b></p>	<p>Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de vacío de 30% a 99%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b></p> <p>Cualquier valor de vacío inferior al máximo, reduce o cancela el efecto de conservación, ya que hay aire residual en la bolsa.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Seguir pulsando las teclas <b>UP/DOWN</b>, para configurar un valor de vacío adicional de 1" a 60".</p>	







6	Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de GAS en OFF, usando las teclas <b>UP/DOWN</b>	
7	Pulsar la tecla <b>SEAL</b> configura la duración de sellado entre 0,1" y 6".	
8	<p>Elegir un <b>bolsa</b> en relieve adecuado para el producto que se va a envasar (el producto debe ocupar <b>2/3</b> de volumen útil de la bolsa. Apoyar la bolsa gofrada <b>(A)</b> en posición centrada en la barra de sellado <b>(B)</b>, de modo que el borde abierto sobresalga aproximadamente <b>2cm</b>.</p> <p>Colocar el accesorio EASY como se describe en las instrucciones del Kit Easy.</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
9	Colocar el accesorio EASY en la tapa, en el centro del silicone contrebarra, insértandolo como se ilustra	
10	Colocar la bolsa gofrada en el exterior de la máquina, con la parte abierta al menos 2cm más allá de la barra soldante	



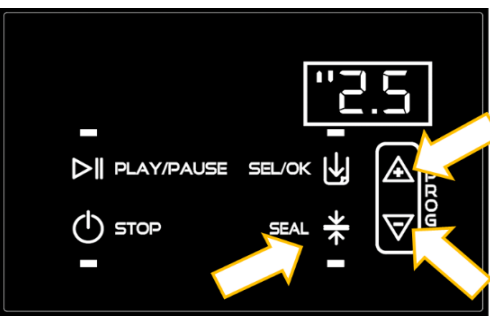
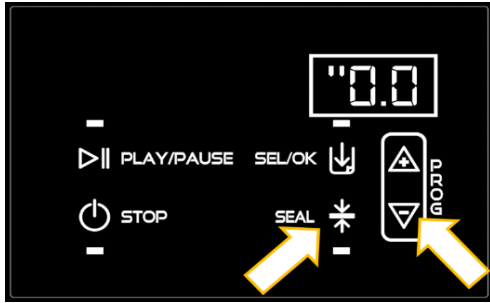


<p><b>11</b></p>	<p>Bajar la tapa manteniendo la <b>bolsa</b> en posición horizontal. El ciclo arranca automáticamente.</p> <p>Parar inmediatamente el ciclo, si nota que el líquido fluye hacia la cámara de vacío, a través del gofrado.</p>	
<p><b>12</b></p>	<p>Para anticipar el paso de la fase de vacío a la fase de sellado, pulsar el botón <b>SEAL</b>. No se puede utilizar la inyección de gas inerte.</p>	
<p><b>13</b></p>	<p>Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.</p>	
<p><b>14</b></p>	<p>Retirar el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente.</p>	

#### 8.4 Ciclo de desaireación - programas de vacío por etapas (DEG)



Programa en el que se permite pausar y arrancar a mano el ciclo tanto durante la fase de vacío como en la fase de reentrada de aire en la cámara de vacío.

Fase	Descripción	Imagen
<p><b>1a</b></p>	<p>Elegir la <b>bolsa</b> en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa. Ten cuidado de no mojar o ensuciar la parte abierta de la bolsa</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
<p><b>1b</b></p>	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado para el vacío, que pueda entrar en la cámara de vacío y que, una vez introducido, permanezca a <b>1 cm</b> aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora. Introducir el producto en el contenedor.</p> <p>Límites de llenado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos sólidos: 100%</li> <li>• Caldos, infusiones: 1/2</li> <li>• Salsas: 1/3</li> <li>• Cremas, salsas con nata: 1/4</li> <li>• Productos a base de huevos o claras: 1/6</li> </ul> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	

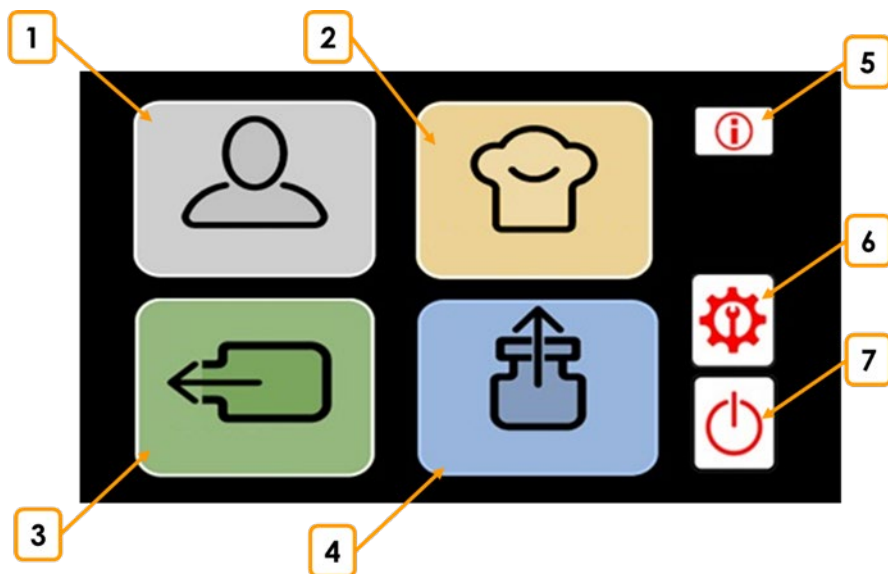
<p>2</p>	<p>Levantarse la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante.</p>	
<p>3</p>	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén secos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener en relación con las dimensiones del producto o del contenedor a envasar.</p>	
<p>4a</p>	<p>Introducir en el interior de la cámara de vacío (B) la <b>bolsa</b> (C), que contiene el producto a envasar, y situarla centrada sobre la barra de sellado (D), de modo que el borde abierto sobresalga 2 cm aproximadamente.</p>	
<p>4b</p>	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado a la dimensión de la cámara de vacío que permanece al menos a 1cm de la tapa cerrada; si es necesario es posible quitar la barra de sellado.</p> <p>Asegurarse de que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.</p>	
<p>5</p>	<p>Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".</p>	

6	<p>Seleccionar el programa de desaireación (<b>DEG</b>) con las teclas <b>UP/DOWN</b>.</p>	
7	<p>Pulsar la tecla <b>SEL/OK</b> y configurar el valor de vacío final de 60% a 99%, usando las teclas <b>UP/DOWN</b></p>	
8a	<p>Pulsar la tecla <b>SEAL</b> configura la duración de sellado entre 0,1" y 6", según el tipo de bolsa utilizada.</p>	
8b	<p>Usando un contenedor; pulsar la tecla <b>SEAL</b> y configurar la duración de sellado en 0".</p>	
9	<p>Bajar la tapa con ambas manos. El ciclo arranca automáticamente.</p>	
11	<p>Pulsar <b>PLAY/PAUSE</b> cuando se pretenda interrumpir la fase de vacío y presionarla de nuevo, para tener una reentrada parcial de aire en la cámara de vacío (para aplanar las burbujas formadas por dentro de la bolsa y evitar derrames de producto) y reanudar la fase de vacío. La operación puede repetirse varias veces, para obtener progresivamente el nivel de vacío ajustado.</p>	



12a	Para anticipar el paso de la fase de vacío a la fase de sellado, pulsar el botón <b>SEAL</b> .	
13	Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.	
14a	<b>Fin de ciclo.</b> Extraer el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente.	
14b	<b>Fin de ciclo.</b> Extraer el contenedor.	

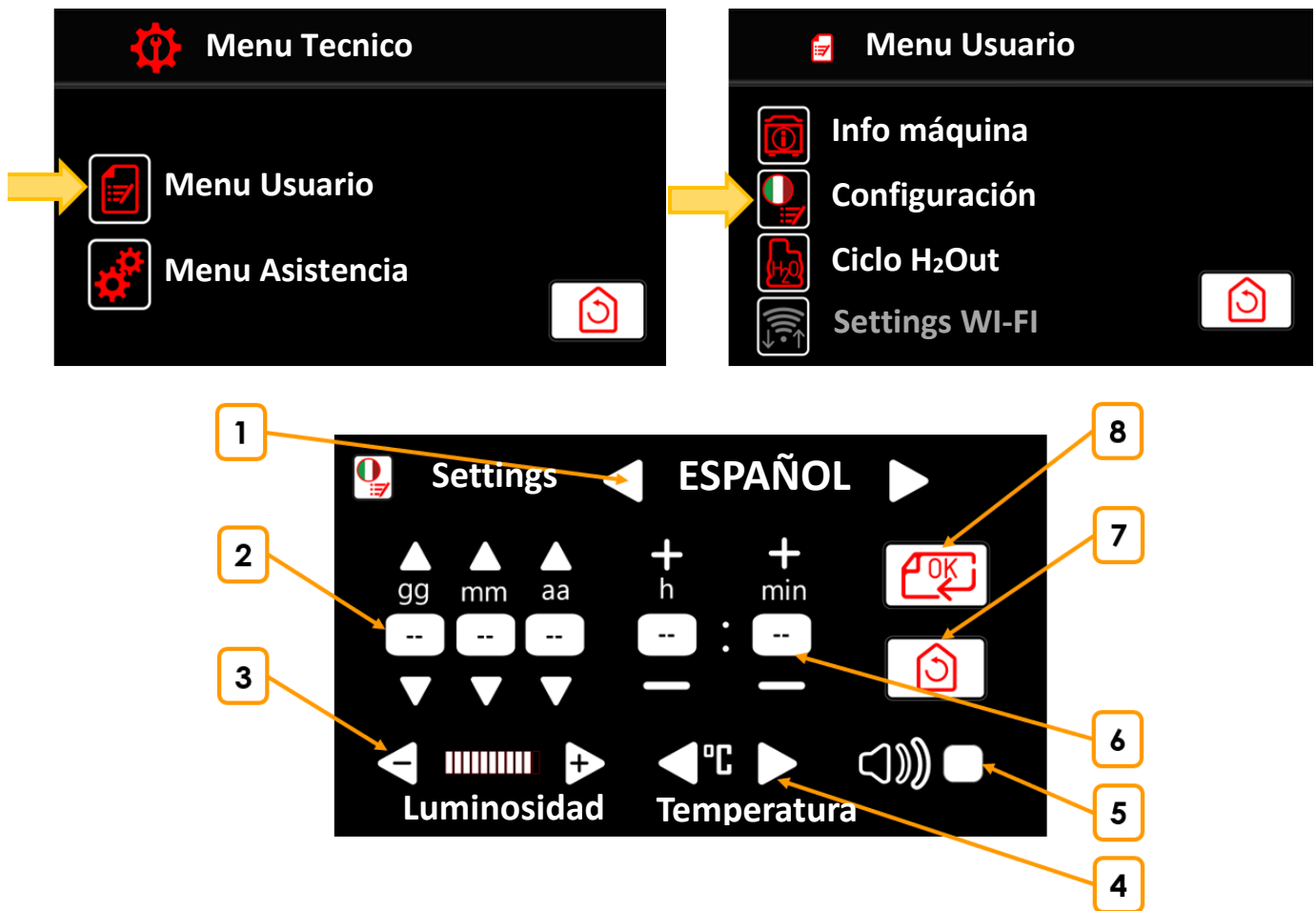
## 9 PANEL DE MANDOS TÁCTIL



Núm.	DESCRIPCIÓN
1	Ciclos de usuario: ciclos completamente editables
2	Ciclos de chef: ciclos especiales para elaboraciones particulares
3	Ciclos Degas – Vacío por etapas
4	Ciclos de recipientes
5	Muestra información sobre la pantalla mostrada (si la hay)
6	Permite acceder al menú técnico
7	Permite parar la máquina

## 9.1 Primera puesta en marcha de la máquina

En la primera puesta en marcha de la máquina, proceder como sigue: acceder a los menús técnicos (indicados por el número 6, en la figura anterior)










Núm.	DESCRIPCIÓN
1	Permite seleccionar el idioma
2	Permite configurar la fecha (dd/mm/yyyy)
3	Permite regular la iluminación de la pantalla
4	Permite elegir la unidad de medida de la temperatura
5	Permite activa el señal acústica
6	Permite configurar la hora (hh:mm)
7	Vuelve a la pantalla anterior sin guardar el valor modificado.
8	Guarda el valor establecido y vuelve a la pantalla anterior



## 9.2 Funciones e indicaciones

### 9.2.1 Valores máximos admisibles







FUNCIÓN		VALOR
	VACÍO	10% - 99%
	VACÍO (JARS)	10% - 99%
	VACÍO ADICIONAL	0 ÷ 60 s
	INMISIÓN DE GAS	0 ÷ 90 %
	SELLADO	0 ÷ 6 s
	SOFAIR	0 ÷ 30 s
	TIEMPO DE PAUSA (CICLO DEGAS)	0 ÷ 60 s



#### ¡ADVERTENCIA!

Es necesario realizar unas pruebas de ajuste preliminares, con el fin de identificar el porcentaje óptimo de gas a introducir, para cada producto a envasar.















### 9.2.2 Valores predeterminados de fábrica y su restablecimiento (reseteo de programas)

FUNCIÓN		VALOR
	VACÍO	99 %
	VACÍO (JARS)	99%
	VACÍO ADICIONAL	0 s
	INMISIÓN DE GAS	0 %
	SELLADO	2,5 s
	SOFAIR	0 s

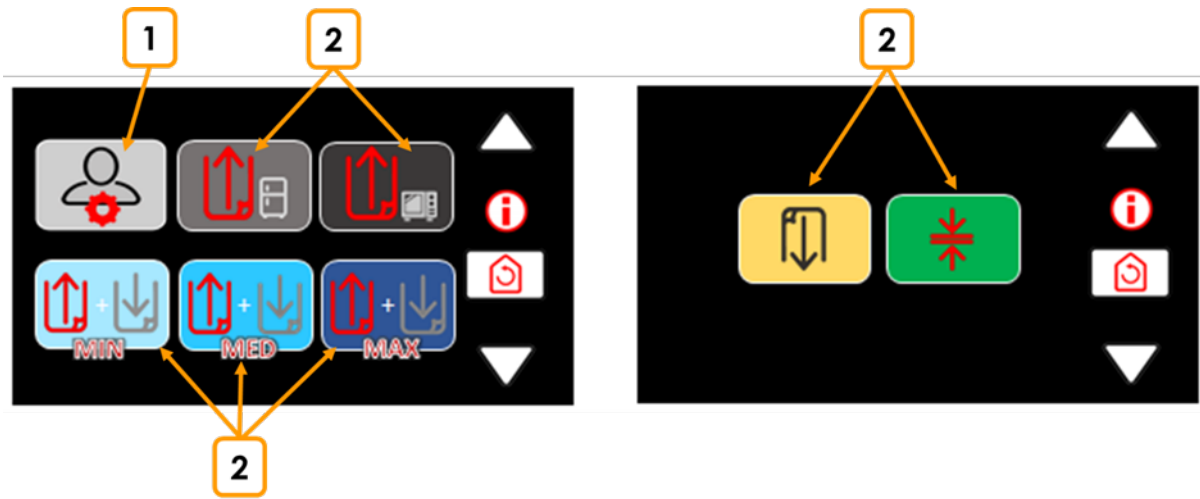
## 10 el envasado al vacío con PANE DE MANDOS TáCTIL

### 10.1 ICONOS O PICTOGRAMAS

ICONO O PICTOGRAMA	SIGNIFICADO
	Permite la salida de la condición de stand-by y el encendido de la máquina.
	Permite ver información, si la hay, sobre la pantalla.
	Permite acceder al menú técnico
	CICLOS DE USUARIO: Acceso a los programas editables. El usuario puede ajustar los valores de vacío, vacío adicional, gas introducido, sellado y softair
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Conservación Para la conservación de productos crudos o cocidos, sólidos o líquidos que no sean sensibles al aplastamiento
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado de cocción. Para el envasado en bolsas de vacío para la cocción de productos a cocer con la técnica Sous-Vide
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Vacío + Gas mín. Para ser utilizado en productos a proteger de aplastamiento, con inmisión de GAS del 30 %
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Vacío + Gas med. Para ser utilizado en productos a proteger de aplastamiento, con inmisión de GAS del 40 %
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Vacío + Gas MÁX. Para ser utilizado en productos a proteger de aplastamiento, con inmisión de GAS del 50 %
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Vacío en bolsas externas. Para envasar, en sobres gofrados, productos sólidos de dimensiones superiores a la cámara de vacío
	CICLOS DE USUARIO: Acceso al ciclo predeterminado Solo sellado Para sellar simplemente las bolsas
	Permite desplazarse por la lista de ciclos
	Configuración del parámetro Vacío
	Configuración del parámetro Vacío adicional
	Configuración del parámetro Inyección de gas
	Configuración del parámetro Sellado

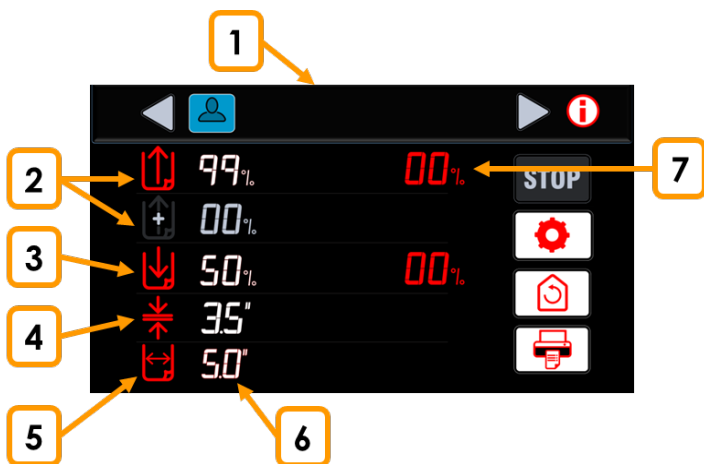
ICONO O PICTOGRAMA	SIGNIFICADO
	Configuración del parámetro Softair
	Permite interrumpir anticipadamente el ciclo
	Permite acceder al menú de configuración de parámetros
	Permite volver a la pantalla anterior
	Pulsado durante 5", permite activar la función de impresión (opcional)
	Permite volver a la pantalla anterior sin guardar los valores configurados
	Permite aumentar o disminuir los valores de los parámetros configurados.
	Permite nombrar el programa
	Permite guardar los valores configurados y volver a la pantalla anterior
	Permitir copiar el programa
	Permite eliminar el programa
	CICLOS DE RECIPIENTES: Acceso a los programas editables. El usuario puede ajustar el valor de vacío deseado
	CICLOS DE RECIPIENTES: Ciclo predeterminado recipientes MÍN. Para el reenvasado de recipientes con tapón de rosca. Solo sellado tapa
	CICLOS DE RECIPIENTES: Ciclo predeterminado recipientes MED. Para crear un vacío parcial con contenedores profesionales resistentes a la implosión para productos destinados a su posterior pasteurización y/o esterilización
	CICLOS DE RECIPIENTES: Ciclo predeterminado recipientes MÁX. Para crear el máximo vacío en contenedores profesionales

## 10.2 CICLO DE USUARIO

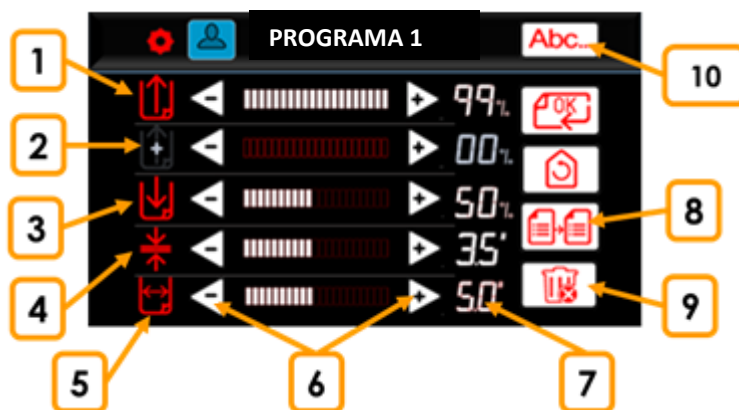




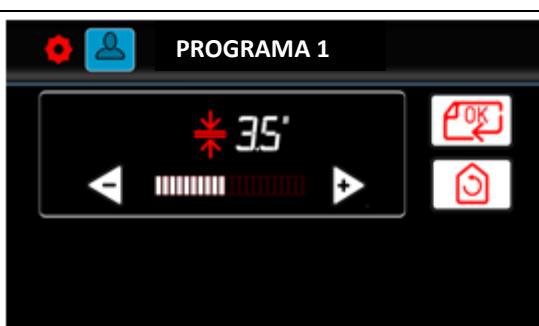


Núm.	Descripción
1	Acceso a los programas editables
2	Acceso a los ciclos de usuario predeterminados



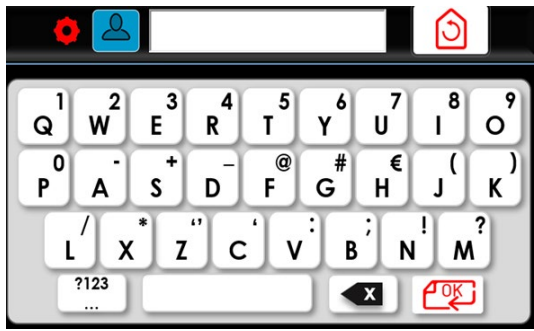
### 10.2.1 Programas editables.



Núm.	Descripción
1	Visualiza el nombre del programa
2	Acceder al menú de configuración de parámetros Vacío y Vacío adicional
3	Acceder al menú de personalización de parámetros Anticipar la inmisión de Gas (al alcanzar de un nivel de vacío mínimo del 90%)
4	Acceder al menú de personalización de parámetros Anticipar el sellado
5	Acceder al menú de personalización de parámetros Anticipar el Softair
6	Visualización del valor configurado
7	Valor instantáneo alcanzado en la fase



Fase	Descripción	Imagen
1	Porcentaje de vacío Permite entrar en el menú para ajustar el vacío y el vacío adicional	
2	Duración del vacío adicional Permite entrar en los menús para ajustar el vacío y el vacío adicional	
3	Porcentaje de gas introducido Permite entrar en el menú de configuración del porcentaje de gas introducido	
4	Duración del sellado Permite entrar en el menú de configuración de la duración del sellado	
5	Duración del softair (reentrada lenta de aire) Permite entrar en el menú de configuración de la duración del softair	

6	Aumentar o disminuir el valor de los parámetros	
7	Valor configurado	
8	Copia el programa	
9	Elimina el programa	
10	Permite nombrar el programa	

### 10.2.2 Programas predeterminados



Núm.	Descripción
1	Nombre del programa predeterminado
2	Parámetro editable - Valor configurado

### 10.2.3 Envasar al vacío en bolsas



**¡ADVERTENCIA!**


**Envase el producto siempre frío, posiblemente a 3-4 ° C.** Cuanto más caliente sea el producto, más corta será su vida útil. También aumentará la humedad dentro de la bomba, con la consiguiente oxidación y daño de la misma.



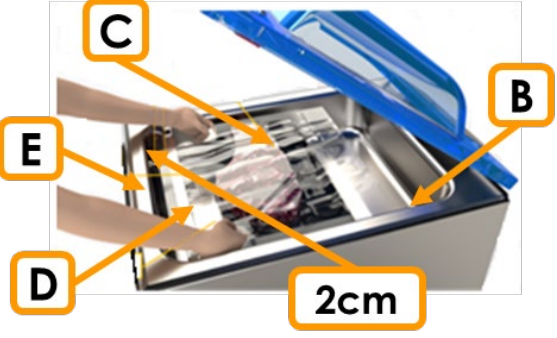



**Precaentar el aceite de la bomba.** Si la máquina se usa solo ocasionalmente, antes de envasar los productos realice al menos 2-3 ciclos USUARIO completos (con VAC 99% y VAC+ 60"). Esto permite el precalentamiento del aceite y la evaporación del agua en la bomba.

**Ciclo de deshumidificación del aceite de bomba H2OUT** Si se envasan productos que contienen humedad, el programa de limpieza de la bomba H2Out debe ejecutarse todos los días al final del día de trabajo. En todos los demás casos, ejecute H2Out todas las semanas.

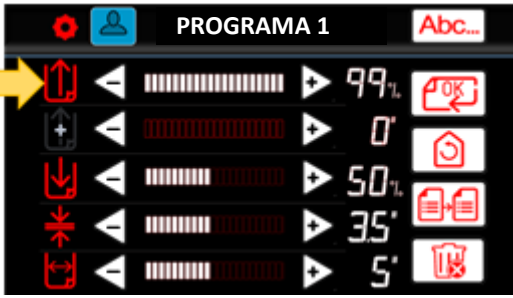
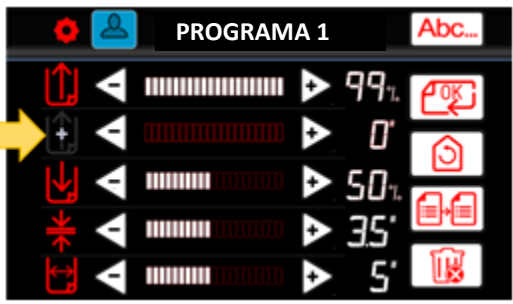
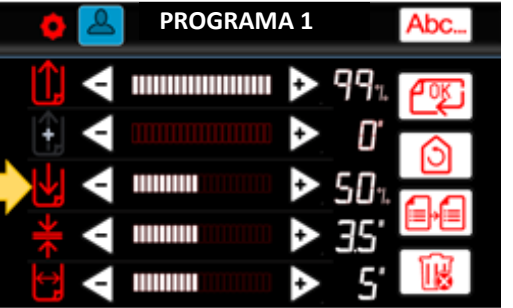
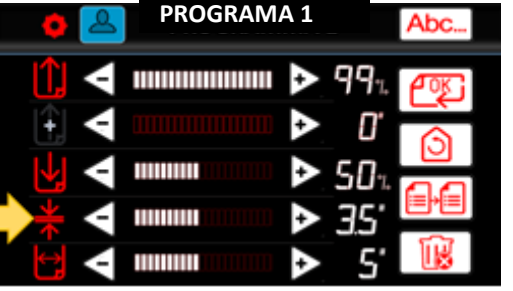
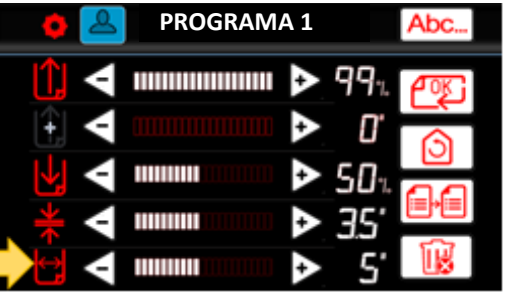

**Modelos con opción de GAS:** Ajuste de vacío cuando la función GAS está activada. Si la función está activa, el valor de vacío tiene que ser lo máximo. Si el producto todavía parece aplastado, aumente el porcentaje de GAS, pero nunca reduzca el valor del vacío! El vacío puede reducirse al 95-97%, sólo para productos rellenos, que podrían "explotar" debido a un vacío demasiado alto (por ejemplo, pasta fresca con relleno).

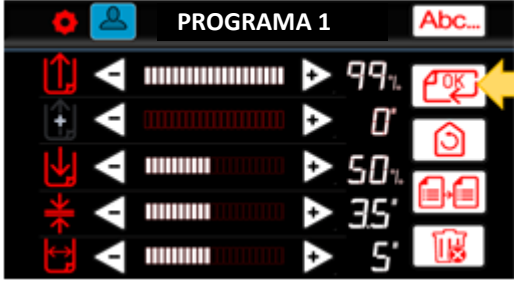
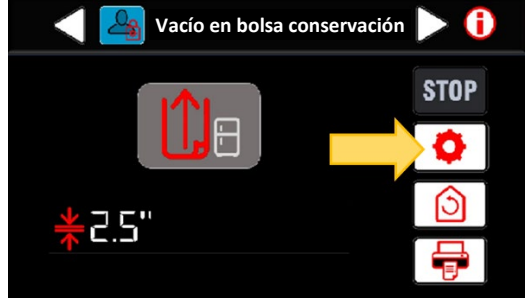


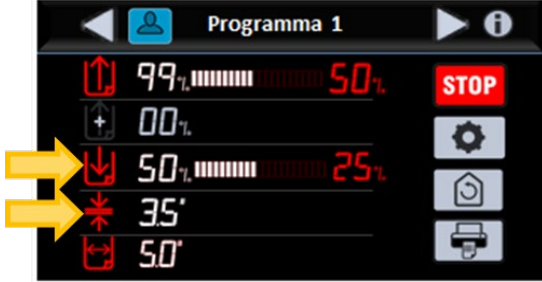
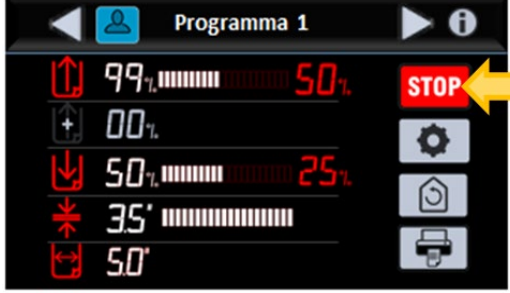
Al final de la jornada, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo. De este modo la cámara de vacío se protege de la suciedad y el polvo

Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Elegir la <b>bolsa</b> en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa.</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
2	<p>Levantar la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p>	

<p><b>3</b></p>	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener en relación con las dimensiones del producto a envasar.</p>	
<p><b>4</b></p>	<p>Activar el panel de control con un <u>doble clic rápido</u> en la pantalla.</p> <p>Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Introducir la <b>bolsa (C)</b> que contiene el producto a envasar, en el interior de la cámara de vacío (B), y situarla centrada sobre la barra de sellado (D), sin arrugas, de modo que el borde abierto sobresalga 2 cm aproximadamente.</p> <p>No plegar hacia abajo la parte de bolsa que excede la barra de sellado.</p> <p>Si se va a utilizar la inyección de gas, introducir la boquilla en la bolsa (E).</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Seleccionar <b>Ciclos de Usuario</b></p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Seleccionar el programa deseado, eligiendo entre los programas editables y predeterminados disponibles</p>	
<p><b>8a</b></p>	<p>Si se utiliza un <b>ciclo editable</b>, pulsar el botón <b>CONFIGURACIÓN</b>.</p>	







<p><b>8a.1</b></p>	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de <b>vacío</b> del 10 % al 99 %</p> <p>Cualquier valor de vacío inferior al máximo, reduce o cancela el efecto de conservación, ya que hay aire residual en la bolsa.</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1'. The top row displays '99%' with a red arrow pointing to the up/down arrow buttons. Below it, the vacuum level is shown as a bar graph and the number '0'. Other settings include '50%', '35'', and '5''.</p>
<p><b>8a.2</b></p>	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de <b>vacío adicional</b> de 1" a 60"</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1'. The top row displays '99%' with a red arrow pointing to the up/down arrow buttons. Below it, the additional vacuum level is shown as a bar graph and the number '0'. Other settings include '50%', '35'', and '5''.</p>
<p><b>8a.3</b></p>	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de <b>GAS</b> del 1 % al 90 %</p> <p>Cuando la función GAS está activada, el valor de vacío debe establecerse en 99%</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1'. The top row displays '99%' with a red arrow pointing to the up/down arrow buttons. Below it, the gas level is shown as a bar graph and the number '50%'. Other settings include '0'', '35'', and '5''.</p>
<p><b>8a.4</b></p>	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de duración del <b>sellado</b> de 0" a 6"</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1'. The top row displays '99%' with a red arrow pointing to the up/down arrow buttons. Below it, the sealing duration is shown as a bar graph and the number '35''. Other settings include '0'', '50%', and '5''.</p>
<p><b>8a.5</b></p>	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de duración <b>softair</b> de 0" a 30"</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1'. The top row displays '99%' with a red arrow pointing to the up/down arrow buttons. Below it, the softair duration is shown as a bar graph and the number '5''. Other settings include '0'', '50%', and '35''.</p>
<p><b>8a.6</b></p>	<p>Volver a nombrar el programa</p>	 <p>The screenshot shows the control panel for 'PROGRAMA 1' with the alphanumeric keypad displayed. The keypad has keys for numbers 1-9, letters Q-Z, and symbols like @, #, €, and ?. A red arrow points to the keypad area.</p>

8a.7	Pulsar <b>OK</b> para guardar los parámetros modificados y volver a la pantalla anterior	
8b	Si se utiliza uno de los <b>ciclos predeterminados</b> Vacío para bolsas de conservación Vacío para bolsas de cocción (Ejemplo: <b>Vacío para bolsas de conservación</b> ), solo es posible modificar la duración del sellado.	
8c	Si se utiliza uno de los <b>ciclos predeterminados</b> Vacío + GAS MÍN. Vacío + GAS MED. Vacío + GAS MÁX. (Ejemplo: <b>Vacío + GAS MED.</b> ), es posible modificar todos los parámetros, pero para guardar la nueva configuración es necesario crear una copia del programa.	
9	Bajar la tapa con ambas manos. El ciclo arranca automáticamente.	
10	Para pasar de la fase de vacío a la fase de GAS, o para anticipar el sellado, pulsar el botón correspondiente en la pantalla. Para avanzar la inyección de GAS, verificar el alcance de 90% de vacío. De lo contrario, se activará la soldadura.	
11	Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.	
12	<b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente.	

### 10.3 Ciclos GOURMET

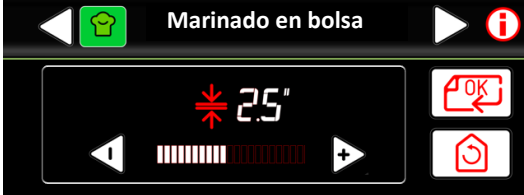


	Nombre de programa		Nombre de programa
	Polvos y especias		Marinado en contenedor
	Marinado en bolsa		Salsas

#### 10.3.1 Configuración de los parámetros

(Ejemplo de programa: Marinado en bolsa)



Núm.	Descripción	
1	Entrar en el menú de configuración de la duración del sellado (si está previsto)	
2	Visualiza la duración del sellado (si está previsto) Entrar en el menú de configuración de la duración del sellado (si está previsto) Anticipar el sellado (si está previsto)	




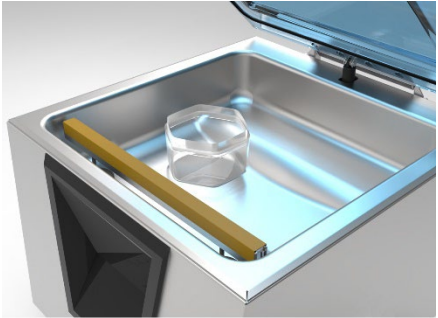
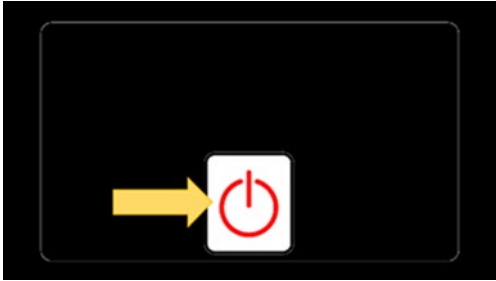



1	Barra de visualización del progreso del paso a seguir
2	Barra de visualización del progreso de la fase

### 10.3.2 Programas Chef realizados en contenedor (Marinado en contenedor)


Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado para el vacío, que pueda entrar en la cámara de vacío y que, una vez introducido, permanezca a <b>1 cm</b> aproximadamente de la tapa cerrada de la envasadora.</p> <p>Introducir el producto en el contenedor sin tapa.</p> <p>Límites de llenado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos sólidos: 100%</li> <li>• Caldos, infusiones: 1/2</li> <li>• Salsas: 1/3</li> <li>• Cremas, salsas con nata: 1/4</li> <li>• Productos a base de huevos o claras: 1/6</li> </ul> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	

*Si, después del Ciclo Chef, el producto debe ALMACENARSE o COCINARSE, completar el procesamiento con un ciclo de envasado al vacío.  
El producto debe permanecer enfriado a +3°C en todo el procesamiento*




2	<p>Levantar la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p>	
---	--	--

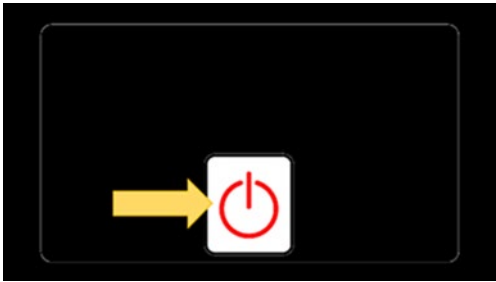





<p><b>3</b></p>	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener, en relación con las dimensiones del <b>contenedor</b> a utilizar.</p>	
<p><b>4</b></p>	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado a la dimensión de la cámara de vacío y que, una vez introducido, permanezca al menos a <b>1 cm</b> de la tapa cerrada de la envasadora; si es necesario es posible quitar la barra de sellado.</p> <p>Asegurarse de que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Activar el panel de control con un doble clic rápido en la pantalla.</p> <p>Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Seleccionar <b>Ciclos Gourmet</b></p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Seleccionar el programa deseado (Ej.: <b>Marinado en contenedor</b>)</p>	
<p><b>8</b></p>	<p>Bajar la tapa con ambas manos.</p> <p>El ciclo arranca automáticamente.</p>	





9	<p>Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.</p>	
10	<p><b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el contenedor.</p>	

### 10.3.3 Programas Gourmet realizados en bolsa (Polvo y especias, Marinado en bolsa, Salsas en bolsa)

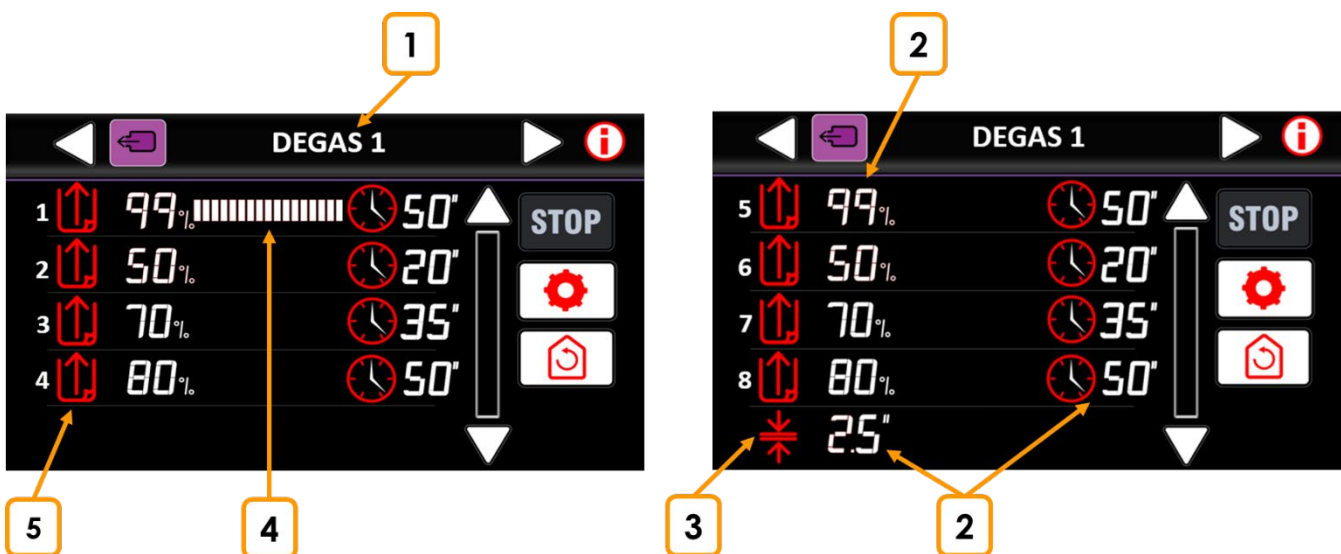
Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Elegir la <b>bolsa</b> dependiente de su uso (conservación o cocción) y adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa.</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
2	<p>Levantar la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p>	
3	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (<b>A</b>) que la cámara de vacío puede contener en relación con las dimensiones del producto a envasar.</p>	

<p><b>4</b></p>	<p>Activar el panel de control <u>con un doble clic rápido</u> en la pantalla. Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
<p><b>5</b></p>	<p>Introducir la <b>bolsa (C)</b> que contiene el producto a envasar, en el interior de la cámara de vacío (<b>B</b>), y situarla centrada sobre la barra de sellado (<b>D</b>), sin arrugas, de modo que el borde abierto sobresalga 2 cm aproximadamente. No plegar hacía abajo la parte de bolsa que excede la barra de sellado.</p>	
<p><b>6</b></p>	<p>Seleccionar <b>Ciclos Gourmet</b></p>	
<p><b>7</b></p>	<p>Seleccione el programa deseado (Ejemplo: <b>Marinado en bolsa</b>)</p>	
<p><b>8</b></p>	<p>Se puede modificar el nivel de sellado pulsando la tecla correspondiente en la pantalla.</p>	
<p><b>9</b></p>	<p>Bajar la tapa con ambas manos. El ciclo arranca automáticamente.</p>	



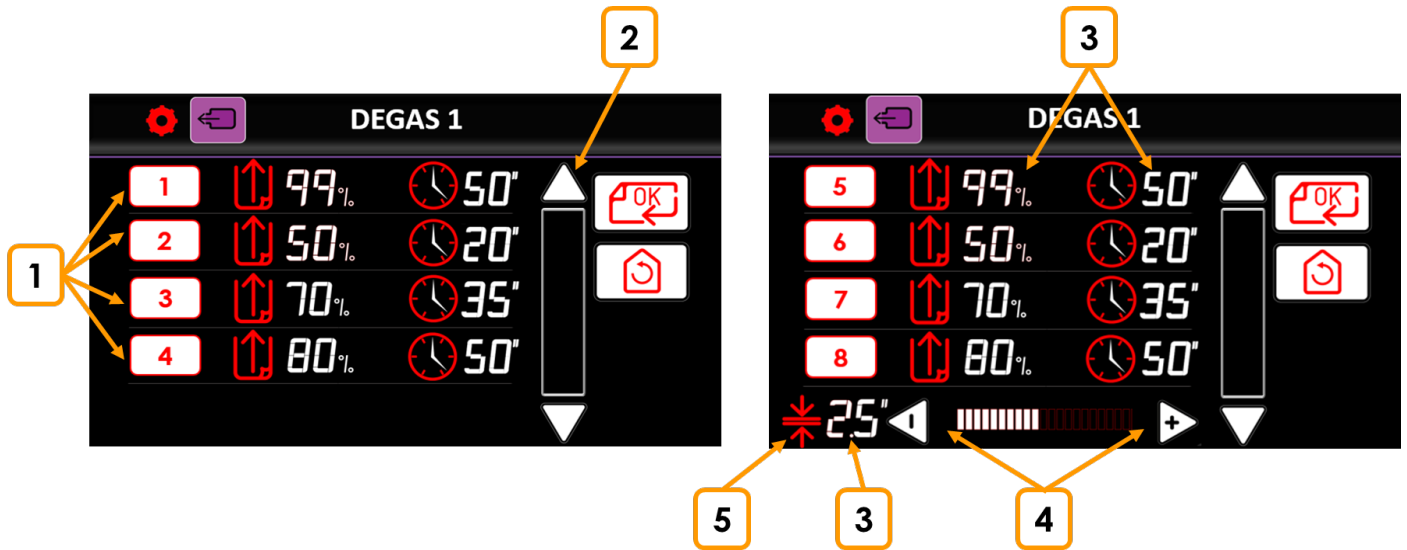
10	Para anticipar el paso de la fase de vacío a la fase de sellado, pulsar el botón correspondiente en la pantalla.	
11	Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado	
12	<b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente.	



#### 10.4 Ciclos degas – programas de vacío por etapas



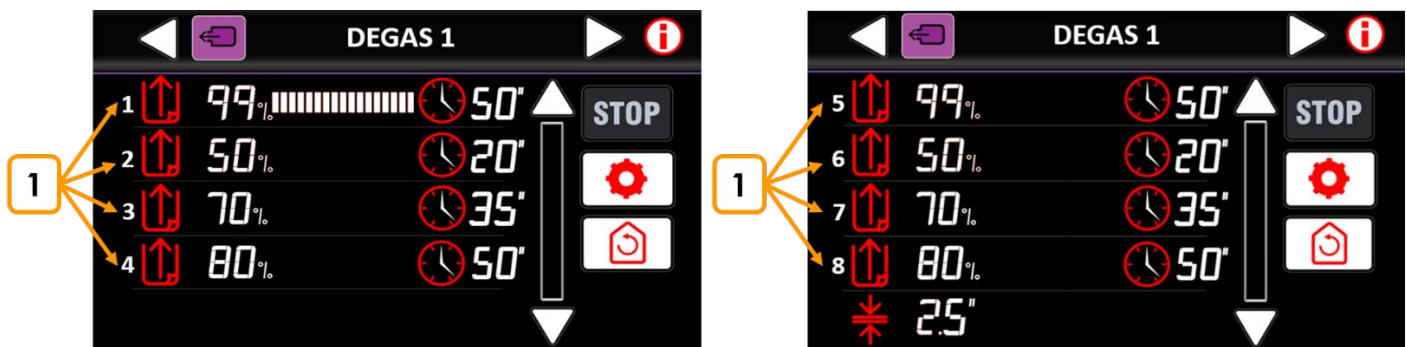
Núm.	Descripción
1	Nombre de ciclo: de DEGAS 1 a DEGAS 5
2	Valor configurado
3	Entrar en el menú de configuración de la duración del sellado Anticipar el sellado
4	Barra de visualización del progreso de la fase
5	Acceder al menú de configuración de cada paso (vacío y tiempo de pausa)


### 10.4.1 Configuración de los parámetros del ciclo



Núm.	Descripción	
1	Permite activar el paso (el botón se vuelve blanco) y entrar en el menú de configuración de vacío y de tiempo de pausa del paso a seguir	
2	Permite pasar de la rampa 1 a la 8 y viceversa	
3	Valor configurado	
4	Permite modificar la duración del sellado	
5	Permite entrar en el menú de configuración de la duración del sellado	

### 10.4.2 Configuración de los parámetros de cada paso a seguir





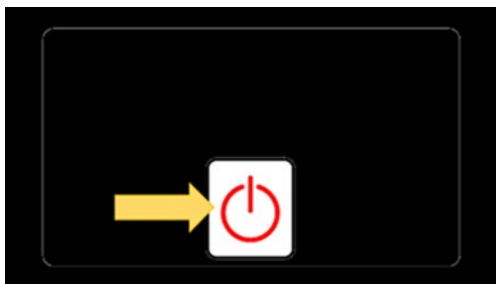



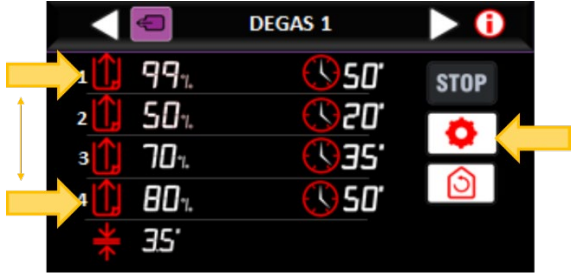
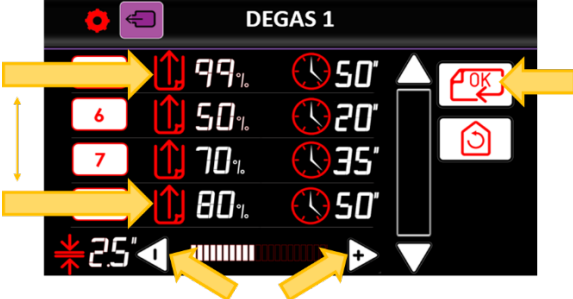
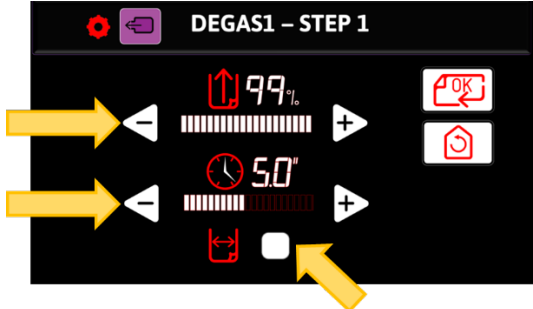
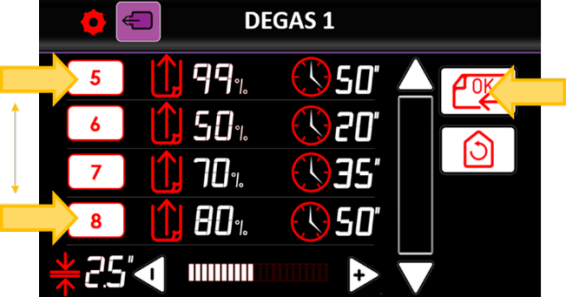

Núm.	Descripción	
1	Permite entrar en el menú de configuración de vacío y de tiempo de pausa del paso a seguir	

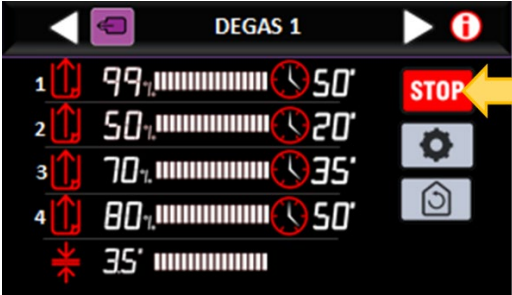
### 10.4.3 Envasar con el ciclo de desaireación (Degas)

Ciclo de vacío en varias etapas, que alterna fases de vacío y pausa, para permitir la aspiración total de aire desde el interior del producto.

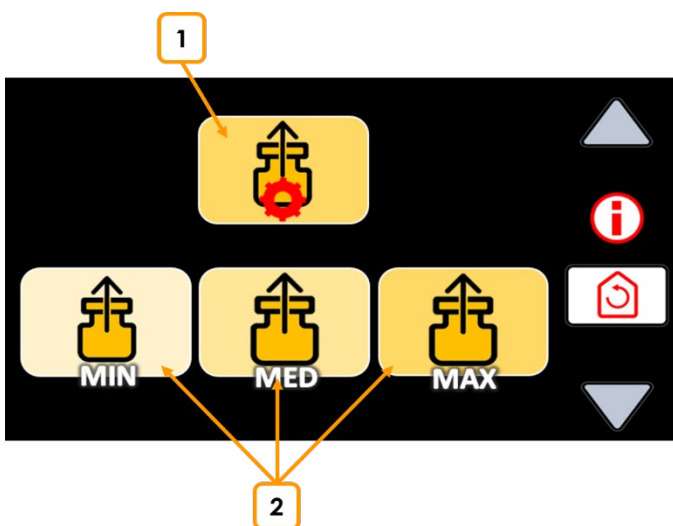
Fase	Descripción	Imagen
1a	<p>Elegir la <b>bolsa</b> en función del uso (conservación o cocción), adecuada para las dimensiones del producto: el mismo no debe ocupar más de 2/3 del volumen útil de la bolsa.</p> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3 °C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	
1b	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado para el vacío, que pueda entrar en la cámara de vacío y que, una vez introducido, permanezca al menos a <b>1 cm</b> de la tapa cerrada de la envasadora.</p> <p>Introducir el producto en el contenedor.</p> <p>Límites de llenado:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos sólidos: 100%</li> <li>• Caldos, infusiones: 1/2</li> <li>• Salsas: 1/3</li> <li>• Cremas, salsas con nata: 1/4</li> <li>• Productos a base de huevos o claras: 1/6</li> </ul> <p><b>Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.</b></p>	

<p>2</p>	<p>Levantarse la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante</p>	
<p>3</p>	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna en proximidad de la abertura de la bolsa.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener en relación con las dimensiones del producto o del contenedor a envasar.</p>	
<p>4a</p>	<p>Introducir en el interior de la cámara de vacío (B) la <b>bolsa</b> (C, que contiene el producto a envasar, y situarla centrada sobre la barra de sellado (D), sin arrugas, de modo que el borde abierto sobresalga 2 cm aproximadamente.</p>	
<p>4b</p>	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado a la dimensión de la cámara de vacío; si es necesario es posible quitar la barra de sellado.</p> <p>Asegurarse de que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.</p>	
<p>5</p>	<p>Activar el panel de control con un doble clic rápido en la pantalla. Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	

6	<p>Seleccionar <b>Ciclos Degas</b></p>	
7	<p>Pulsar el botón <b>CONFIGURACIÓN</b> o uno de los iconos para editar los parámetros de cada paso del ciclo. Pulsar el icono correspondiente si es necesario modificar el tiempo de sellado.</p>	
8	<p>Pulsar el icono correspondiente al paso para entrar en la pantalla de edición y editar los valores. Pulsar los botones +/- para establecer un valor de duración del <b>SELLADO</b> de 0" a 6". Pulsar <b>OK</b> para guardar los nuevos valores configurados y volver a la pantalla anterior</p>	
9	<p>Pulsar los botones +/- para establecer un valor de <b>VACÍO</b> del 10 % al 99 % Pulsar los botones +/- para establecer un valor de <b>TIEMPO DE PAUSA</b> de 0" a 60". Establecer el tiempo de regreso del aire Softair</p>	
10	<p>Para desactivar un paso, pulsar el botón con el número correspondiente al paso a desactivar (de blanco a negro) y pulsar OK para guardar los cambios y volver a la pantalla anterior.</p>	
11	<p>Bajar la tapa con ambas manos. El ciclo arranca automáticamente.</p>	

12	<p>Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.</p>	
13a	<p><b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el producto envasado, teniendo cuidado de no tocar la barra de sellado, que puede estar aún caliente.</p>	
13b	<p><b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el contenedor.</p>	

## 10.5 Ciclos RECIPIENTES



Núm.	Descripción
1	Ciclo recipiente modificable
2	Ciclos recipiente predeterminados

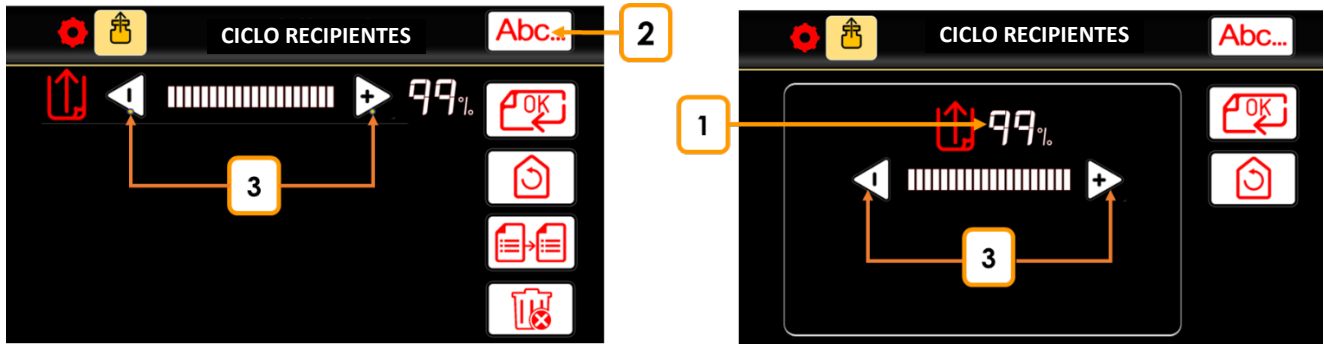
### 10.5.1 Ciclo recipiente modificable

Núm.	Descripción
1	Nombre del programa elegido
2	Valor instantáneo alcanzado en el ciclo
3	Valor configurado





## 10.5.2 Configuración de los parámetros del ciclo



Núm.	Descripción
1	Porcentaje de vacío configurado
2	Permite nombrar el programa
3	Permite modificar el porcentaje de vacío

Elegir un **contenedor** adecuado para el vacío.

Introducir el producto en el contenedor y cerrarlo.

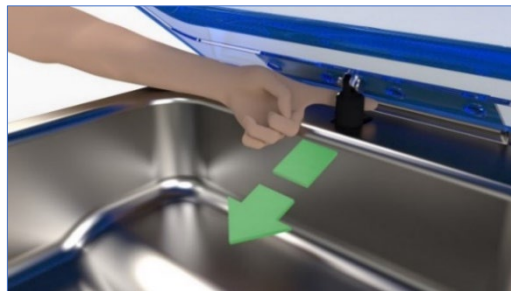
Límites de llenado:

- Productos sólidos: 100%
- Caldos, infusiones: 1/2
- Salsas: 1/3
- Cremas, salsas con nata: 1/4
- Productos a base de huevos o claras: 1/6







Introducir alimentos con una temperatura de +3°C, para obtener el mejor resultado.




Levantar la tapa hasta el final de carrera, sosteniéndolo con ambas manos y enganchar el pistón, moviéndolo hacia delante.





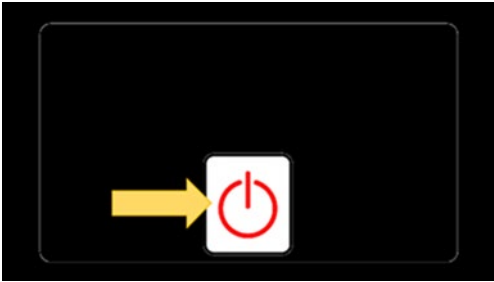





### 10.5.3 Contenedores en cámara de vacío

Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Asegurarse de que la cámara de vacío y el producto a envasar estén vacíos. Prestar atención a no ensuciar o mojar la parte interna.</p> <p>Colocar el número máximo de planchas de relleno (A) que la cámara de vacío puede contener, en relación con las dimensiones del contenedor a utilizar.</p>	
2	<p>Elegir un <b>contenedor</b> adecuado para el tamaño de la cámara de vacío que, una vez insertado, permanezca al menos a <b>1 cm</b> de la tapa cerrada. Si es necesario es posible quitar la barra de sellado.</p> <p>Asegurarse de que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.</p>	
3	<p>Activar el panel de control <u>con un doble clic rápido</u> en la pantalla. Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
4	<p>Seleccionar <b>Ciclos de recipientes</b></p>	
5	<p>Seleccionar el programa deseado, eligiendo entre: <b>Ciclos modificables, Nivel MÍN., Nivel MED., Nivel MÁX.</b></p>	
6	<p>Bajar la tapa con ambas manos, haciendo presión en los ángulos.</p>	

7a	Si se utiliza un <b>ciclo modificable</b> , ajustar el valor de vacío deseado y, a continuación, pulsar <b>START</b> para iniciarlo.	
7b	Si se utiliza un <b>ciclo predeterminado</b> , pulsar <b>START</b> para iniciarlo.	
8	Presionando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo y la cámara de vacío se descomprime. La tapa se abre automáticamente. La máquina vuelve al programa configurado.	
9	<b>Fin de ciclo.</b> La tapa se abre automáticamente. Extraer el contenedor.	

#### 10.5.4 Contenedores externos

Fase	Descripción	Imagen
1	Conectar el accesorio <b>(A)</b> para los contenedores externos en la cámara de vacío y en la tapa del contenedor. Comprobar que el dispositivo de aspiración del aire del contenedor esté abierto.	

2	<p>Activar TFT con un <u>doble clic rápido</u> en la pantalla. Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
3	<p>Seleccionar los ciclos de recipientes.</p>	
4	<p>Seleccionar el programa deseado, eligiendo entre: <b>Ciclos modificables</b>, Nivel MÍN., Nivel MED., Nivel MÁX.</p>	
5a	<p>Si se utiliza un <b>ciclo modificable</b>, ajustar el valor de vacío deseado y, a continuación, pulsar <b>START</b> para iniciarlo.</p>	
5b	<p>Si se utiliza un <b>ciclo predeterminado</b>, pulsar <b>START</b> para iniciarlo.</p>	
6	<p>1) Si el valor de vacío configurado es inferior al 99 %, la bomba se apaga. Retirar el accesorio, insertarlo en la tapa del contenedor sucesivo y presionar <b>START</b> para iniciar un nuevo ciclo. 2) Si el valor de vacío configurado es del 99 %, la bomba permanece encendida. Retirar el accesorio, insertarlo en la tapa del contenedor sucesivo.</p>	
7	<p>Pulsando la tecla <b>STOP</b> en cualquier momento, la máquina interrumpe inmediatamente el ciclo.</p>	

<b>8</b>	Al finalizar el ciclo quitar el accesorio de la cámara de vacío.
----------	--

## 10.6 GESTIÓN DE ALARMAS

### 10.6.1 Panel de mandos digitales



#### ¡ADVERTENCIA!


Si se ha alcanzado el número máximo de ciclos permitido, al encender se visualiza el mensaje de alarmas para cambiar el aceite de la bomba «OIL».





ICONO O MENSAJE	SIGNIFICADO
<b>ALL OIL</b>	<b>Realizar el cambio de aceite:</b> la alarma aparece cuando se alcanzan los 5.000 ciclos de vacío realizados
<b>ALL GAS</b>	<b>Falta de flujo de gas:</b> la alarma se activa cuando la máquina detecta anomalías en la inmisión del gas inerte
<b>Hot</b>	<b>Enfriar el producto:</b> la alarma se activa cuando la máquina detecta la presencia de un producto demasiado caliente dentro de la cámara de vacío y no se puede alcanzar el valor máximo de vacío (Aparece solo si los parámetros programados son VAC99% y VAC+ $\geq$ 0).
<b>Err VAC</b>	<b>Error de vacío:</b> la alarma se produce si el sensor de vacío no detecta un nivel de vacío mínimo dentro de 15 segundos.
<b>Tim Out</b>	<b>Alarma de retraso de fase:</b> si una de las fases del ciclo no termina en un tiempo predefinido, la máquina realiza la soldadura y el retorno de aire y "TIM OUT" parpadea


### 10.6.2 Panel de mando táctil



#### ¡ADVERTENCIA!

Si se ha alcanzado el número máximo de ciclos permitido, al encender se visualiza el mensaje de alarmas para cambiar el aceite  de la bomba

ICONO O PICTOGRAMA	SIGNIFICADO
	<b>Enfriar el producto:</b> la alarma se activa cuando no es posible alcanzar el nivel de vacío programado, debido a la temperatura excesivamente alta del producto a envasar
	<b>Ejecutar el ciclo de deshumidificación de la bomba H2OUT:</b> la alarma se activa cuando la máquina detecta una disminución del rendimiento, debido a la humedad absorbida por la bomba.
	<b>Falta de flujo de gas:</b> la alarma se activa cuando la máquina detecta anomalías en la inmisión del gas inerte
	<b>Realizar el cambio de aceite:</b> la alarma aparece cuando se alcanzan los 5.000 ciclos de vacío realizados




ICONO O PICTOGRAMA	SIGNIFICADO
	En caso de sobrecalentamiento, las funciones se bloquean y se visualiza la siguiente señal de alarma






### ¡ATENCIÓN!

En caso de alarma de seguridad térmica, apagar la máquina y esperar unos 15 minutos a que se enfríe. Si la señal persiste al volver a conectar la máquina, apagarla y desconectarla de la red eléctrica. Llamar al centro de asistencia técnica autorizado.

## 11 Después del uso

- Apagar la envasadora:
  - presionando  para 5" (Modelos con panel de mandos digitales)
  - presionar  y volver a apagar  (Modelos con panel de mandos táctil)
- Limpiar y secar la envasadora y los accesorios utilizados.
- Cuando la cámara de vacío está completamente seca, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo. De este modo la cámara de vacío se protege de la suciedad y el polvo.

## 12 Limpieza de la máquina

- Apagar la envasadora
  - presionando  para 5" (Modelos con panel de mandos digitales)
  - presionar  volver a  apagar (Modelos con panel de mandos táctil)
- Desconectar el enchufe
- Para la limpieza no utilizar estropajos de acero inoxidable, rascadores, sustancias abrasivas, ácidas o agresivas, que podrían dañar irreparablemente las superficies.
- Utilizar un paño suave y un detergente neutro.
- El agua o el vapor pueden alcanzar partes vivas y causar cortocircuitos.



### ¡PELIGRO ELÉCTRICO!

No utilice nunca agua corriente, ni equipos de limpieza a vapor: ¡peligro de descarga eléctrica!

- La limpieza y el mantenimiento de rutina, debido al usuario, no pueden realizarse por niños sin supervisión

### 12.1 Limpieza externa

- Para las partes de acero se recomienda limpiar siguiendo la dirección del satinado.
- Para la tapa y el frente mandos, utilizar un paño suave, limpio y húmedo.
- No utilice disolventes ni alcohol, líquidos corrosivos o venenosos.



### ¡ATENCIÓN!

Durante la limpieza, no retirar las placas de identificación, ya que proporcionan información importante y única sobre el equipo. Imprescindible para la asistencia técnica.



**¡ATENCIÓN!** No utilice chorros de agua o de vapor para enjuagar o limpiar el aparato y evitar el uso de chorros de agua y/o vapor en las proximidades del aparato. No pulverizar agua en el orificio de aspiración de la cámara de vacío.

### 12.2 Limpieza cámara de vacío

- 1) Esperar que la barra de sellado se haya enfriado.
- 2) Quitar la barra de sellado tirándola hacia arriba.
- 3) Evitar limpiar con agua la abertura de aspiración. Si se aspira el agua podría dañar la envasadora.
- 4) Quitar la suciedad con un paño suave, humedecido con agua caliente. Eventualmente utilizar un

desinfectante neutro.

5) Limpiar con un paño suave, humedecido con agua caliente.

### 12.3 Limpieza barra de sellado

- 1) Esperar que la barra de sellado se haya enfriado.
- 2) Quitar la barra de sellado tirándola hacia arriba.
- 3) Limpiar con un paño suave, humedecido con agua caliente.
- 4) Secar bien antes de utilizar la envasadora.

### 12.4 Limpieza adaptador para vacío externo



- 1) Utilizar agua caliente y detergente para platos.
- 2) Enjuagar cuidadosamente.
- 3) Limpiar con un paño suave, humedecido con agua caliente.
- 4) Reutilizar el adaptador cuando esté completamente seco.


## 13 Ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba (H2OUT)

El centro de la máquina en la bomba de vacío. Para proteger la bomba de la oxidación de las superficies internas y del consiguiente bloqueo del rotor, causado por la presencia de residuos oxidados, que se produce cuando el vapor de agua, aspirado junto con el aire, se condensa y permanece durante largos periodos en el interior del cuerpo de la bomba, es necesario seguir unas sencillas instrucciones:



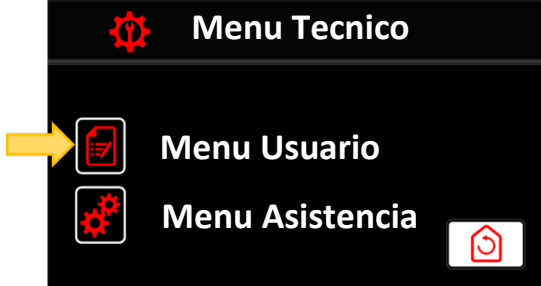

- 1) **Envasar siempre productos fríos, si es posible a +3-4 °C** - Cuanto más caliente esté el producto, más corta será su vida útil y mayor será la formación de condensación en el interior de la bomba, lo que provocará oxidación y daños en la bomba.
- 2) Si el aparato solo se utiliza ocasionalmente, antes de envasar los productos realice al menos 2-3 ciclos USUARIO completos (con VAC 99% y VAC+ 60"). Esto permite el precalentamiento del aceite y la evaporación del agua en la bomba
- 3) **Si la máquina se utiliza en hostelería y gastronomía, el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba debe realizarse diariamente al final del turno de trabajo. En todos los demás casos, debe realizarse al menos una vez por semana.**
- 4) **Antes de un período de reposo o de inactividad de más de dos meses, realizar un cambio de aceite.**

### 13.1 Panel de mandos digitales

Fase	Descripción	Imagen
1	Para encender la envasadora, pulsar  durante 5".	
2	Seleccionar el programa «H <sub>2</sub> OUT» usando las teclas UP/DOWN.	

3	<p>Bajar la tapa con ambas manos, haciendo presión en los ángulos.</p> <p>El ciclo arranca automáticamente.</p>	
4	<p>Al final del ciclo, la máquina vuelve al estado de espera. Está lista para un ciclo de trabajo de acuerdo con el programa establecido.</p>	
5	<p>El ciclo de deshumidificación puede interrumpirse en cualquier momento pulsando la tecla <b>STOP</b>.</p>	

### 13.2 Panel de mandos táctil

Fase	Descripción	Imagen
1	<p>Activar TFT con un <u>doble clic rápido</u> en la pantalla.</p> <p>Después pulsar <b>STAND-BY</b> para encender la máquina.</p>	
2	<p>Seleccionar el menú técnico</p>	
3	<p>Seleccionar el menú usuario</p>	
4	<p>Seleccionar el programa «H<sub>2</sub>OUT» pulsando el botón correspondiente</p>	



5	<p>Bajar la tapa con ambas manos, haciendo presión en los ángulos.</p> <p>El ciclo arranca automáticamente.</p>	
6	<p>1 - Permite interrumpir anticipadamente el ciclo</p> <p>2 - Permite volver a la pantalla anterior</p>	
7	<p>Al final del ciclo, la máquina vuelve al estado de espera. Está lista para un ciclo de trabajo de acuerdo con el programa establecido.</p>	

## 14 Nociones sobre el aceite de la bomba



### ¡ADVERTENCIA!

Es esencial que el aceite de la bomba (desarrollado específicamente para la aplicación de vacío de grado alimenticio y certificado por la FDA) esté siempre en las mejores condiciones: fluido y limpio, es decir, libre de impurezas gruesas y libre de partes acuosas.

**Controlar periódicamente el nivel de aceite: para los sectores de la restauración y la gastronomía, el ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba debe realizarse diariamente. Para productos secos o no alimentarios, al menos una vez a la semana (cap. 13).**

- 1) **El cambio de aceite debe realizarse en función de la carga de trabajo, al menos cada 6 meses, o cuando se haya alcanzado el número de ciclos previstos**, cuando la máquina emite una señal en la pantalla OIL.  
**Contactar con el servicio de asistencia técnica para cambiar el aceite de la bomba. En cada cambio de aceite, debe reemplazarse también el filtro de aceite.**
- 2) **El aceite debe cambiarse antes de que la máquina no se use por más de dos meses.** De esta manera, los residuos de aceite usado, las impurezas y los depósitos de suciedad se descargan junto con el aceite usado.
- 3) **La temperatura del local donde está instalada la máquina no debe descender por debajo de +12 °C, para evitar un espesamiento excesivo del aceite.** Una mayor fluidez del aceite facilita el arranque de la bomba de frío.

## 15 Mantenimiento periódico programado

La ejecución regular del mantenimiento programado, como se indica a continuación en este manual, reduce o elimina por completo los inconvenientes y perturbaciones y prolonga significativamente la vida útil de la máquina.

La ausencia de un mantenimiento regular puede ocasionar importantes gastos de reparación y, en algunos casos, anular el derecho a la cobertura de la garantía de los daños. Además, respetando lo indicado, se mantiene un buen nivel de higiene.

Para realizar las operaciones de limpieza y mantenimiento ordinario de forma segura, nos remitimos a las siguientes normas:



**¡PELIGRO ELÉCTRICO!** Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido.



**¡PELIGRO ELÉCTRICO!** La limpieza, desinfección, mantenimiento y/o reparación de cualquier componente del aparato solo debe realizarse con fuentes de energía desconectadas (desconexión del enchufe de la fuente de alimentación general del sistema).

**¡PELIGRO!** Queda terminantemente prohibida la retirada de las protecciones y de los dispositivos de seguridad para la realización de las operaciones de mantenimiento ordinario, y el fabricante declina toda responsabilidad por los accidentes causados por el incumplimiento de esta obligación.



**¡ATENCIÓN!**

Para cualquier operación de mantenimiento, movilización, instalación y limpieza del aparato, usar siempre las medidas preventivas adecuadas y el equipo de protección individual (guantes, etc.)



**¡ADVERTENCIAS!** Los trabajos de mantenimiento o el acceso a las partes bajo tensión de la máquina solo pueden ser realizados por personal cualificado.

Para eventuales reparaciones, contactar con un centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante. Utilizar y/o exigir el uso de piezas de repuesto originales.

No efectuar intervenciones de mantenimiento por su cuenta, ya que el manual indica la intervención de personal cualificado.

No tocar la máquina con manos o pies sin protección, húmedos o mojados.

No introducir ningún destornillador, utensilios de cocina u otros objetos entre las protecciones, aberturas o partes móviles de la máquina envasadora,

Al final de la jornada, desenganchar el pistón presionando hacia atrás y bajar la tapa a la posición de reposo, para proteger la cámara de vacío de suciedad y polvo.

DETALLES MÁQUINA	INTERVENCIÓN	FRECUENCIA					INTERVENCIÓN REALIZADA	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
Bomba	Controlar el nivel y el color del aceite; eventualmente efectuar una recarga o el cambio completo, si el color fuese oscuro o blanquecino (llamar a un servicio de asistencia especializado).	X					O	Rellenado o sustitución.
Bomba	Ejecutar un ciclo de calentamiento de la bomba durante al menos 5 minutos, o un ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba.	X					O	
Cable de alimentación	Controlar la integridad; sustituir si es defectuoso.	X					O	Sustitución
Tapa de plexiglás	Controlar la integridad; en caso de grietas o estrías, llamar al servicio de asistencia técnica para sustituir la tapa.	X					O	Sustitución
Silicona de barra de amortiguación y guarnición de la tapa de Plexiglás	Controlar que estén bien introducidas en su respectivos alojamientos; sustituir si están defectuosos o desgastadas.	X					O	Sustitución

DETALLES MÁQUINA	INTERVENCIÓN	FRECUENCIA					INTERVENCIÓN REALIZADA	
		1-G	1-S	6-M	1-A	4-A	USUARIO	CENTRO DE ASISTENCIA
Máquina y cámara de vacío	Limpiar impurezas, aceites y grasas.	X					O	
Conexión de la barra de sellado	Controlar que esté bien introducida en los dos pernos de contacto.	X					O	
Bomba	Ejecutar un ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba	X	X				O	
Barra de sellado	Limpiar la parte superior con un paño húmedo. Limpiar los dos pernos y agujeros de contacto.		X				O	
Bomba	Ejecutar un ciclo de deshumidificación del aceite de la bomba		X				O	
Máquina, cámara de vacío, tapa y planchas de relleno	Desinfectar		X				O	
Bomba	Realizar el cambio de aceite de la bomba			X				O
Bomba	Cambiar el filtro desaceitador de la bomba			X				O
Bomba	Efectuar el cambio del aceite de la bomba y del filtro desaceitador antes de un período de inactividad (por un período superior a 2 meses)	<b>La presente intervención debe realizarse antes de un largo período de inactividad de la máquina</b>						O

## 16 Búsqueda de averías

NUM	ANOMALÍA	POSIBLES CAUSAS	CONSEJOS PARA EL USUARIO
1	La máquina no funciona.	Máquina apagada	Encender la máquina (pulsar el botón <b>STOP</b> durante 5")
		Falta la alimentación eléctrica	<ul style="list-style-type: none"> <li>Insertar la clavija en un enchufe (¡comprobar el voltaje!).</li> <li>Comprobar la integridad del cable de alimentación.</li> <li>Comprobar que el fusible PF1 de la tarjeta de potencia está intacto y bien insertado (contactar con el centro de asistencia).</li> </ul>
		Daños a la máquina	Comunicarse con el centro de asistencia
2	Vacío insuficiente en la bolsa/Bolsa no está al vacío	Bolsa mal colocada	Colocar la bolsa centrada sobre la barra de sellado sobresaliendo 20 mm de la barra
		Bolsa perforada	Elegir una bolsa de mayor grosor y envolver el producto con película o papel blando
		Sellado insuficiente	Aumentar el tiempo de sellado
		Bolsa defectuosa	Sustituir la bolsa
		Apertura de la bolsa sucia	Utilizar una bolsa nueva y tener cuidado de no ensuciar la abertura con aceites, grasas, etc.
Bolsa demasiado grande o demasiado pequeña en relación a las dimensiones del producto	Elegir un formato de bolsa adecuado a las dimensiones del producto.		

NUM	ANOMALÍA	POSIBLES CAUSAS	CONSEJOS PARA EL USUARIO
3	El sellado presenta burbujas y quemaduras	Tiempo de sellado demasiado largo	Disminuir el tiempo de sellado
	Sellado estrecho e irregular	Tiempo de sellado demasiado breve	Aumentar el tiempo de sellado
4	Vacío insuficiente en la cámara de vacío.	Valor configurado de vacío insuficiente	Aumentar el valor con las teclas <b>UP</b> y <b>DOWN</b>
		Rendimiento de la bomba de vacío insuficiente	<ul style="list-style-type: none"> <li>Controlar el aceite.</li> <li>Controlar el filtro desaceitador de la bomba.</li> </ul>
		Guarnición de la tapa gastada	Sustituir la guarnición de la tapa (dirigirse al centro de asistencia)
5	La máquina no hace vacío en la cámara de vacío.	Presión ejercitada sobre la tapa al arrancar el aparato insuficiente	Bajar la tapa con ambas manos ejerciendo una mayor presión sobre los dos lados
		Para aparatos con opción de gas: función de gas activa	Desactivar la función de gas
		Bomba no funciona	Dirigirse al centro de asistencia
6	La máquina no sella.	Contactos sucios de barra de sellado	Limpia los contactos
		Contactos de la barra de sellado interrumpidos	Restablecer la conexión (dirigirse al centro de asistencia)
		Resistencia de la barra de sellado partida	Sustituir la resistencia (dirigirse al centro de asistencia)
		Pistón defectuoso de elevación de barra	Sustituir el pistón de elevación de barra (dirigirse al centro de asistencia)
7	Calidad del sellado ordinario	Barra de sellado vacía	Limpia la barra de sellado
		Tiempo de sellado insuficiente en relación al gramaje de la bolsa	Aumentar el tiempo de sellado
		Teflón de cobertura desgastado	Cambiar el teflón de cobertura
		Porcentaje excesivo de gas (cerca del 90 %) en relación con el producto envasado	Disminuir el porcentaje de inyección de gas
		Silicona de amortiguación desgastada	Sustituir la silicona de amortiguación.
8	Cantidad insuficiente de gas en las bolsas.	Tiempo insuficiente de suministro de gas	Disminuir el porcentaje de inyección de gas
		Presión insuficiente de la bombona de gas	Ajustar la presión en el reductor de la bombona a 1 bar
		La boquilla de gas no está insertada en la boca de la bolsa.	Volver a colocar la bolsa insertando la boquilla de gas en el borde abierto de la bolsa.
		Válvula de la bombona o del reductor de presión cerradas	Abra las válvulas de la bombona y ajuste el reductor de presión a 1 bar.
9	Apertura de la tapa durante el ciclo GAS.	Volumen de gas demasiado elevado	Disminuir el porcentaje de inyección de gas
10	No se consigue generar vacío en los contenedores.	Tapa contenedor mal colocada o válvula tapa abierta	Vuelva a poner la tapa del contenedor verificando que la guarnición esté íntegra e introducida en su sitio y que la válvula de aspiración de la tapa esté en posición abierta
11	La tapa de plexiglás no se cierra	Guarnición de la tapa gastada	Sustituir la guarnición de la tapa
		Desviación de las bisagras	Regular las bisagras de la tapa (comunicarse con el centro de asistencia)
		Resorte de gas dañado	Sustituir el resorte de gas (comunicarse con el centro de asistencia)

## 17 Mantenimiento



### ¡ATENCIÓN!

No sustituir el teflón con la barra de sellado aún caliente: ¡peligro de quemaduras!  
Desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de realizar cualquier intervención de mantenimiento.



### ¡PELIGRO!

Queda terminantemente prohibida la retirada de las protecciones y de los dispositivos de seguridad para la realización de las operaciones de mantenimiento. El fabricante declina toda responsabilidad por los accidentes causados por el incumplimiento de esta obligación.

### ¡ATENCIÓN!

Para cualquier operación de mantenimiento y/o reparación, usar siempre las medidas preventivas adecuadas y el equipo de protección individual (guantes, etc.)

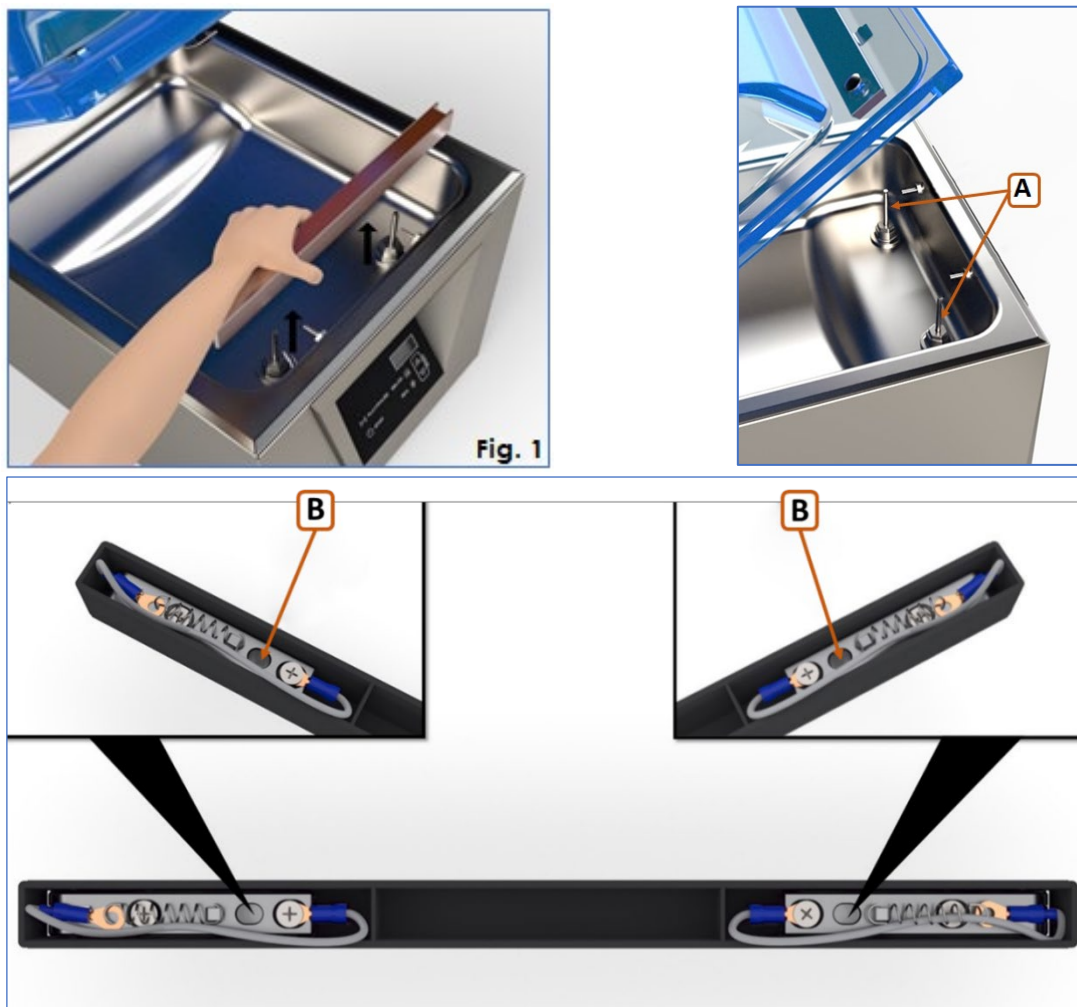
Los trabajos de mantenimiento o el acceso a las partes bajo tensión de la máquina a que se refiere el presente capítulo solo pueden ser realizados por personal cualificado.

Utilizar y exigir el uso exclusivo de piezas de repuesto originales: las piezas de repuesto no originales pueden dañar el aparato o causar lesiones a las personas.

Indicar siempre el modelo y el número de serie de la envasadora (véase §17.3) al solicitar asistencia.

### 17.1 Sustitución completa de la barra de sellado

- Quitar la barra de sellado levantándola horizontalmente de las dos extremidades (**Fig. 1**).
- Limpiar cuidadosamente los contactos y los dos orificios de los pernos de la barra de sellado.
- Introducir la barra nueva, prestando atención a su correcta colocación en los contactos eléctricos.



## 17.2 Sustitución del Teflón de cobertura de la barra de sellado

- 1) Extraer la barra de sellado elevándola horizontalmente a las dos extremidades (**Fig. 1**).



Fig. 1

- 2) Retirar la cinta de teflón (**Fig. 2**).



Fig. 2

- 3) Limpiar a fondo la barra de aluminio con alcohol (**Fig. 3**).



Fig. 3

- 4) Aplicar la nueva cinta cortando la parte sobrante en los dos extremos (**Fig. 4**).

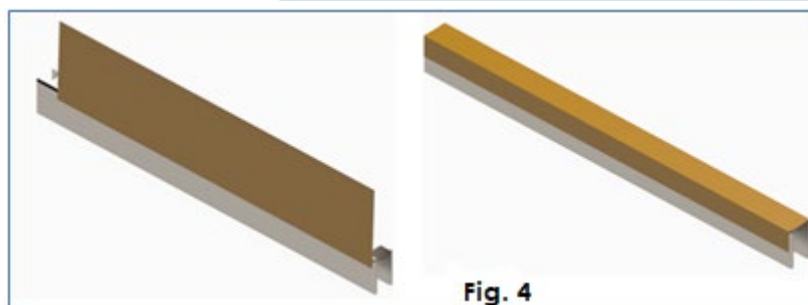


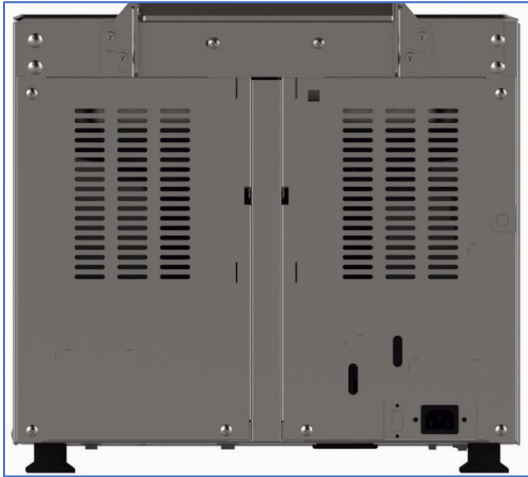
Fig. 4

- 5) Volver a colocar la barra de sellado en la cámara de vacío, prestando atención a su correcta colocación en los contactos eléctricos.



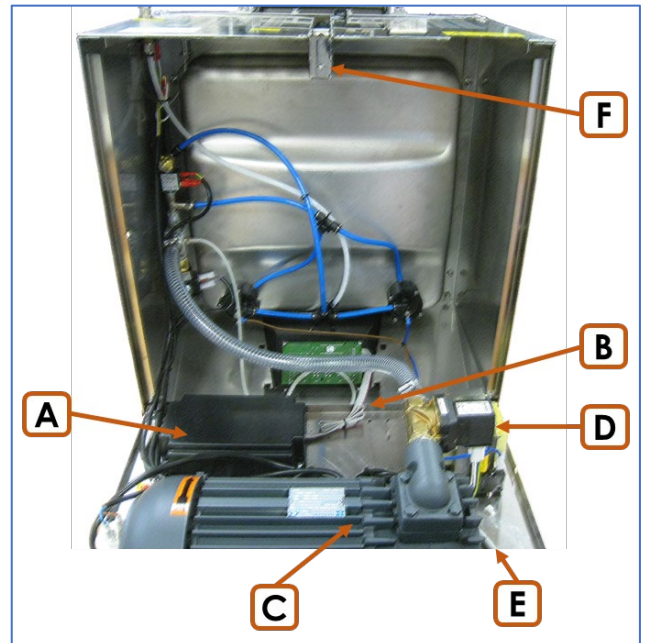
### 17.3 Acceso a las partes internas de la máquina

- 1) Apagar la envasadora pulsando **STOP** durante 5 segundos y quitar la clavija del enchufe.
- 2) Retirar las planchas de relleno de la cámara de vacío y bajar la tapa a la posición de reposo.
- 3) Desenroscar los tornillos inferiores del panel trasero con la ayuda de un destornillador de cabeza Philips.
- 4) Levantar la carcasa con ambas manos, girándola 90° y colocando el panel frontal sobre la superficie de trabajo, interponiendo uno de las planchas de relleno suministradas **(A)**.



- 5) Disposición de los principales componentes en el interior de la máquina:

- A) Cubierta protectora de la tarjeta de potencia
- B) Cable plano para la conexión de la tarjeta de potencia - tarjeta de control
- C) Bomba de vacío
- D) Transformador
- E) Cable de alimentación
- F) Resorte de gas



- 6) Para cerrar, bajar la carcasa sobre la base, asegurándose de la correcta colocación del cuerpo de la máquina, así como la disposición de los cables y tubos, que podrían resultar cortados o dañados por las hojas de la máquina.



### 17.4 Sustitución del aceite de la bomba

1) Hacer funcionar la bomba durante unos 10 minutos para que el aceite sea fluido:

- Modelos con panel de mandos digitales: elegir la función

Recipientes (pulsar las teclas ▲ “+” / “-” ▼ “-”)

- Modelos con panel de mandos táctil: elegir la función Recipientes MÁX. y ejecutarla más veces

2) Detener la bomba pulsando el botón **STOP**.

3) Apagar el aparato:

- Modelos con panel de mandos digitales: pulsar  durante 5 segundos

- Modelos con panel de mandos táctil: pulsar STAND-BY y sacar la clavija del enchufe.

4) Retirar las planchas de la cámara de vacío y bajar la tapa a la posición de reposo.

5) Abrir la máquina como se describe en el capítulo 17.3.

6) Desenroscar el tapón con una llave hexagonal el tapón de llenado de aceite en la parte superior de la bomba (**fig. 1**).

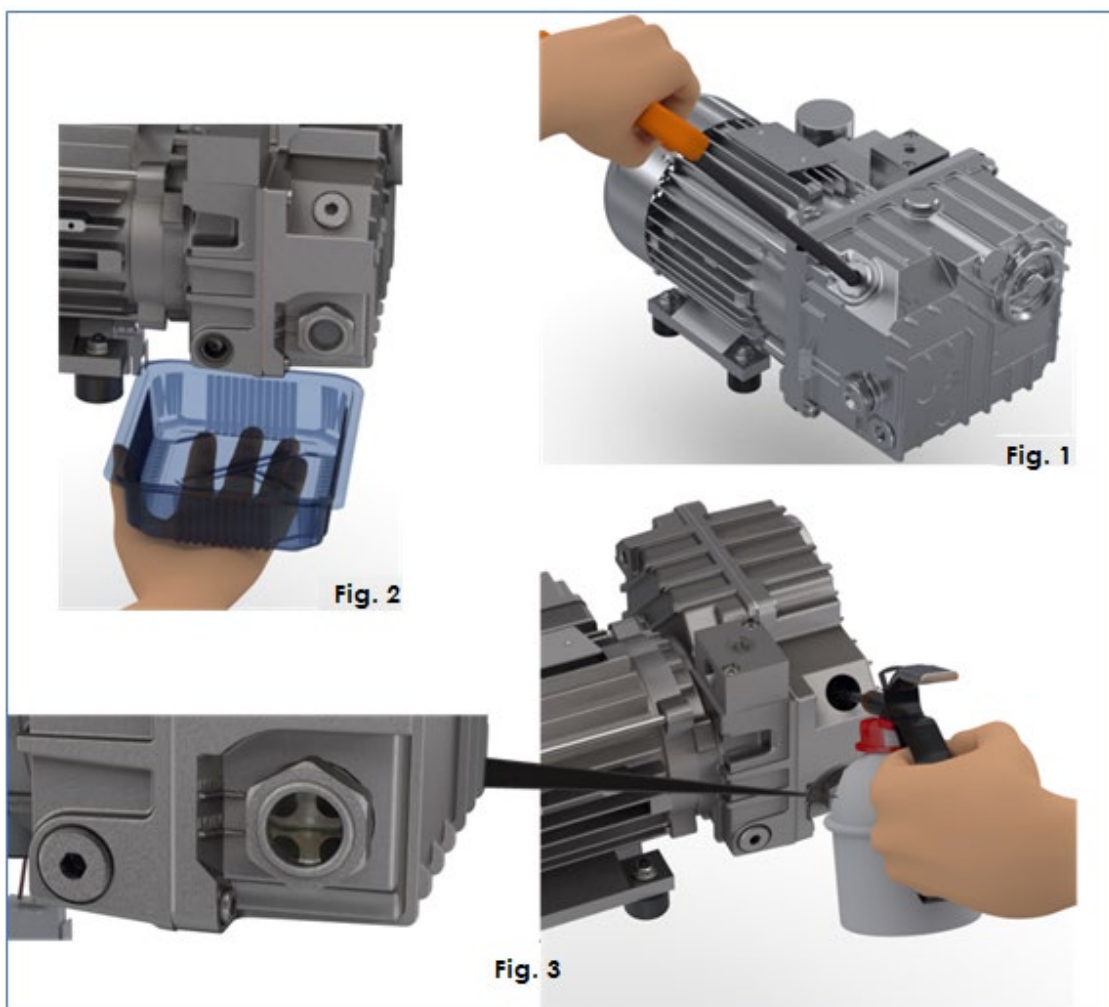
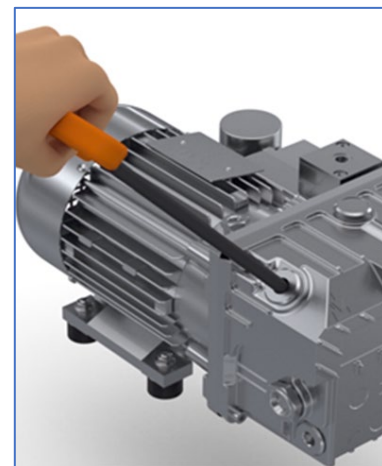
7) Colocar un contenedor suficientemente grande (0,5 l) cerca del tapón de drenaje (**fig. 2**).

Con la misma llave hexagonal, desenroscar el tapón de drenaje y vaciar el aceite en el contenedor durante aproximadamente 10 minutos.

8) Volver a enroscar el tapón de descarga en la parte inferior de la bomba y proceder con el rellenado del aceite hasta el nivel correcto: observando por la mirilla, el nivel del aceite se debe colocar cerca de la línea central (**fig. 3**).

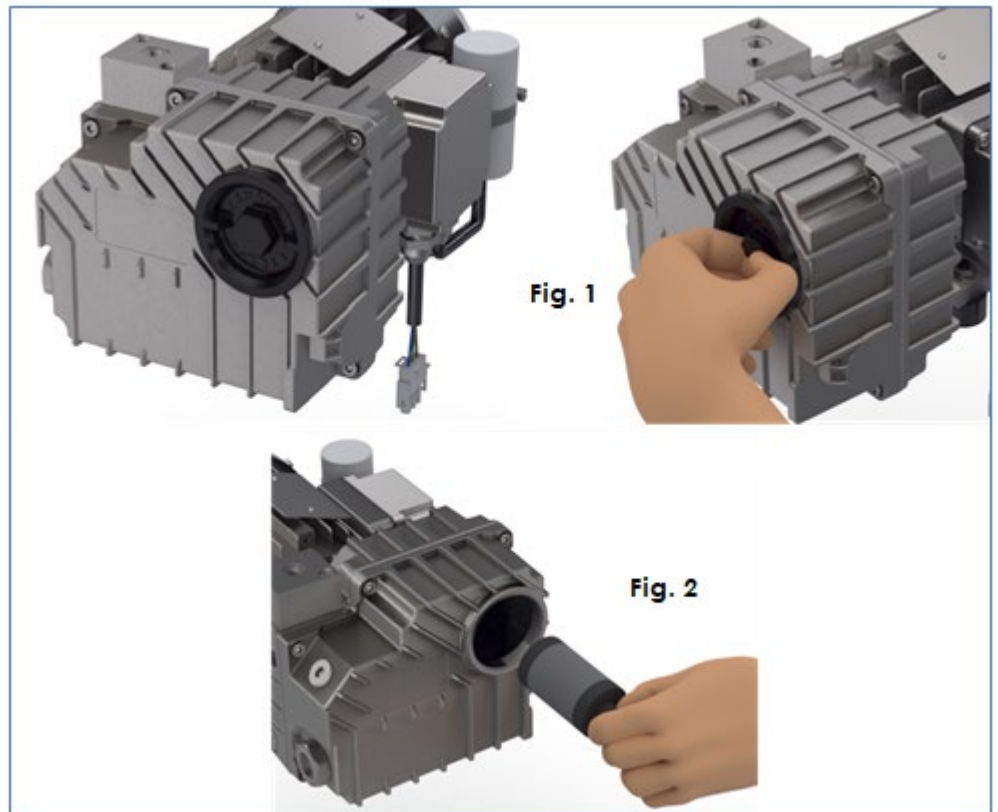
9) Volver a enroscar el tapón de llenado.

10) Para cerrar, bajar la carcasa sobre la base, asegurándose de la correcta colocación del cuerpo de la máquina, así como la disposición de los cables y tubos, que podrían resultar cortados o dañados por las hojas de la máquina



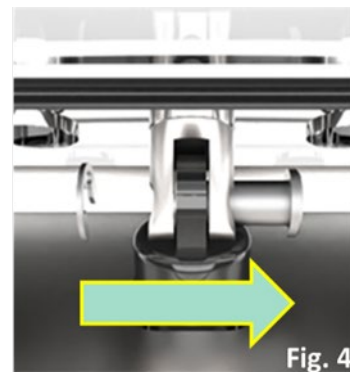
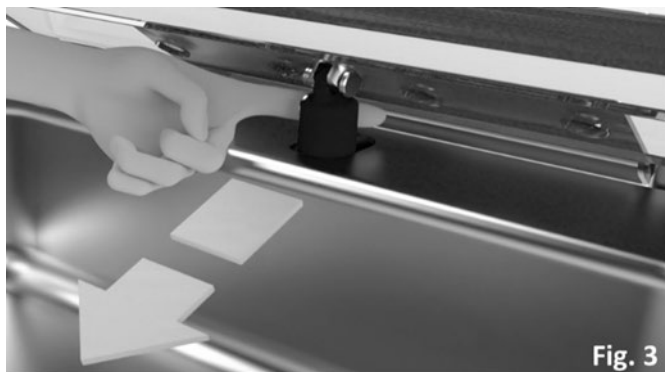
## 17.5 Sustitución del filtro desaceitador

- 1) Para acceder a la bomba, seguir los pasos descritos en §17.3.
- 2) Desenroscar la tapa del filtro desaceitador en el cuerpo de la bomba con la ayuda de una llave fija o un tubo. Sacar el filtro desaceitador. (**fig. 1-2**).
- 3) Colocar el filtro nuevo con la junta tórica, enroscar el tapón nuevo suministrado con el filtro con las pinzas.
- 4) Cerrar el aparato como se describe en el § 17.3.



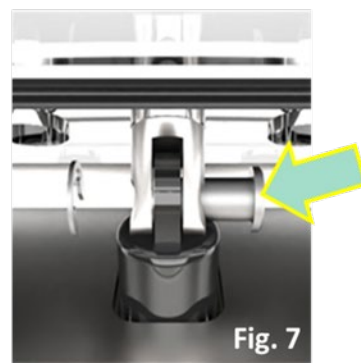
## 17.6 Sustituir la junta de la tapa

- 1) Levantar la tapa.
- 2) Retirar el anillo elástico del perno de fijación del pistón (**fig. 3**).
- 3) Sacar el perno e inclinar la tapa hacia atrás, apoyándola sobre un soporte estable (**fig. 4**).



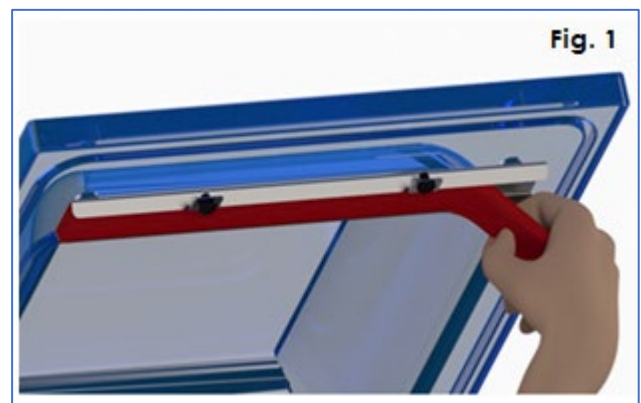
- 4) Retirar la junta usada extrayéndola de su alojamiento. Con la ayuda de un detergente neutro, limpiar bien el alojamiento de la guarnición (**fig. 5**).
- 5) Partiendo del centro de la parte trasera del alojamiento de la tapa (lado de las bisagras), extender la guarnición a lo largo de todo el recorrido de la ranura (**fig. 6**) teniendo cuidado de:
  - a) Realizar los dos cortes de unión de forma precisa y nítida.
  - b) Comprobar que el labio de la guarnición esté orientada hacia el exterior.
  - c) Durante la colocación, no poner en tensión la guarnición.
- 6) Volver a colocar el resorte de gas, introduciendo el perno y bloqueándolo con el anillo elástico anteriormente retirado (**fig. 7**).
- 7) Iniciar un ciclo con el vacío ajustado al valor máximo. Al alcanzar este valor, apagar la máquina desconectando el enchufe de la instalación eléctrica: la cámara de vacío permanecerá al vacío y la tapa bajada.

Para verificar la correcta ejecución del trabajo, esperar 5 minutos, durante los cuales la tapa debe permanecer cerrada y adherida a la cámara de vacío.



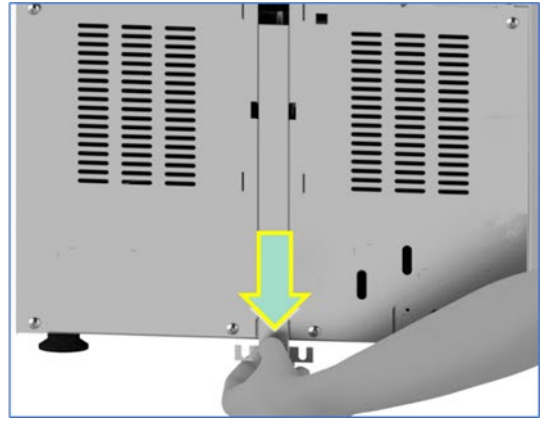
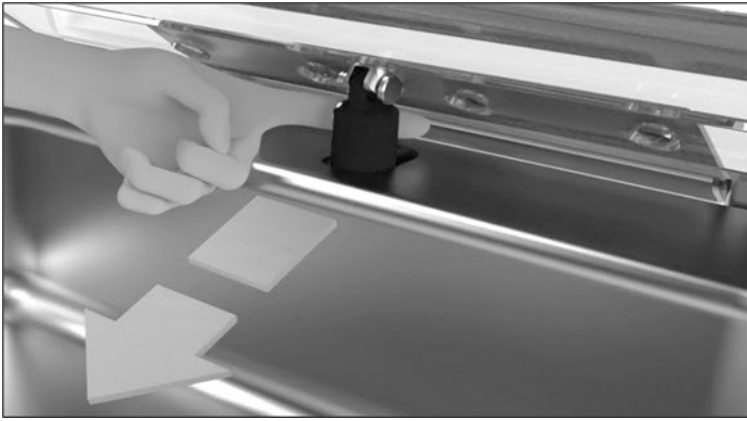
### 17.7 Sustitución del perfil de silicona de la barra de amortiguación

- 1) Abrir la tapa.
- 2) Quitar el perfil de silicona de la barra amortiguación (**fig. 1**).
- 3) Limpiar bien la ranura con un paño mojado en alcohol.
- 4) Colocar el perfil de silicona nueva, teniendo cuidado de presionar de manera uniforme. No poner en tensión la silicona durante la colocación.

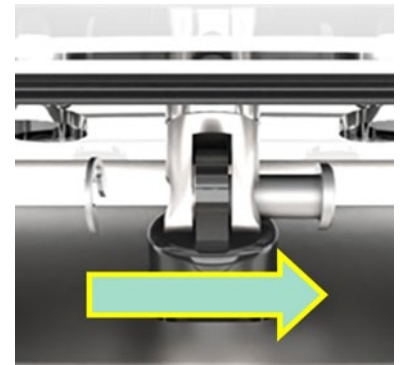


### 17.8 Sustitución del muelle de gas

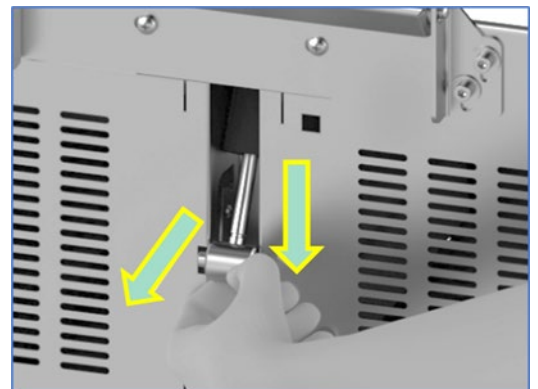
- 1) Retirar el cárter posterior empujándolo hacia abajo.
- 2) Abrir la tapa.



- 3)** Retirar el anillo elástico del perno de fijación. Sacar el perno e inclinar la tapa hacia atrás, apoyándola sobre un soporte estable.

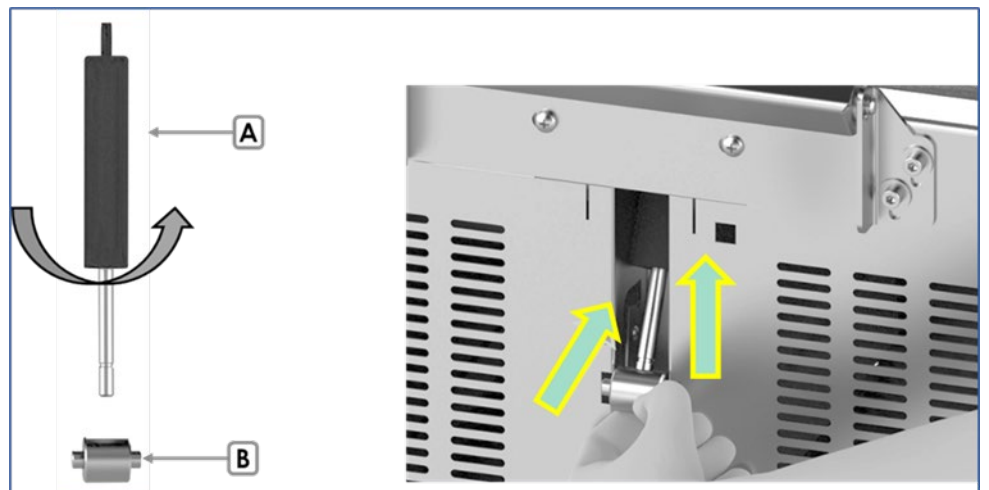


- 4)** Extraer el resorte de gas desde abajo.

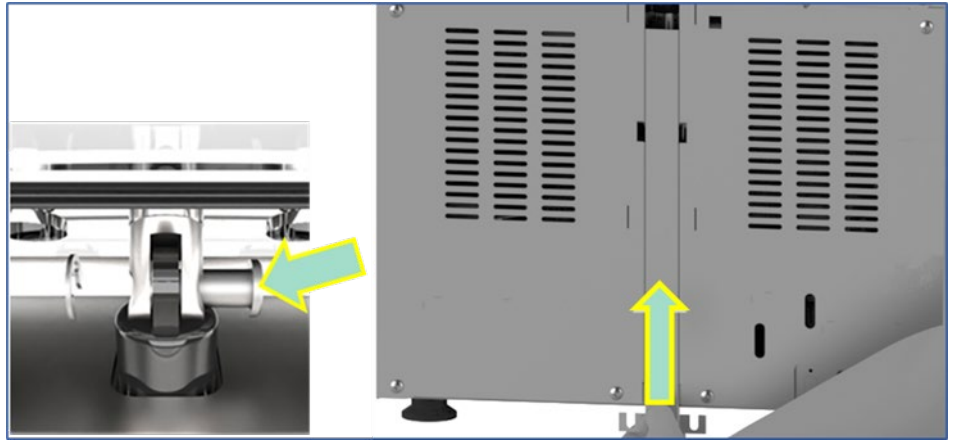


- 5)** Desenroscar el resorte de gas (A) del perno de deslizamiento (B) girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj. Enroscar el nuevo resorte de gas al perno de deslizamiento.  
**6)** Introducir el resorte de gas desde abajo.

- 7)** Volver a colocar el resorte de gas, introduciendo el perno y bloqueándolo con el anillo elástico anteriormente retirado.



- 8)** Volver a colocar el cárter posterior empujándolo hacia alto.



## 18 Garantía

Si la compra de este producto incluye cobertura de garantía, esta se otorga de acuerdo con la normativa local y sujeta a que el equipo se instale y use para los fines previstos, de acuerdo con la documentación correspondiente.



La garantía es efectiva cuando el cliente ha utilizado piezas originales y realizado el mantenimiento de acuerdo con la documentación de usuario y mantenimiento de Electrolux Professional, disponible en papel o en formato electrónico. Electrolux Professional recomienda específicamente el uso de agentes de limpieza, aclarado y descalcificación autorizados por Electrolux Professional para obtener resultados óptimos y conservar la eficiencia del producto a lo largo del tiempo.

La garantía de Electrolux Professional no cubre:

- El coste de desplazamientos del servicio técnico para la entrega y recogida del producto.
- Instalación.
- Formación en el uso del equipo.
- Sustitución (o suministro) de piezas sujetas a desgaste salvo que sean resultado de defectos de material o fabricación, que se hayan comunicado en el plazo de una (1) semana desde la avería.
- Corrección del cableado externo.
- Corrección de reparaciones no autorizadas, así como de daños, desperfectos e insuficiencias provocados por:
  - Capacidad insuficiente o anómala de los sistemas eléctricos (corriente/voltaje/frecuencia, incluidos picos e interrupciones).
  - Piezas de fontanería, componentes o productos consumibles de limpieza que no estén autorizados por el fabricante.
  - Negligencia, mal uso, abuso o incumplimiento, por parte del cliente, de las instrucciones de uso y mantenimiento detalladas en la documentación correspondiente al equipo.
  - Incorrección o deficiencia de: instalación, reparación, mantenimiento (incluida la manipulación, las modificaciones y las reparaciones realizadas por terceros no autorizados) y modificación de los sistemas de seguridad.
  - El uso de componentes que no sean originales (como consumibles, piezas de desgaste o repuestos).
  - Condiciones ambientales que provoquen tensiones térmicas (como sobrecalentamiento/congelación) o químicas (como corrosión/oxidación).
  - Objetos extraños colocados o contenidos en el producto.
  - Accidentes o fuerza mayor.
  - Transporte y manipulación, incluidos rayaduras, abolladuras, astillamiento u otros daños del acabado del producto, material o fabricación, comunicados en el plazo de una (1) semana desde la fecha de entrega, salvo que se haya acordado de otro modo.
- Productos en los que el número de serie original se haya eliminado, alterado o no pueda observarse con facilidad.
- Sustitución de bombillas, filtros u otros consumibles.
- Accesorios y software no autorizados o especificados por Electrolux Professional.

La garantía no incluye actividades de mantenimiento planificadas (incluidas las piezas necesarias para ello) ni el suministro de agentes de limpieza, salvo que se especifique por algún acuerdo local, sujeto a las condiciones del lugar.

Consulte en el sitio web de Electrolux Professional la lista de centros de atención al cliente autorizados.