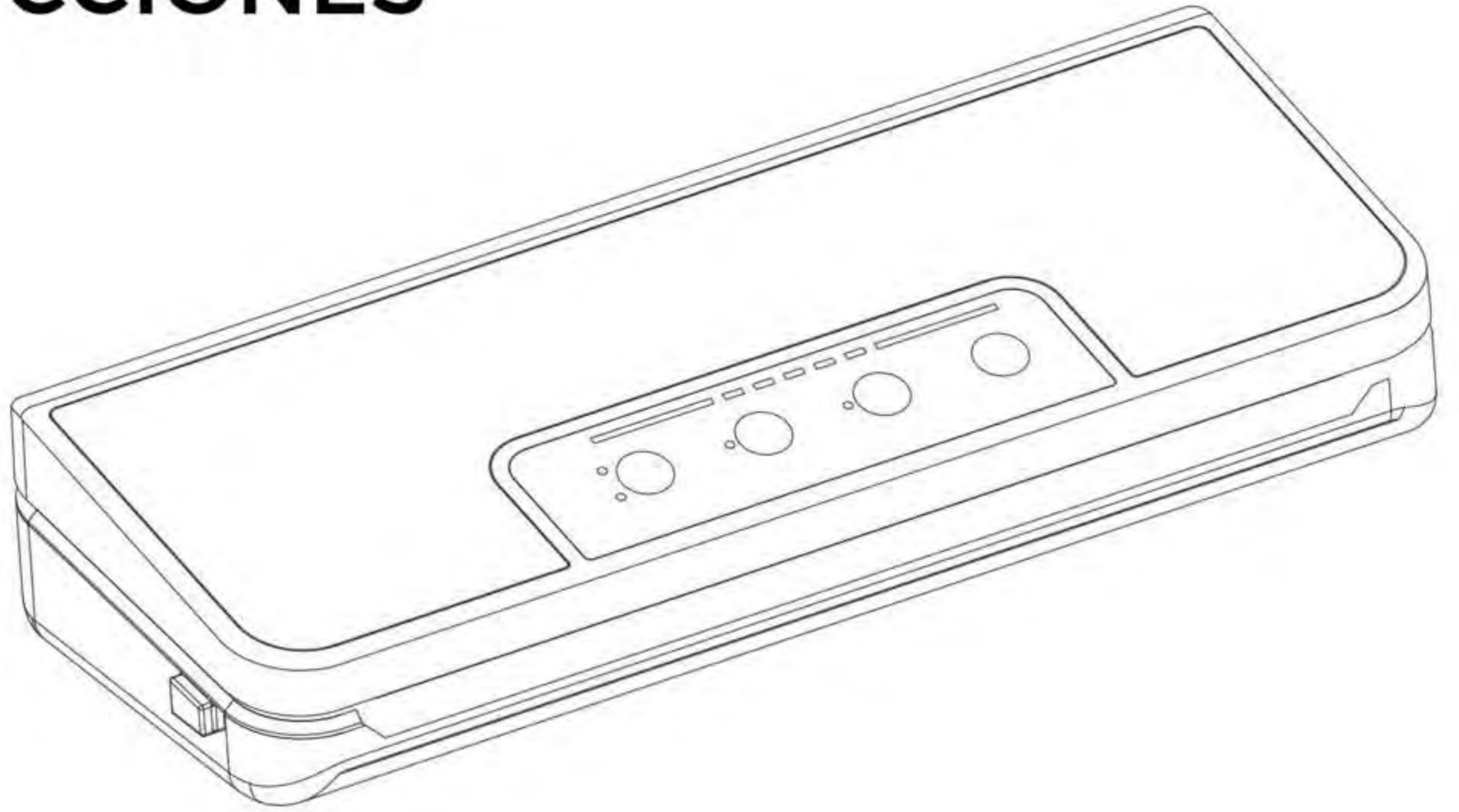


ENVASADORA MC-SL2

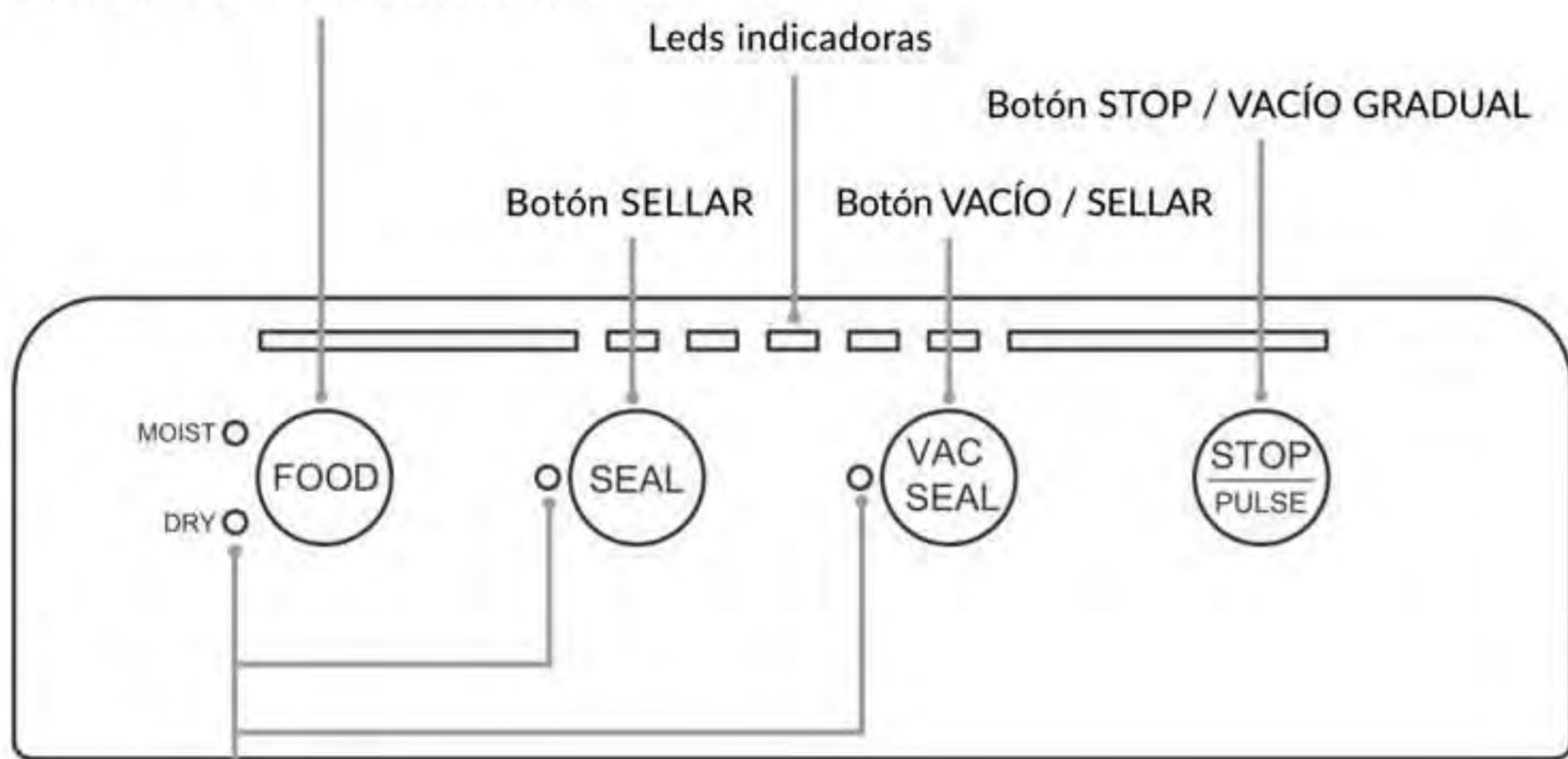
MANUAL DE INSTRUCCIONES



MakeCuisine

FUNCIONES

Ajuste para alimentos SECOS/HÚMEDOS



NOTA

Si varias luces parpadean simultáneamente al mismo tiempo tras un uso largo y continuado, es que se ha activado la protección por sobrecalentamiento. Por favor, espere unos 5-10 minutos a que el equipo se enfríe y el aparato volverá a operar con normalidad.

1- AJUSTE PARA ALIMENTOS SECOS (DRY) / HÚMEDOS (MOIST)

Se tarda más tiempo en dejar al vacío alimentos húmedos (con líquidos, salsas etc...) que secos. El led se encenderá según el modo en el que esté funcionando el aparato y podrá alternar el modo con este botón.

2- BOTÓN SELLAR (SEAL)

Pulse para crear sellar la bolsa, tanto si está vaciada de aire como si no. (Espere al menos 30 segundos entre sellados para que el aparato se enfríe)

3- BOTÓN VACÍO / SELLAR (VAC&SEAL)

Pulsando este botón realizará las dos funciones más usuales: Al pulsarlo se hará el vacío en la bolsa y posteriormente se sellará la misma. (Espere 60 segundos entre usos para que el aparato se enfríe)

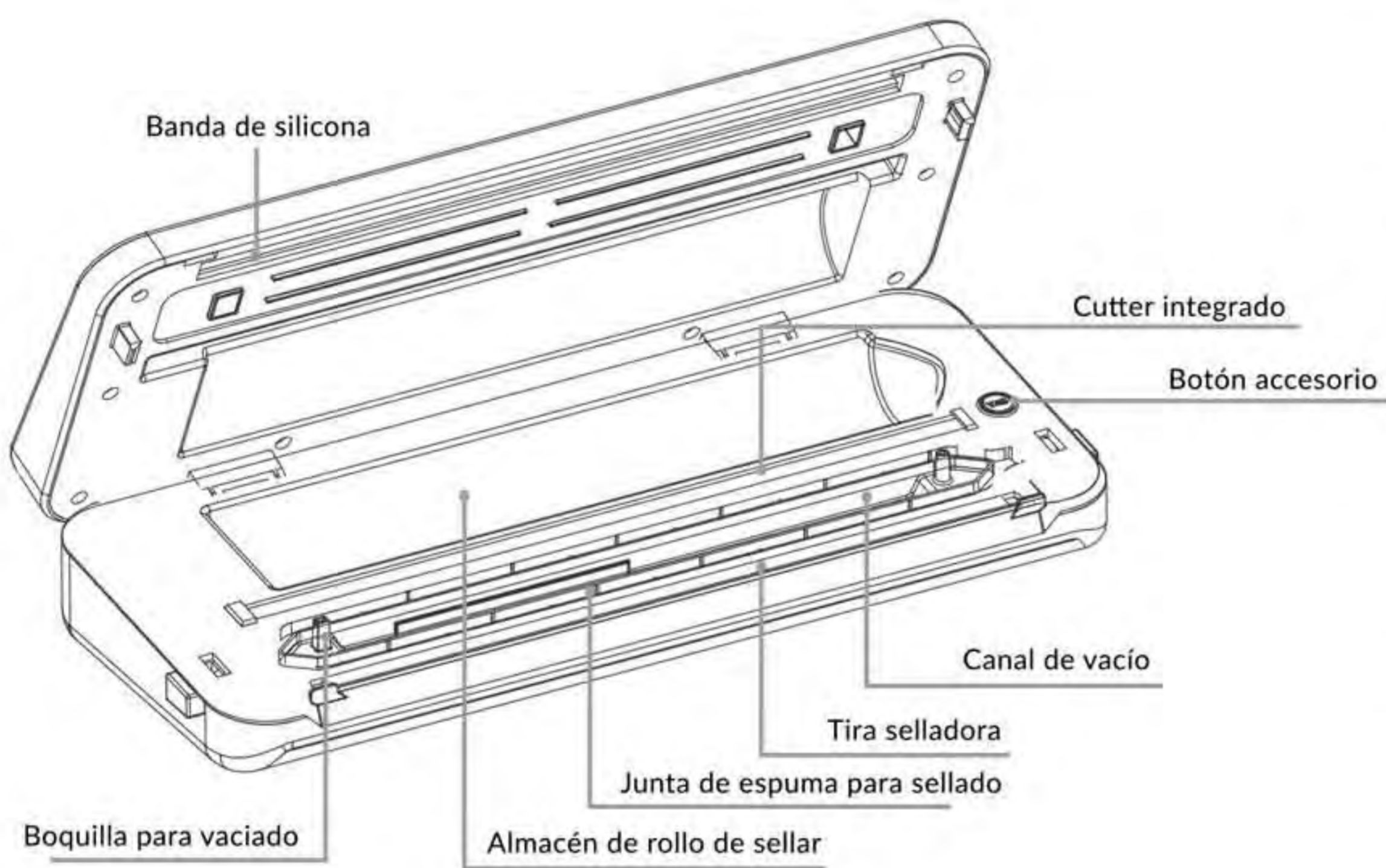
4- BOTÓN STOP / VACÍO GRADUAL (STOP/PULSE)

En cualquier momento del funcionamiento, pulse STOP para detener el aparato inmediatamente. En modo reposo, pulse y mantenga pulsado el botón PULSE/STOP para activar la función de vacío gradual. Colocaremos la bolsa y se irá realizando el vacío progresivamente permitiendo el control manual y en función del tipo de alimento y sellado que queramos conseguir. Cuando acabe el proceso suelte el botón y después pulse SEAL para sellar la bolsa.

5- LEDS INDICADORES

Los leds indicarán en que modo de funcionamiento esta el equipo: VAC & SEAL (vacío y sellar) / SEAL (sellar) / PULSE (vacío gradual).

PRESTACIONES



1- BANDA DE SILICONA

Ayuda a la tira selladora a cerrar herméticamente la bolsa.

2- JUNTA DE ESPUMA PARA EL SELLADO

Se encarga de evitar que entre aire para que la bolsa, tarro, etc... se puedan sellar correctamente.

3- BOQUILLA PARA VACÍO

Se utiliza para realizar el vacío en bolsa/tarros/botellas. No bloquee la boquilla al hacer el vacío con una bolsa. Necesitará la manguera accesoria para realizar el vacío en tarros o botellas.

4- CANAL DE VACÍO

Este canal se utiliza para extraer el aire de la bolsa.

5- TIRA SELLADORA

Junto con la banda de silicona, permite el sellado correcto de la bolsa.

6- BOTÓN ACCESORIO

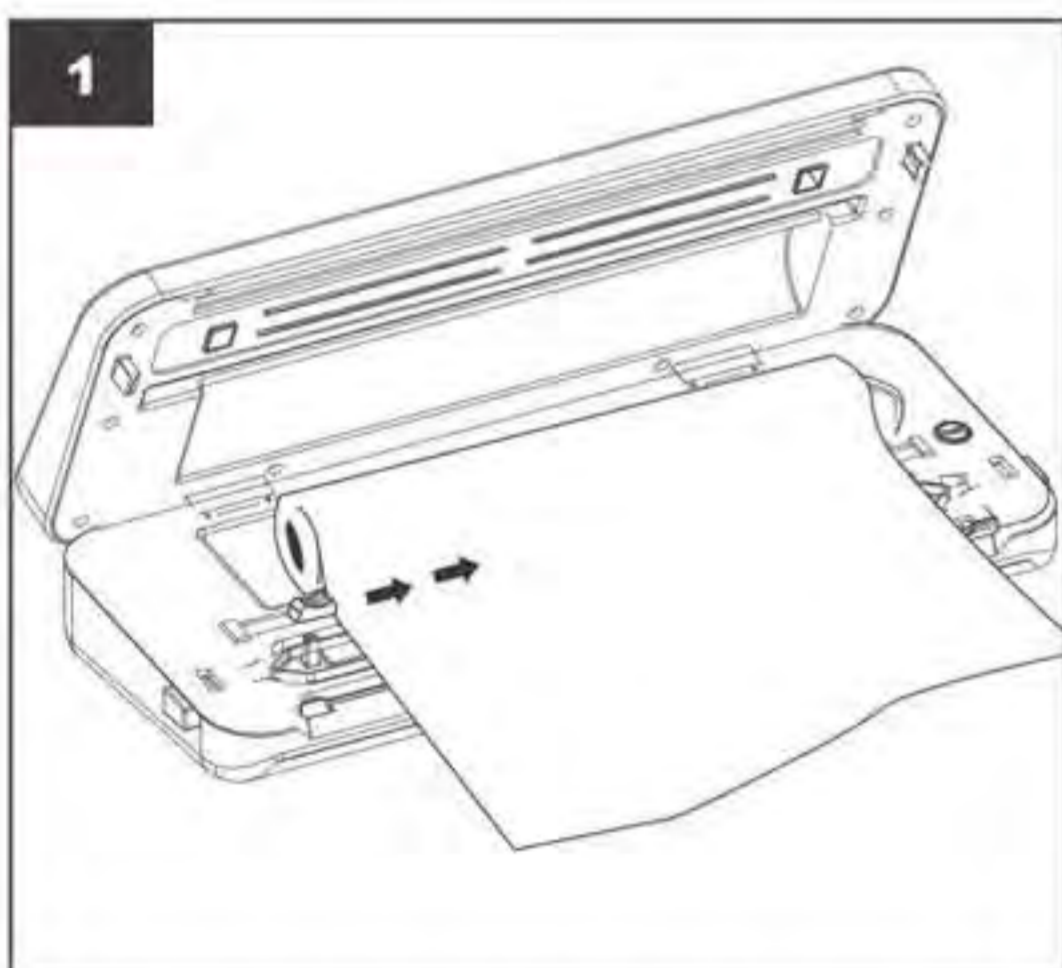
Conecte primero el tubo de vacío antes de realizar el vacío de elementos como tarros, botellas, contenedores, etc...Pulse este botón para iniciar el vacío, la luz parpadeará mientras realiza el vacío y se detendrá automáticamente al llegar al nivel de presión adecuado.

7- ALMACEN DE ROLLO DE SELLAR INTEGRADO

8- CUTTER INTEGRADO

Abra la tapa superior, extraiga la longitud deseada de la bolsa, sostenga la bolsa con una mano y deslice el cutter a lo ancho del aparato para cortar la bolsa.

MANUAL DE USO

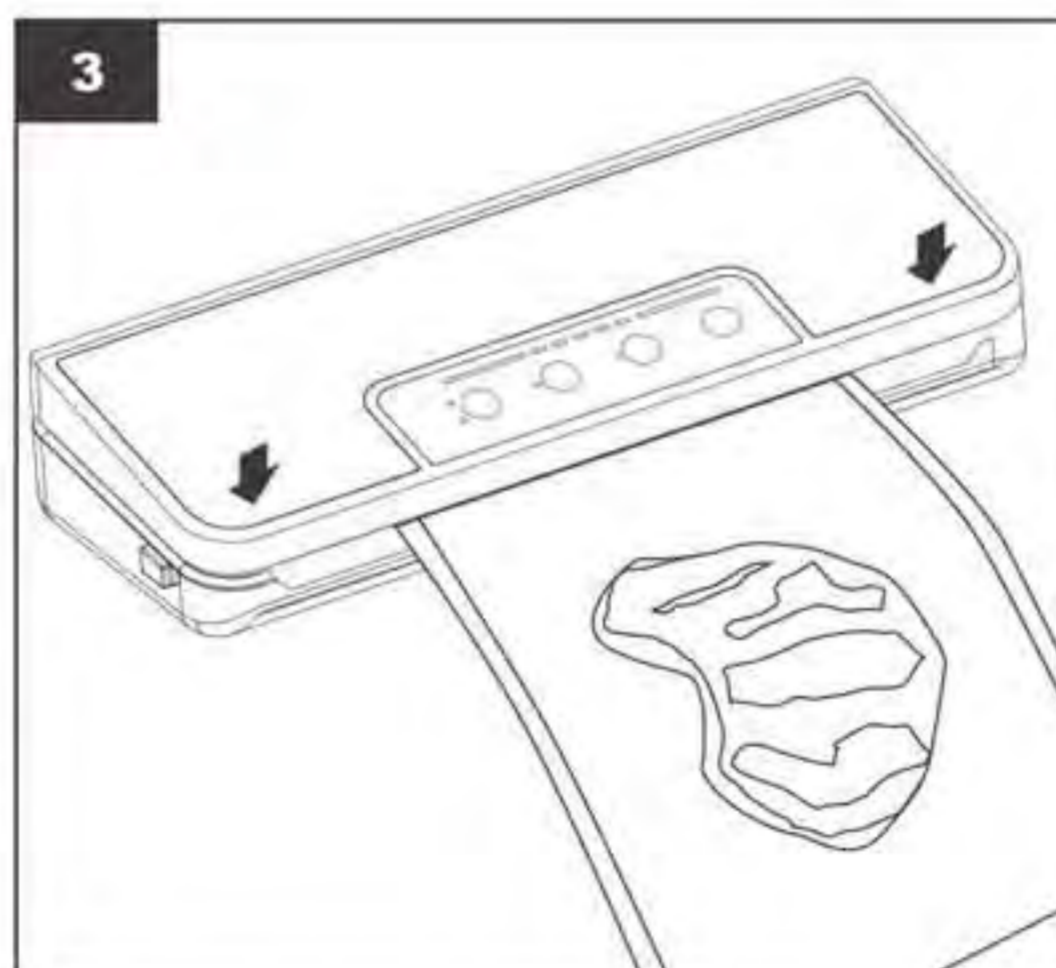


1- Saque la bolsa y deslice el cutter a través del rollo para obtener la longitud deseada.

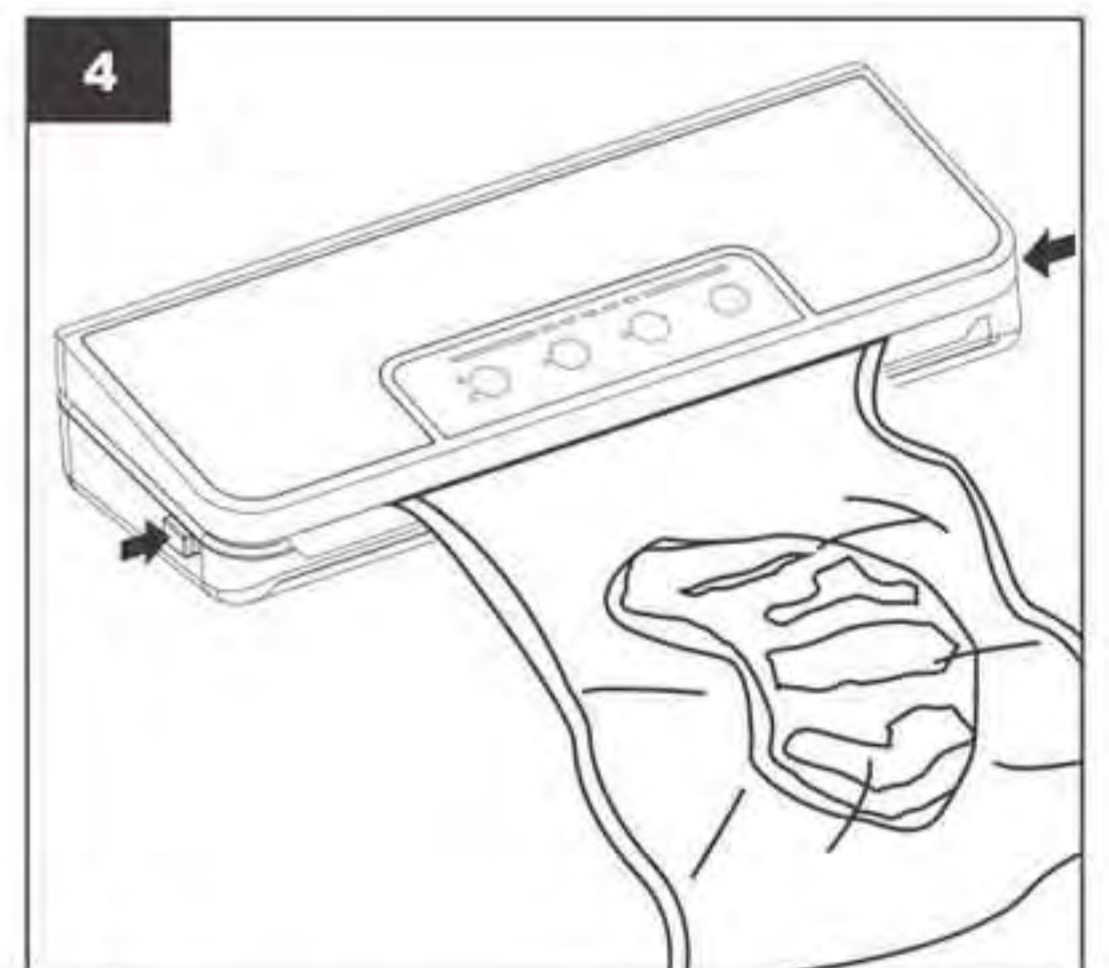


2- Ponga el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.

Tenga cuidado de no bloquear la boquilla.

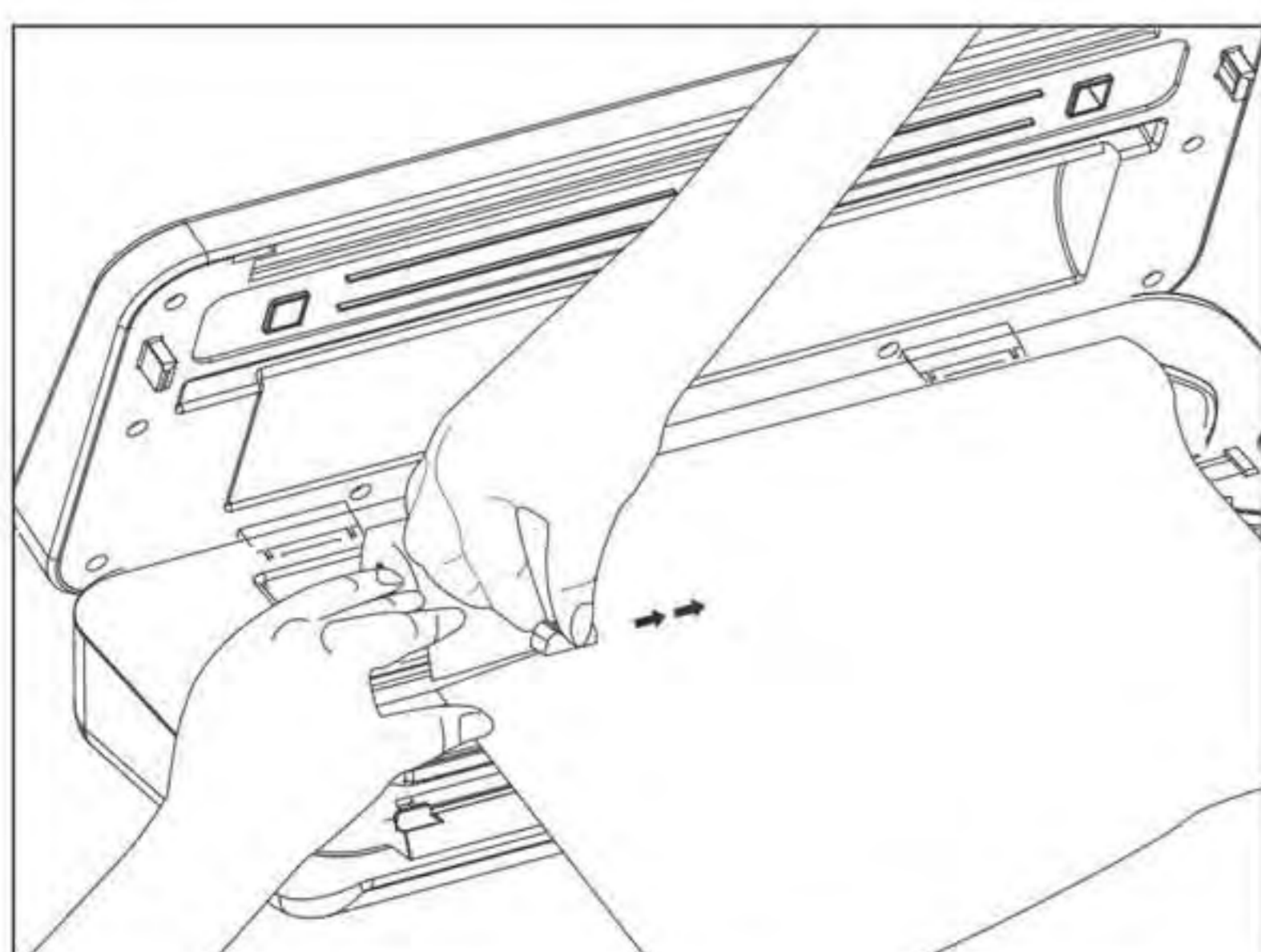


3- Cierre la tapa presionando en ambos extremos de la misma. Escuchará un sonido de "clic" si la tapa queda correctamente cerrada. Después pulse el botón para iniciar el sellado o bien el vaciado y sellado según necesite.



4- Cuando las luces indicadoras se apaguen, el proceso estará completado. Desbloquee la tapa con los botones del lateral y retire la bolsa sellada con los alimentos.

CONSEJOS CON EL CUTTER



Abra la tapa superior, extraiga la longitud deseada de la bolsa, sostenga la bolsa con una mano, y deslice el cutter a lo largo del aparato obtener la longitud deseada de la bolsa.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1- No ocurre nada cuando enchufo el aparato a la corriente

- Asegúrese de que el cable de corriente no está roto o dañado, y que el enchufe tiene corriente.
- Verifique que el cable de corriente esté correctamente insertado en el aparato y en el enchufe.

2- El aparato está encendido pero no realiza la función de vacío

- Asegúrese de que la tapa está bien cerrada.
- Asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa está correctamente colocado en la cámara de vacío
- Si todas las luces del aparato están parpadeando, significa que el aparato se ha sobrecalentado. Deje que se enfríe durante unos minutos antes de usarlo de nuevo
- Compruebe que la bolsa no tenga un agujero.
- Compruebe que la junta de espuma y la boquilla de sellado no se han deformado o dañado.

3- El proceso de vacío se realiza, pero al retirar la bolsa vuelve a entrar el aire.

- Compruebe si hay un agujero o un pinchazo en la bolsa. El contenido puede llegar a romper la bolsa si no se introduce con cuidado. Use una bolsa nueva si no lo tiene claro.
- Verifique la banda de sellado de la bolsa. Cualquier arruga a lo largo de la banda puede causar la reentrada de aire. Si eso ocurre, simplemente corte el borde sellado y vuelva a sellar.
- Si hay humedad o líquido en el extremo de la abertura, corte la bolsa y límpiela. Luego elija la configuración "Alimentos húmedos (Moist)" y vuelva a sellar.
- Si el alimento lleva mucho tiempo almacenado y la bolsa está hinchada, se habrá echado a perder. Tírelo a la basura

4- Nota:

- Cuando la tira de sellado se sobrecaliente, la bolsa se derretirá en lugar de sellarse. Para evitar que el aparato se sobrecaliente, deje que se enfríe durante 60 segundos entre usos. Mantenga la tapa abierta para acelerar la disipación de calor.
- Para una mejor conservación, no reutilice las bolsas después de almacenar en ellas carne cruda, pescado o alimentos grasientos. Tampoco reutilice las bolsas después de hervirlas a baja temperatura o calentarlas en el microondas.

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

- Compruebe si la tensión indicada en el aparato corresponde a la tensión eléctrica local antes de conectar el dispositivo.
- 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.
- Para desconectar, desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente. No desconecte el cable tirando del mismo.
- No use un cable de alargo con el aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, contacte con el fabricante, su proveedor del producto o similar.
- Cuando no esté en uso o para ser limpiado, desconecte el cable de la toma de corriente.
- No utilice el aparato sobre superficies húmedas o calientes, o cerca de una fuente de calor.
- No sumerja ninguna parte del aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse con él o tropezarse.
- Use únicamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- Use el aparato solo para su uso previsto. Es solo para uso doméstico.
- Supervise de cerca a los niños cuando usen cualquier aparato eléctrico. No permita que el aparato sea utilizado como un juguete.
- PRECAUCIÓN: LA SUPERFICIE SE CALENTARÁ. ¡NO LA TOQUE!**
- Espere 60 segundos antes de usarlo nuevamente.
- 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.

- No llene la bolsa hasta los topes. Deje siempre al menos 7-8 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior de la misma.
- Limpie y seque el extremo de apertura de la bolsa por dentro y por fuera. Aplane la apertura de la bolsa.
- Al envasar los alimentos, para evitar arrugas en el sello, aplane suavemente el borde de la bolsa antes de colocarla en la cámara de vacío.
- Asegúrese de que la bolsa esté seca. Es difícil hacer un sellado hermético si la bolsa está mojada.
- Para una mejor conservación, los productos perecederos deben congelarse o ponerse en la nevera después del proceso de sellado al vacío.
- Cuando esté sellando al vacío alimentos u objetos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubertería, etc.), para evitar roturas o pinchazos en la bolsa, se recomienda envolver el contenido antes de meterlo en la bolsa con papel de cocina para que sirva de amortiguación. Considere también usar un bote en lugar de una bolsa.
- Cuando use recipientes, siempre deje 2-3 cm de espacio en la parte superior del recipiente.
- Precongele las frutas y verduras antes de sellarlas al vacío para evitar que se chafen o se salga el zumo.
- Deje que el aparato se enfríe durante 1 minuto entre usos para evitar activar la protección contra sobrecalentamiento.
- Si no está seguro de si su bolsa fue sellada correctamente, simplemente vuelva a sellarla.
- El mejor resultado se consigue usando bolsas y botes del mismo fabricante.
- Uso en Microondas: asegúrese de hacer unas pequeñas perforaciones a la bolsa antes de meterla en el microondas. Si no lo hace, la bolsa podría reventar y salpicar líquido hirviendo, causando quemaduras a las personas de alrededor.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y jabonoso. Quitar frotando cualquier alimento o líquido en la cámara de vacío con papel de cocina.
- Seque el aparato cuidadosamente antes de volverlo a utilizar.
- No introduzca el aparato en agua u otros líquidos. Tenga especial cuidado de que el agua no entre en la toma de corriente del mismo.
- No limpie el aparato con líquidos o trapos abrasivos para evitar que se dañen las superficies.

NTC Thermistor- Sensor de temperatura:

Controla de forma inteligente la temperatura del aparato. El modo de protección se activará automáticamente cuando se sobrecaliente. Esta función se señala con luces intermitentes e ignorando la pulsación de los botones. El aparato volverá a funcionar normalmente una vez se enfríe y las luces dejen de parpadear.

GUÍA DE CONSERVACIÓN

195580

En la nevera (5±2°C)	Caducidad normal	Caducidad tras almacenarse al vacío con Envasadora MC-SL2
Carnes	2-3 Días	8-9 Días
Pescado y marisco	1-3 Días	4-5 Días
Carne cocinada	4-6 Días	10-14 Días
Verduras	3-5 Días	7-10 Días
Frutas	5-7 Días	14-20 Días
Huevos	10-15 Días	30-50 Días
En el congelador (-16~-20°C)	Caducidad normal	Caducidad tras almacenarse al vacío con Envasadora MC-SL2
Carnes	3-5 Meses	1 Año
Pescado y marisco	3-5 Meses	1 Año
Temperatura ambiente (25±2°C)	Caducidad normal	Caducidad tras almacenarse al vacío con Envasadora MC-SL2
Pan	1-2 Días	6-8 Días
Arroz / Harina	3-5 Meses	>1 Año
Judías / Guisantes	3-6 Meses	>1 Año
Hojas de té	5-6 Meses	>1 Año

CONTENIDO

NO.	Descripción	Imagen	Cantidad
1	Selladora al vacío		1
2	Cable de alimentación		1
3	Cánula para vaciar tarros y botellas		1
4	Rollo de plástico para sellado al vacío		1 rollo (28x300cm)
5	Bolsa		No incluido
6	Tarro		No incluido
7	Tapón de botella		No incluido

ESPECIFICACIONES

Descripción	Especificación
Número de modelo	MC-SL2
Voltaje de función	AC 220V-240V
Frecuencia	50Hz - 60Hz
Potencia	110W
Tiempo de Sellado	8-12 segundos
Sellado + Vaciado	10-12 segundos
Nivel de vacío	> -60kPa
Dimensiones	402x161x83 mm (La/An/Alt)
Peso neto	1.5kg
Peso bruto	1.9kg



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

