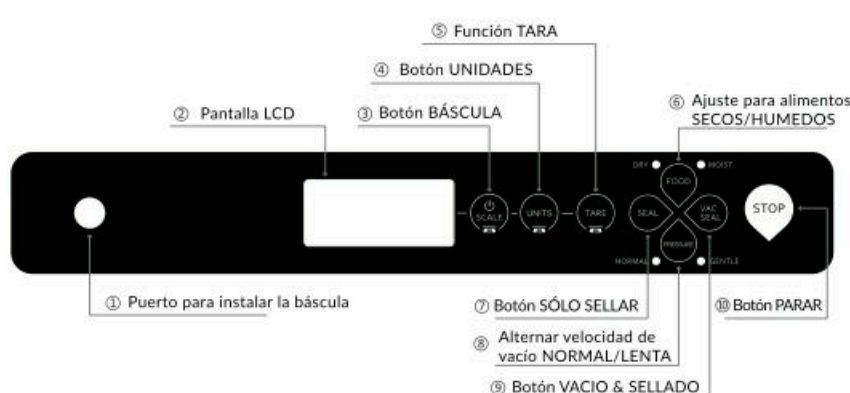


MakeCuisine

FUNCIONES



1 ALOJAMIENTO PARA INSTALAR LA BÁSCULA
Gire la plataforma en el sentido de las agujas del reloj o al contrario para instalar/quitar la báscula.

2 PANTALLA LCD
Muestra el peso del alimento.

3 BOTÓN BÁSCULA
Pulse este botón para activar/desactivar la función de báscula.

4 BOTÓN UNIDADES
Seleccione la unidad para el peso: g, kg, oz ó lb. Puede cambiar de unidad fácilmente pulsando este botón.

5 FUNCIÓN TARA (TARE)
Podrá obtener el peso exacto de los alimentos que van envasados si pone el envase y usa este botón para calcular el peso "0" incluyendo el del envase.

- (1) Ponga el envase sin los alimentos sobre la plataforma.
- (2) Pulse el botón TARE. La báscula se calibrará a "0" descontando el peso del envase.
- (3) Añada despacio el alimento al envase. La pantalla LCD sólo mostrará el peso del alimento. Si el valor de la pantalla no es "0" cuando retire el envase y los alimentos, pulse este botón para restablecer la báscula.

6 AJUSTE PARA ALIMENTOS SECOS /HÚMEDOS
Para realizar un vaciado y sellado óptimo de los alimentos, utilice este botón para alternar entre alimentos húmedos/secos. La LED indicadora adecuada se encenderá indicando el modo. Elija "HÚMEDO (MOIST)" para alimentos que contengan líquido (zumos, salsas, etc...). Elija SECO (DRY) para alimentos que no contengan líquidos. (Nota: El aparato volverá a "SECO" (DRY) en caso de corte de corriente).

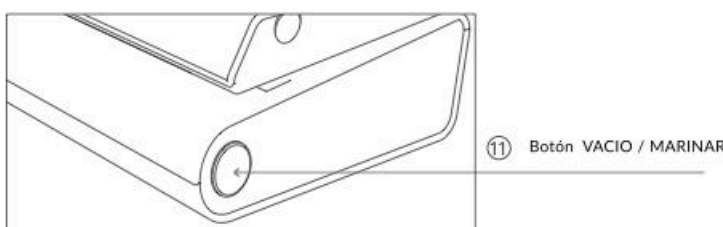
7 BOTÓN SELLAR
Use este botón para sellar la bolsa sin realizar el vacío. (Nota: Espere al menos 60 segundos entre cada uso).

8 ALTERNAR VELOCIDAD DE VACÍO NORMAL/LENTA
Cuando selle al vacío alimentos delicados, use este botón para seleccionar «LENTA» (GENTLE). Se encenderá la luz LED según el modo seleccionado. Para un mayor control, puede pulsar el botón "SEAL" en cualquier momento para detener el proceso de vaciado y comenzar el sellado. (Nota: El aparato volverá a "NORMAL" en caso de corte de corriente).

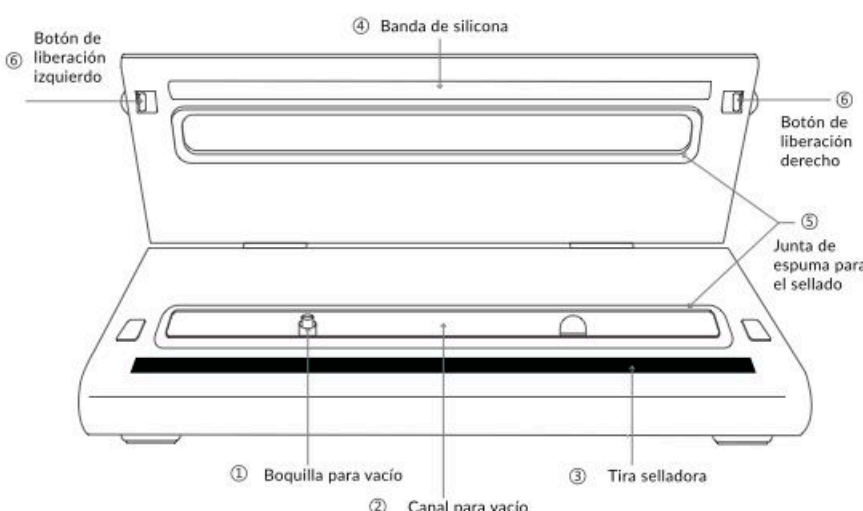
9 BOTÓN VACÍO/SELLADO (VACUUM&SEAL)
Este es el botón más habitual. Pulse este botón para vaciar el aire de la bolsa y realizar un sellado estanco. (Nota: Espere al menos 60 segundos entre cada uso).

10 BOTÓN DETENER (STOP)
Pulse este botón para detener inmediatamente el proceso de vaciado o sellado.

11 BOTÓN VACÍO Y MARINAR (VAC & MARINATE)
Pulse este botón para obtener el mejor vacío para botes o latas (la luz LED parpadeará). Mantenga el botón pulsado para activar el modo MARINAR (la luz LED quedará encendida fija).



FUNCIONES



1 BOQUILLA PARA VACÍO
Se utiliza para extraer el aire de bolsas/botes/botellas. No Bloquee la boquilla cuando vacíe una bolsa. Necesitará la manguera Accesorio para vaciar botes o botellas.

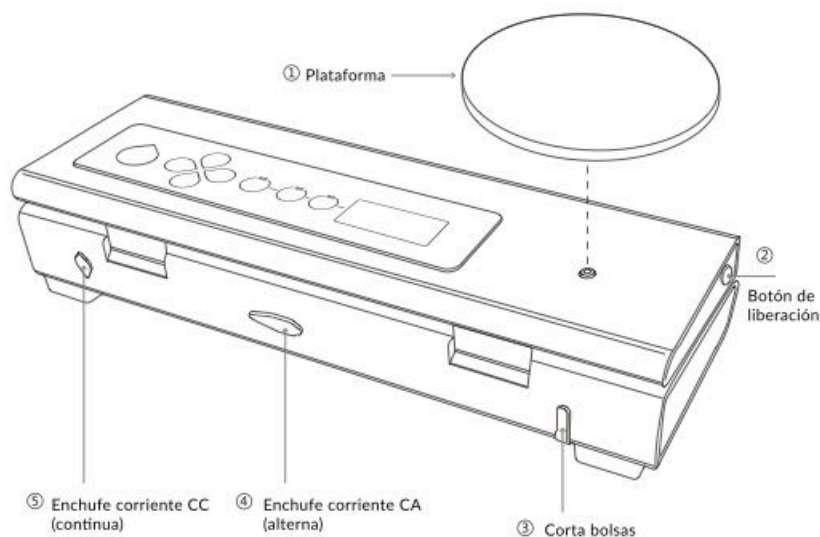
2 CANAL DE VACÍO
Ponga el lado abierto de la bolsa dentro de la cámara. Este canal se utiliza para extraer el aire de la bolsa.

3 TIRA SELLADORA
Se usa junto con la banda de silicona, para crear un sello en la bolsa mediante calor y presión.

4 BANDA DE SILICONA
Ayuda a la tira selladora a cerrar herméticamente la bolsa.

5 JUNTA DE ESPUMA PARA EL SELLADO
Se encarga de impedir la entrada de aire exterior en el canal de vacío durante el sellado de la bolsa.

6 BOTÓN DE LIBERACIÓN IZQUIERDO/DERECHO
Cierre la tapa y pulse firmemente hacia abajo en ambos lados. Escuchará un chasquido si la tapa queda bien cerrada. La hebilla abrochará las tapas superior e inferior para presurizar las juntas de espuma de sellado y formar una cámara de vacío. Cuando se complete el proceso de vacío y sellado, presione ambos extremos de los botones de liberación al mismo tiempo para liberar las hebillas y poder abrir la tapa.



1 PLATAFORMA DE LA BÁSCULA
Pesa los alimentos. Rotar para retirarla cuando no se use.

2 BOTÓN DE LIBERACIÓN
Pulse los botones a ambos lados del aparato para liberar la tapa. Así podrá sacar la bolsa sellada o poner una nueva.

3 CORTA BOLSAS
Haga una bolsa de tamaño a medida a partir de un rollo o abra una bolsa sellada con el corta bolsos. Guarde el cortabolsos en su zócalo tras usarlo.

4 ENCHUFE DE CORRIENTE CA
Antes de enchufar el cable de corriente asegúrese de que corresponde a la tensión y voltaje eléctrico de su localidad. Utilice este cable para alimentar la unidad.

5 ENCHUFE DE CORRIENTE CC
Este aparato tiene un puerto extra de alimentación a 12V CC. Use un cable adaptador CC estándar para conectar el aparato al encendedor de 12V del automóvil, motor-home, barco o caravana. Conecte un extremo del cable al encendedor del vehículo, luego conecte el otro extremo al conector CC del aparato. No tenga el aparato conectado al encendedor mientras arranca el motor del automóvil porque podría dañar el equipo.

(Nota: Este aparato no se puede conectar al encendedor de algunos camiones que funcionan a 24V en lugar de 12V. Use sólo el cable adaptador CC proporcionado por el fabricante).



NOTAS DE SEGURIDAD

Lea primero el manual del usuario y siga las instrucciones de seguridad.

1. Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión eléctrica local antes de conectar el dispositivo.
2. No utilice el aparato si el cable de corriente o el enchufe están dañados, funciona mal o tiene alguna avería. Si el cable o el aparato están averiados, deben enviarse a un centro de servicio autorizado para su reparación.
3. Para desconectar, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte el cable tirando del mismo.
4. No use un cable de alargo con el aparato.
5. La capacidad de la báscula digital es de 2Kg.
6. Si el cable de alimentación está dañado, contacte con el fabricante, su proveedor del producto o similar.
7. Cuando no esté en uso o para ser limpiado, desconecte el cable de la toma de corriente.
8. No utilice el aparato sobre superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.

9. No sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
10. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse con él o tropezarse.
11. Use únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
12. Use el aparato solo para su uso previsto. Es solo para uso doméstico.
13. Supervise de cerca a los niños cuando usen cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato sea utilizado como un juguete.
14. PRECAUCIÓN: LA SUPERFICIE SE CALENTARÁ. ¡NO LA TOQUE!
15. Espere 60 segundos antes de usarlo nuevamente.
16. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente al principio, déle la vuelta al conector. Si sigue sin encajar, contacte con un electricista cualificado para instalar la toma de corriente adecuada. No cambie el enchufe o el cable por su cuenta y riesgo.

AYUDA Y SUGERENCIAS

- 1- No llene en exceso la bolsa. Siempre deje al menos 7,5 cm de espacio entre el alimento y el borde de superior de la bolsa.
- 2- Asegúrese de que la bolsa está seca. Si está húmeda, será difícil de sellar o tardará mucho tiempo, llegando incluso a dañar el aparato.
- 3- Para obtener los mejores resultados, los alimentos perecederos deben congelarse o ponerse en la nevera tras realizar el proceso de sellado al vacío.
- 4- Limpie la apertura de la bolsa por dentro o por fuera. Asegúrese de que la apertura no tiene restos de comida o arrugas antes de proceder a sellarla.
- 5- Cuando selle al vacío un alimento voluminoso, para evitar arrugas en la bolsa o en el sello, aplane suavemente la bolsa antes de ponerla en el sellador.
- 6- Cuando selle objetos con bordes afilados (espaguetis secos, cubertería de plata, etc...), para evitar que la bolsa se perforo utilice papel de cocina para envolver los objetos. En esos casos también es recomendable usar un bote en lugar de una bolsa.
- 7- Cuando use botes, deje siempre al menos 2.5 cm de espacio vacío en lo alto del bote.
- 8- Congele previamente las frutas y verduras antes de sellarlas para tener el mejor resultado posible, lo que evitará que se aplasten o rompan.
- 9- Permita que el aparato se enfríe al menos durante 60 segundos entre usos.
- 10- Si el sellado de la bolsa no le convence o no está seguro, séllela por segunda vez.

- 11- Para obtener los mejores resultados, use bolsas y botes aprobados por el fabricante.
- 12- Peligro!. Si quiere calentar la comida en el microondas, rompa el sello y sáquela de la bolsa. No hacerlo puede causar quemaduras y daños al microondas.
- 13- Cuando pese un alimento voluminoso, use una bandeja o contenedor sobre la plataforma de pesado. No olvide pulsar el botón "TARE" para descontar el peso de la bandeja o contenedor antes de añadir el alimento.

Reiniciar la calibración de la báscula:

- 1) Pulse el botón "SCALE" para apagar la báscula. Mantenga los botones, MODE y TARE pulsados a la vez hasta que aparezcan los segmentos en la pantalla.
- 2) Mantenga pulsado el botón TARE hasta que vea "2000.0g" en pantalla.
- 3) Pulse y mantenga pulsado el botón MODE. Mostrará "CAL" - "2000.0g".
- 4) Ponga un peso de calibración de 2 kg en el centro de la plataforma y espere unos segundos. Cuando salga "PASS", la calibración estará completa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- 1) **No ocurre nada cuando conecto el aparato al cable de corriente.**
Asegúrese de que el cable de corriente no está dañado. Compruebe que ambos lados del cable de corriente están conectados adecuadamente, por un lado a la toma de corriente y por otro al aparato.
- 2) **El aparato está enchufado pero no realiza la función de vacío.**
Asegúrese de que la tapa está cerrada y el cierre electromagnético conectado. Compruebe que el lado abierto de la bolsa está dentro de la cámara de vacío. Permita al aparato enfriarse durante al menos 60 segundos entre usos.
- 3) **La bolsa se selló al vacío, pero al sacarla el aire ha vuelto a entrar.**
Compruebe que no haya algún agujero en la bolsa. Puede haber sido pinchada por alimentos afilados o con bordes cortantes. Use una bolsa nueva si ocurre eso. Compruebe el sello, podría haber alguna arruga que permita la entrada de aire. Si eso ocurre, corte el lado sellado y vuélvalo a sellar. Si hay humedad o líquido de los alimentos presente en el sello, corte el sello, limpie la parte nueva que vaya a sellar. Elija Alimento húmedo (MOIST) en el sellador y vuelva a sellarlo. Si el alimento lleva almacenado durante largo tiempo y la bolsa se ha hinchado, se habrá echado a perder. Tire la bolsa directamente a la basura y no intente abrirla o usarla.
- 4) **Nota:**
Para evitar que el aparato se sobrecaliente, deje que se enfríe durante 60 segundos entre usos y mantenga la tapa abierta antes de sellar al vacío. Si la bolsa se derrite, la tira de sellado estaba demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que el aparato se enfríe durante 60 segundos antes de usarlo nuevamente. No reutilice las bolsas después de almacenar carne cruda, pescado o alimentos grasientos. Tampoco reutilice las bolsas después de cocinarlas a baja temperatura o en el microondas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 1) Desconecte el aparato antes de limpiarlo.
- 2) No sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Es especialmente importante evitar que entren líquidos en los enchufes de corriente del aparato.
- 3) Evite limpiar el aparato con productos que sean abrasivos para evitar que las superficies se dañen.
- 4) Limpie la superficie exterior con un paño humedecido en agua jabonosa.
- 5) Retire la bandeja para limpiarla. Limpie los restos de alimentos o líquido de la cámara de vacío con una servilleta de papel de cocina absorbente.
- 6) Asegúrese de que el aparato está completamente seco antes de volverlo a utilizar.
- 7) El sensor de la balanza es una pieza de precisión. No se apoye sobre la plataforma de la balanza con un peso excesivo. Limpie la plataforma suavemente, puede desmontar-la también para la limpieza.

CONTENIDO

No.	Descripción	Imagen	Uds
1	Envasadora-Selladora al vacío		1
2	Plataforma de báscula		1
3	Cable de corriente CA		1
4	Cánula para vaciar tarros y botellas		1
5	Bolsa compatible con sellado al vacío		5
6	Rollo de plástico para sellado al vacío		1

ESPECIFICACIONES

Modelo	MC-SL1
Dimensiones	380x150x88 mm (La/An/Alt)
Peso neto	1.75kg
Peso bruto	2.35kg
Temperatura de operación	0~40°C
Voltaje de función	AC 220-240V
Frecuencia	50Hz - 60Hz
Potencia	120W
Nivel de vacío	>-80kPa
Capacidad	2000g
Incrementos	0.1g
Unidades de peso	g / Kg / oz / lb



Esta marca indica que este producto no debe ser desechado junto con los demás desechos domésticos en ningún país de la UE para prevenir posibles daños al medio ambiente o a las personas.

GARANTÍA

- El aparato de uso doméstico amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo con las normas estándar de calidad, habiendo superado las pruebas de homologación correspondientes.
- El aparato dispone de una garantía legal de 2 años desde su entrega. En caso de avería o defecto de fabricación durante dicho periodo podrá ejercitar, en las condiciones y plazos fijados para ello por la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo, el derecho a la reparación del aparato o sus tución del mismo. Para ello deberá conservar la factura o justificante de entrega del aparato. En todo caso, los plazos y derechos a que se refiere este apartado se regularán por la legislación vigente aplicable en cada momento.
- La sustitución por avería del aparato o de cualquier pieza del mismo no implicará prórroga de la garantía.
- Si utiliza este aparato doméstico para uso profesional, o en un entorno inusual, el plazo de vigencia de la garantía se acortará al 50%.
- En caso de suministro mediante un acuerdo específico, la garantía a se aplicará en base al contrato principal.
- Esta garantía no puede ser reeditada.
- Quedan excluidas las averías producidas en el aparato como consecuencia de un mal uso o un mal trato del mismo.
- Quedan, asimismo, excluidas de la garan a las averías producidas por causas catastróficas (fuego, inundaciones...), atmosféricas, golpes y caídas.

PRECAUCIÓN El fabricante y el vendedor renuncian expresamente a toda responsabilidad por lesiones personales, daños a la propiedad o pérdidas, ya sean directas, indirectas o incidentales, como resultado de la conexión incorrecta, uso incorrecto, mantenimiento inadecuado o negligencia de este producto.



El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que cuando el aparato llegue al final de su vida útil deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos.

CONFORMIDAD CE

Este producto ha sido producido de acuerdo con las normativas vigentes y ha sido construido con las últimas normas de seguridad. La marca CE certifica que este producto cumple todas las normativas relacionadas con el mismo.

- Directiva de compatibilidad electromagnética EMC 2014/30/EU
- Directiva de baja tensión LVD 2014/35/EU
- Directiva RoHS 2011/65/EU

