

MANUALE D'USO

CONTENITORI PER SOTTOVUOTO

IT

INSTRUCTION MANUAL

VACUUM SEALING CONTAINERS

EN

MANUEL D'UTILISATION

CONTENEURS SOUS VIDE

FR

BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUUMIER-BEHÄLTER

DE

GEBRUIKSAANWIJZING

VACUÛM VERSHOUDOZEN

NL

MANUAL DE USO

CONTENEDORES DE ENVASADO AL VACÍO

ES

MANUAL DE UTILIZAÇÃO

RECIPIENTES DE VÁCUO

PT

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

КОНТЕЙНЕРЫ ДЛЯ ВАКУУМИРОВАНИЯ

RU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

POJEMNIKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

PL

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHÅLLARE

SV

BRUGERVEJLEDNING

BEHOLDERE TIL VAKUUM

DA

KÄYTTÖOHJE

VAKUUMIASTIAT

FI

BRUKSANVISNING

VAKUUMBEHOLDERE

NO

 **smeg**



1 Advertencias



Le aconsejamos leer atentamente este manual, que incluye todas las indicaciones necesarias para mantener inalteradas las características estéticas y funcionales del aparato adquirido.

Para más información sobre el producto: www.smeg.com

Daños a las personas

- Se permite el uso de estos contenedores a niños a partir de los 8 años de edad y a las personas con reducida capacidad física, sensorial o mental, o bien con falta de experiencia o de conocimientos, siempre que estén supervisados o sean instruidos por personas adultas y responsables de su seguridad.
- Los niños no deben jugar con los contenedores.
- Los niños de edad inferior a los 8 años deben mantenerse alejados del aparato si no se encuentran bajo una vigilancia constante.
- Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños si no se encuentran bajo vigilancia.

Daños al aparato

- No golpee o dañe los contenedores: los eventuales daños causados a esta pueden dar lugar a una explosión.

Objetivo del aparato

- Estos contenedores están destinados para el envasado en un entorno doméstico, a una temperatura comprendida entre 15 y 35 °C, de alimentos al vacío con una temperatura en el centro comprendida entre 3 y 10 °C. Cualquier otro uso se considera incorrecto.

Responsabilidad del fabricante

El fabricante declina toda responsabilidad por los daños a personas o cosas causados por:

- un uso de los contenedores distinto al previsto;
- incumplimiento de lo establecido en el manual de instrucciones;
- manipulación de alguna parte de los contenedores.



Advertencias

Este manual de instrucciones

- Este manual de instrucciones constituye una parte integrante de los contenedores y debe conservarse íntegramente y permanecer disponible para consulta por parte del usuario durante toda la vida de los contenedores.
- Antes de usar los contenedores, lea atentamente este manual de instrucciones.

Placa de identificación

La placa de identificación contiene los datos técnicos, el número de serie y el marcado correspondientes. La placa de identificación se debe conservar junto con el embalaje original.

Eliminación

Para el embalaje de los contenedores se deben utilizar materiales no contaminantes y reciclables.

- Entregue los materiales de embalaje a los correspondientes centros de recogida selectiva.



Embalajes de plástico Peligro de asfixia

- No deje el embalaje, o parte del mismo, al alcance de los niños.
- No permita que los niños jueguen con las bolsas de plástico del embalaje.



2 Uso

Contenedores para la conservación al vacío

- Con el fin de optimizar los resultados de conservación, introduzca alimentos fríos (3-4 °C) en los contenedores.

Límites máximos de llenado

Alimentos sólidos	100 % del contenedor
Caldos e infusiones	La mitad del contenedor
Salsas	1/3 del contenedor
Cremas y salsas con nata	1/4 del contenedor
Alimentos a base de huevos o clara de huevo	1/6 del contenedor



Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

- Utilice los contenedores solo con nivel de vacío en el contenedor **1** y **2**.
- Utilice el nivel **3** solo con contenedores de cristal profesionales.

Conservación de los productos al vacío

Los contenedores se deben conservar en despensa o frigorífico (mín. 3 °C), en función del alimento envasado al vacío.

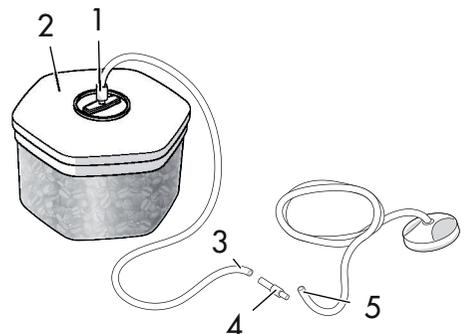


Uso incorrecto Riesgo de daños al aparato

- No conserve los contenedores en el congelador.
- No utilice los contenedores en el microondas o para la cocción, regeneración y calentamiento de los alimentos.

Cómo conectar los contenedores al cajón de envasado al vacío

- Adaptador del empalme (**4**) suministrado:
1. Tome un contenedor para la conservación al vacío.
 2. Introduzca el producto en el contenedor.
 3. Conecte el extremo del tubo (**1**) a la tapa del contenedor (**2**) y el otro extremo (**3**) al adaptador del empalme (**4**). Conecte el adaptador del empalme (**4**) al adaptador suministrado (**5**).

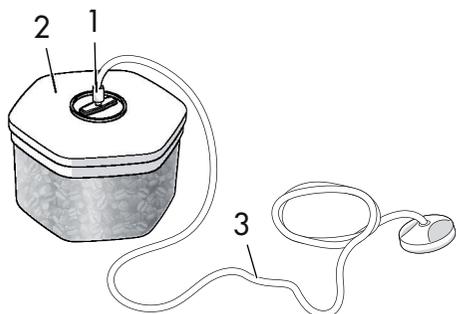




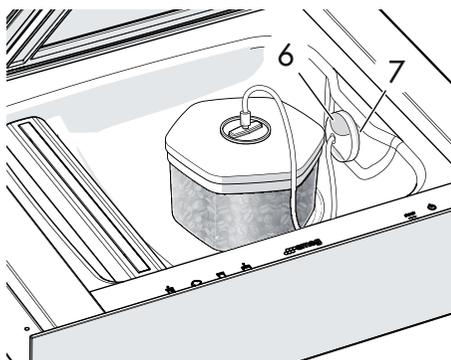
Uso

- Adaptador del empalme (4) **NO** suministrado

1. Tome un contenedor para la conservación al vacío.
2. Introduzca el producto en el contenedor.
3. Conecte el tubo (3) al adaptador (1).
4. Conecte el adaptador (1) a la tapa del contenedor (2).



8. Conecte el extremo del adaptador suministrado (6) a la correspondiente conexión (7) en la cámara interna.



9. Active la función al vacío en el contenedor (nivel 1 o nivel 2).
10. Al terminar el ciclo, retire el adaptador (1) de la tapa del contenedor (2) y el adaptador (6) de la conexión de la cámara interna (7).

5. Gire la válvula de la tapa del contenedor hasta la posición «SEAL».
6. Abra la tapa del cajón de envasado al vacío.
7. Introduzca el contenedor en el cajón o apóyelo sobre la superficie de trabajo.

i Mantenga abierta la tapa de cristal del cajón de envasado al vacío durante toda la duración del ciclo.

i Para abrir la tapa del contenedor después de haber creado el vacío, gire la válvula de la tapa del contenedor hasta la posición «OPEN».



3 Limpieza y mantenimiento

- Los contenedores se pueden lavar con agua caliente o en el lavavajillas (temperatura máxima 50 °C).
- No lave las tapas de los contenedores en el lavavajillas.
- No utilice esponjas abrasivas ni detergentes agresivos.
- Seque bien los contenedores antes de utilizarlos.