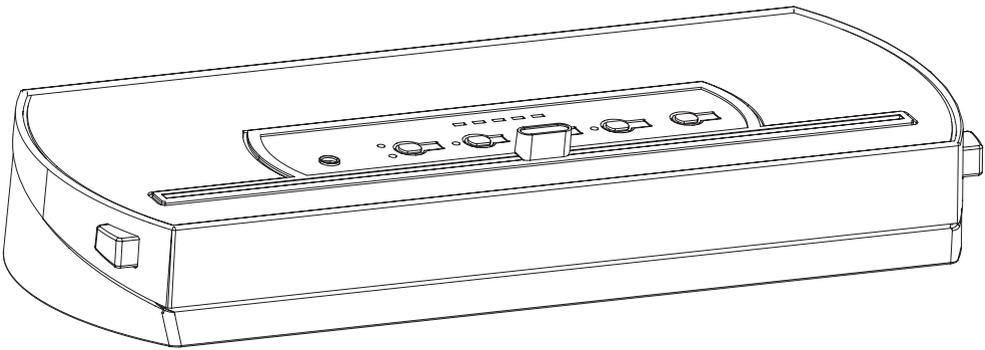




# ENVASADORA / SELLADORA AL VACÍO



## INSTRUCCIONES DE USO

Lea atentamente este manual de instrucciones antes de usar el aparato y consérvelo en buenas condiciones.

# ÍNDICE

1   Advertencias de seguridad.....	2	6   Consejos útiles.....	8
2   Contenido del pack.....	3	7   Limpieza y mantenimiento.....	8
3   Partes del producto.....	3	8   Guía para la conservación de alimentos....	9
4   Botonera.....	5	9   Solución de problemas.....	10
5   Funcionamiento de la envasadora.....	6	10   Ficha técnica.....	11
5.1   Cortador de bolsas/rollos		11   Garantía y datos de interés.....	12
5.2   Vacío y sellado			
5.3   Puerto de vacío externo: tápers/bolsas reutilizables/tapón			
5.4   Bomba succionadora de vacío			

## 1. ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

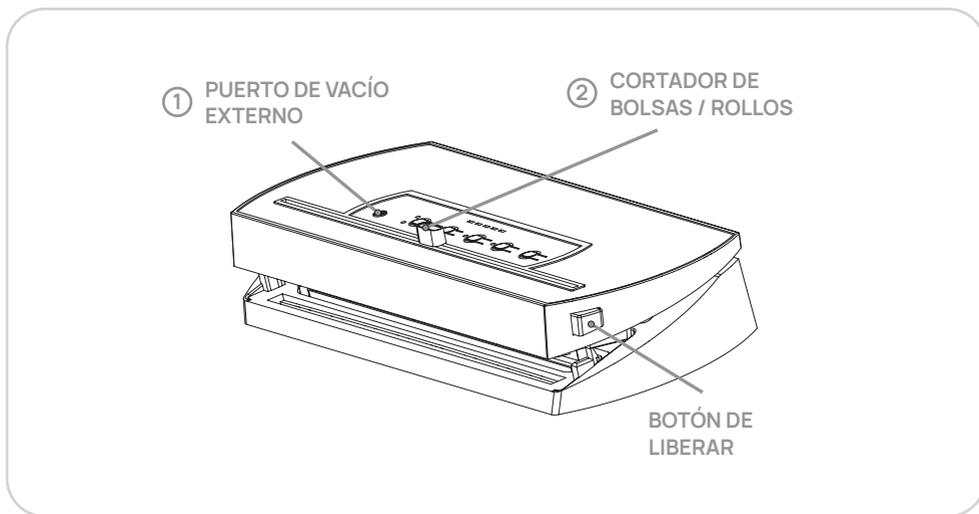
**Por favor, lea el manual del usuario detenidamente antes de usar la envasadora al vacío Chef Plus y siga las advertencias de seguridad.**

1. Compruebe si el voltaje indicado en el aparato corresponde al voltaje de red local antes de conectar el dispositivo.
2. No haga uso del aparato con un cable de alimentación o enchufe dañados. No utilice el dispositivo si funciona mal o está dañado de alguna manera. Si el cable o el aparato están dañados, póngase en contacto con el Servicio de Atención Técnico de Chef Plus.
3. Para desconectar, desenchufe el cable de alimentación por la toma de corriente. No desconecte tirando del cable.
4. No utilice un cable de extensión con el aparato.
5. Cuando el aparato no esté en uso o vaya a limpiarse, desenchufe el cable de la toma de corriente.
6. No utilice el aparato en superficies húmedas o calientes, ni cerca de alguna fuente de calor.
7. No sumerja las partes del aparato con componentes electrónicos, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en otros líquidos.
8. Este aparato ha sido diseñado para uso exclusivamente doméstico.
9. Supervise de cerca a los niños cuando usen la envasadora. No permita que el dispositivo sea utilizado como juguete.
10. Precaución: evite el contacto con la banda de sellado y la superficie, pueden calentarse y producir quemaduras.
11. Se recomienda dejar 30 segundos de descanso entre cada programa si se utiliza continuamente.

## 2. CONTENIDO DEL PACK

- **Envasadora** / selladora al vacío Chef Plus.
- **Recetario** exclusivo de la envasadora / selladora Chef Plus.
- **Complementos:**
  - 5 bolsas: 20 x 30 cm.
  - 1 rollo: 20 x 200 cm.
  - 5 bolsas reutilizables con zip: 21 x 22 cm.
  - 3 recipientes de 1, 1,5 y 2 L.
  - 1 tapón.
  - 1 tubo de vacío externo.
  - 1 bomba succionadora de vacío.
  - 1 junta superior de recambio.

## 3. PARTES DEL PRODUCTO

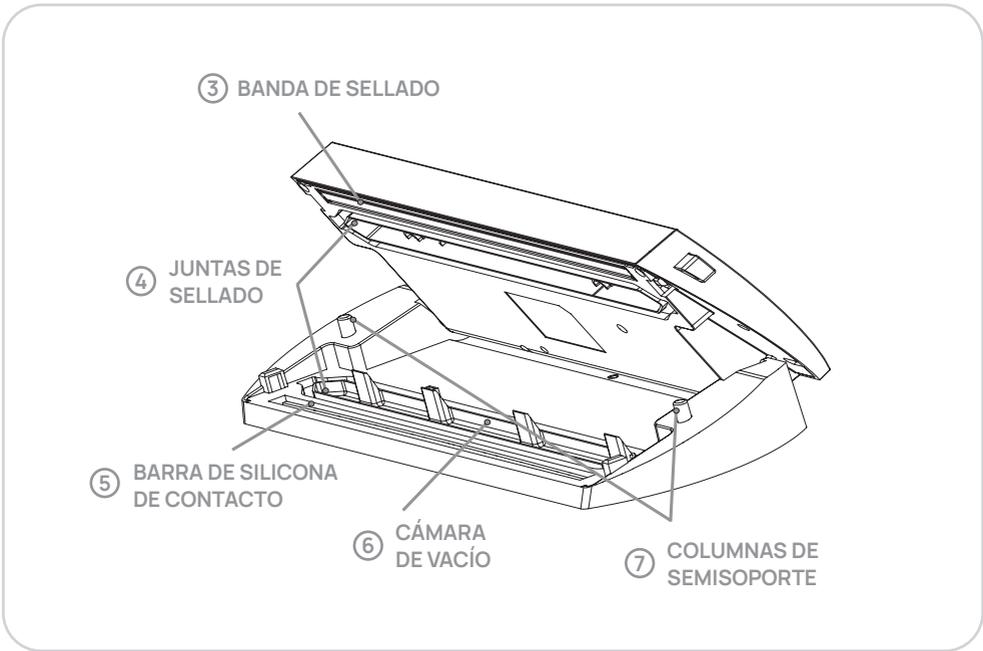


### ① PUERTO DE VACÍO EXTERNO

Para conectar el tubo de vacío y extraer el aire de los recipientes externos preparados para ello.

### ② CORTADOR DE BOLSAS / ROLLOS

Para cortar las bolsas a la medida deseada, dependiendo del tamaño del alimento a envasar.



**3 BANDA DE SELLADO**

Funciona con la barra de contacto de silicona para la función de sellado.

**4 JUNTAS DE SELLADO**

Garantizan el hermetismo de la cámara de vacío para que la bolsa pueda ser aspirada correctamente. La superior es de goma eva y la inferior es de silicona.

**5 BARRA DE SILICONA DE CONTACTO**

Trabaja con las juntas de sellado de silicona para un sellado óptimo.

**6 CÁMARA DE VACÍO**

Cámara hermética para aspirar.

**7 COLUMNAS DE SEMISOPORTE**

Mantienen la cubierta superior abierta cuando está desbloqueada para colocar la bolsa o rollo cómodamente. Se recogen automáticamente al cerrar la cubierta.

## 4. BOTONERA

### ① BOTÓN DE ALIMENTOS (SECOS/HÚMEDOS)

El modo de vacío de alimentos húmedos es para alimentos jugosos, y el modo de alimentos secos es para aquellos sin ingredientes líquidos. La luz indicadora se iluminará cuando se seleccione la función correspondiente.

### ② BOTÓN DE SELLADO

Sirve para activar el sellado de la bolsa o rollo, independientemente de si está en estado de vacío o no.

### ③ BOTÓN DE SELLADO AL VACÍO

La función de vacío y sellado es la más utilizada. Al presionar este botón se hace el vacío en la bolsa y posteriormente se sella.

### ④ BOTÓN DE VACÍO

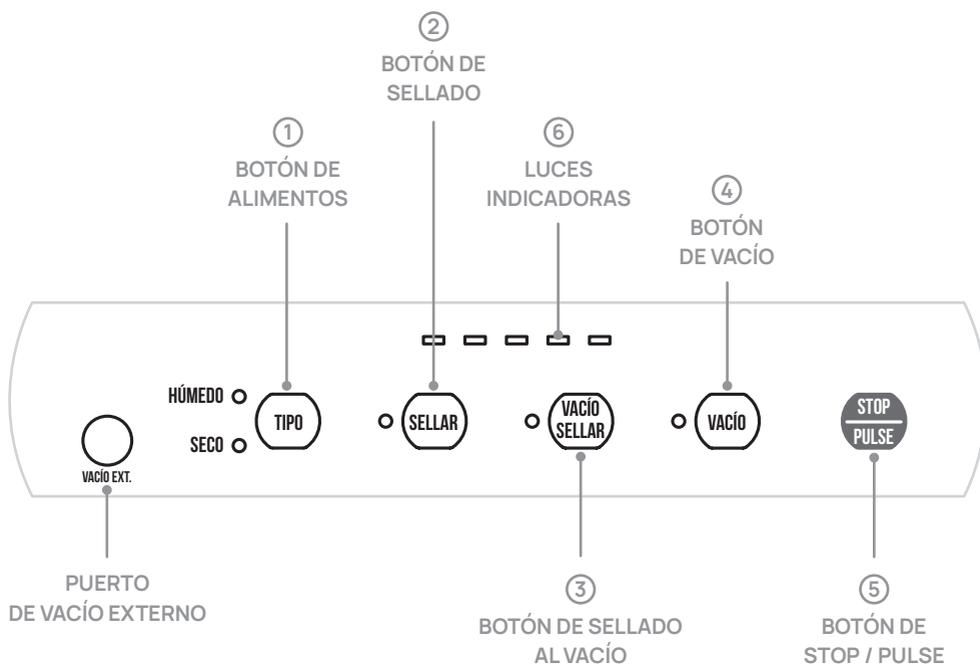
Presione para iniciar la aspiración de recipientes externos conectando el tubo al puerto de "VACÍO EXT."

### ⑤ BOTÓN STOP / PULSE

STOP: Sirve para detener cualquier operación en curso. PULSE: Si se mantiene pulsado, activa el control manual de la presión de vacío. Se debe soltar al obtener el efecto deseado.

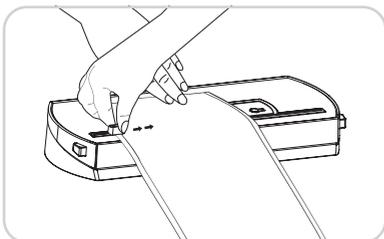
### ⑥ LUCES INDICADORAS

Se mantienen encendidas mientras el dispositivo está en funcionamiento y dejan de parpadear cuando el proceso ha finalizado.



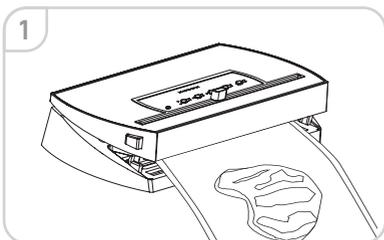
## 5. FUNCIONAMIENTO DE LA ENVASADORA

### 5.1 CORTADOR DE BOLSAS / ROLLOS

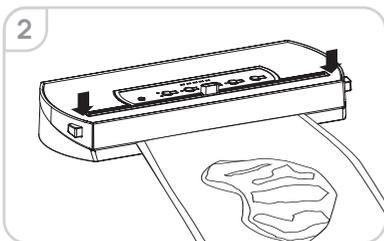


Saque la cantidad de rollo que necesite para envasar su producto y colóquelo en la parte superior de la máquina. Sostenga la bolsa con una mano y con la otra deslice suavemente la cuchilla para obtener la bolsa del largo deseado.

### 5.2 VACÍO Y SELLADO



Coloque el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.



Cierre la tapa presionando en ambos extremos. Escuchará un sonido de "clic" si está correctamente colocada. Presione el botón "VACÍO SELLAR" para envasar un alimento, indicando previamente el tipo (seco/húmedo) con su botón correspondiente. Si solo desea cerrar la bolsa sin extraer aire, presione "SELLAR".



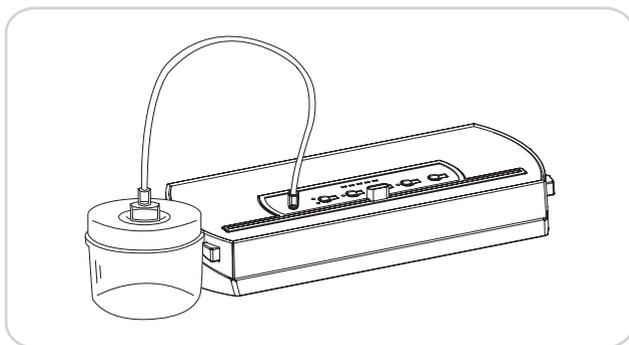
Cuando el proceso haya finalizado, presione los botones de desbloqueo de los laterales para abrir la tapa y retirar la bolsa.

### 5.3 PUERTO DE VACÍO EXTERNO: TÁPERS, BOLSAS REUTILIZABLES, TAPÓN

Para hacer el vacío en envases externos, coloque el tubo en el puerto "VACÍO EXT." y conecte con la válvula del recipiente en cuestión (tápers, bolsas reutilizables, tapón, etc.). Presione el botón de "VACÍO".

En los recipientes externos:

- Para poder abrir los tapers una vez hecho el vacío, levante ligeramente la válvula de la tapa para descomprimir.
- No se aconseja el uso del tapón de vacío para líquidos o bebidas carbonatadas. Ideal para vino y caldos.
- Asegúrese de que las bolsas con válvula tengan el zip bien cerrado antes de hacer el vacío.



### 5.4 BOMBA SUCCIONADORA DE VACÍO

Para hacer el vacío en recipientes exteriores a mano, use la bomba succionadora de vacío. Coloque el accesorio en la válvula del recipiente y bombee hasta que le resulte costoso o hasta que logre el efecto deseado.



#### ADVERTENCIA

Si quiere envasar alimentos líquidos en bolsas, congélelos primero y enváselos congelados. La fuerza al succionar, para hacer el vacío, puede provocar que algún líquido llegue al motor y lo dañe. O utilice los tapers para envasar al vacío los alimentos líquidos o jugosos.

## 6. CONSEJOS ÚTILES

1. No llene demasiado la bolsa. Deje siempre al menos 6-8 cm entre el contenido de la bolsa y la parte superior.
2. Asegúrese de que la bolsa esté seca. Será difícil sellar herméticamente si la bolsa está mojada.
3. Para obtener los mejores resultados, los productos perecederos deberían congelarse o refrigerarse después del sellado al vacío.
4. Limpie el extremo abierto de la bolsa por dentro y por fuera. Aplane la apertura de la bolsa.
5. Cuando envase al vacío un artículo grande, estire suavemente la bolsa antes de colocarlo en la cámara de vacío para evitar arrugas en el sello.
6. Cuando selle al vacío artículos con bordes afilados (como espaguetis secos, cubiertos, etc.), proteja la bolsa de pinchazos envolviendo el artículo en material de amortiguación suave, como una toalla de papel. Puede usar un bote en lugar de una bolsa.
7. Cuando use botes, deje siempre 2,5 cm de espacio en la parte superior del recipiente.
8. Deje que el aparato se enfríe durante 30 segundos entre usos para evitar activar la protección por sobrecalentamiento\*.
9. Si no está seguro de si su bolsa ha sido sellada correctamente, puede volver a sellarla.
10. No se recomienda calentar los alimentos envasados al vacío (dentro de la bolsa) en el microondas.

(\* **Sensor de temperatura con termistor NTC:** activa el modo de protección cuando detecta sobrecalentamiento, con el parpadeo de las luces y la imposibilidad de funcionamiento. El aparato vuelve a funcionar normalmente cuando se enfría.

## 7. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- La envasadora al vacío de Chef Plus es desmontable. Esto facilita su limpieza, que puede realizarse pieza por pieza. Puede retirar la cubierta abriéndola al máximo y desencajándola suavemente.
- La barra de silicona y las juntas de sellado son extraíbles.
- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- No sumerja las partes con componentes electrónicos en agua u otros líquidos. Evite que agua u otros líquidos entren en el puerto de alimentación de corriente alterna del aparato.
- No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos para no dañar la superficie.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave y jabonoso.
- Limpie cualquier alimento o líquido en la cámara de vacío con una toalla de papel.
- Seque bien el aparato antes de volver a utilizarlo.
- Es recomendable guardar la envasadora con la tapa abierta (no cerrada herméticamente) para preservar las juntas de sellado.

### • ¿Cómo cambiar las juntas de sellado?

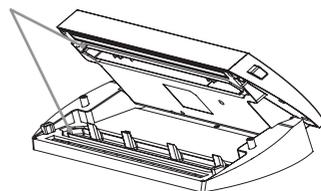
Encontrará un recambio de la junta superior de sellado dentro de este pack.

1. Retire la junta superior / inferior con cuidado.
2. Coloque la pieza de recambio respetando la forma del aparato.

Notas: Si necesita más recambios, llame al SAT de Chef Plus, 932 884 651. Para sustituir las juntas, siga los pasos explicados más arriba.

Para adquirir el resto de accesorios (bolsas, rollos, etc.) puede comprarlos en cualquier establecimiento, eligiendo los que sean compatibles con la envasadora / selladora Chef Plus.

JUNTAS DE SELLADO



## 8. GUÍA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

EN EL FRIGORÍFICO (5±2°C)	VIDA PROMEDIO	VIDA ÚTIL CON NUESTRO ACCESORIO DE SELLADO AL VACÍO
Carnes	2-3 Días	8-9 Días
Pescado y marisco	1-3 Días	4-5 Días
Carnes cocinadas	4-6 Días	10-14 Días
Verduras	3-5 Días	7-10 Días
Huevos	10-15 Días	30-50 Días
EN EL CONGELADOR (-16~-20°C)	VIDA PROMEDIO	VIDA ÚTIL CON NUESTRO ACCESORIO DE SELLADO AL VACÍO
Carnes	3-5 Meses	1 Año
Pescado y marisco	3-5 Meses	1 Año
TEMPERATURA AMBIENTE (25±2°C)	VIDA PROMEDIO	VIDA ÚTIL CON NUESTRO ACCESORIO DE SELLADO AL VACÍO
Pan	1-2 Días	6-8 Días
Arroz/Harinas	2-5 Meses	> 1 Año
Frutos secos/Legumbres	3-6 Meses	> 1 Año
Hojas de té	5-6 Meses	> 1 Año

## 9. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

### ① NO SUCEDE NADA CUANDO EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ ENCHUFADO AL APARATO.

- A. Asegúrese de que el cable de alimentación no esté dañado.
- B. Asegúrese de que el cable de alimentación esté correctamente conectado a la toma de corriente y al aparato.

### ② EL APARATO ESTÁ ENCHUFADO, PERO NO ASPIRA CORRECTAMENTE.

- A. Asegúrese de que la tapa del dispositivo esté bien cerrada.
- B. Asegúrese de que el extremo de apertura de la bolsa esté correctamente colocado en la cámara de vacío.
- C. Compruebe si la bolsa está perforada.
- D. Compruebe si las juntas de sellado están deformadas o dañadas y cámbielas si es necesario.

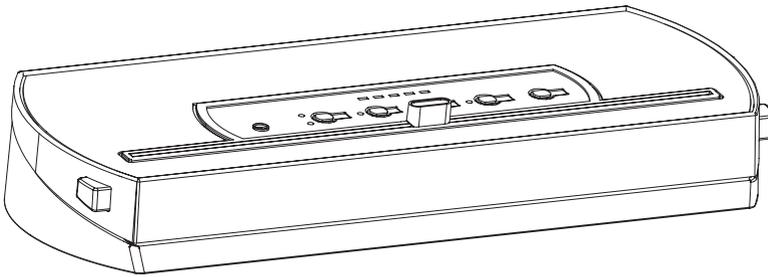
### ③ SE HA VACIADO EL AIRE DE LA BOLSA, PERO VUELVE A ENTRAR.

- A. Compruebe que no haya un agujero en la bolsa. Puede haber sido perforada por objetos cortantes. Use una nueva bolsa si es necesario.
- B. Compruebe el cierre de sellado. Una arruga en el cierre puede ser la causa de entrada de aire. Si es así, corte el borde sellado y reselle.
- C. Si hay humedad o líquido en el extremo abierto, corte la bolsa y séquela. Escoja la función TIPO HÚMEDO y vuelva a sellar.
- D. Si el alimento ha sido almacenado durante un largo tiempo y la bolsa está llena de gases, puede estropearse y se recomienda desecharlo.

- ④ **Nota:** Para evitar que el aparato se sobrecaliente, deje que se enfríe durante 30 segundos entre un uso y otro. Mantenga la tapa abierta para acelerar la disipación del calor. Si la bolsa se deforma por el calor, la tira de sellado puede sobrecalentarse. Para una mejor conservación, no reutilice las bolsas después de almacenar carnes, pescados o alimentos grasos crudos. No reutilice las bolsas después de hervirlas a fuego lento o en el microondas.

## 10. FICHA TÉCNICA

POTENCIA	110W
POTENCIA DE SELLADO	60KPa
TIEMPO DE SELLADO	6 - 12 segundos
TIEMPO DE ENVASADO	10 - 20 segundos
DIMENSIONES	386 x 148 x 63mm
PESO	1,25 Kg
Desmontable para favorecer el lavado	
Con <b>cuchilla</b> para cortar las bolsas a medida	
Envasado de <b>alimentos secos y húmedos</b>	



### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.

Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.

## 11. GARANTÍA Y DATOS DE INTERÉS

### GARANTÍA ENVASADORA / SELLADORA AL VACÍO CHEF PLUS

De conformidad con el Real Decreto Legislativo 7/2021, de 27 de abril, por el que se modifica el texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios, este producto está cubierto por una garantía de TRES AÑOS desde la fecha de la compra o desde la entrega del producto de ser esta posterior.

La presente garantía cubre el coste total de las reparaciones a realizar durante dicho período, siempre que estas se realicen en un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado. Usted podrá elegir entre la reparación o la sustitución del producto, siempre que la opción escogida resulte objetivamente posible y no sea económicamente desproporcionada. Para ello, se considerará desproporcionada la opción elegida cuando suponga costes que no sean razonables, teniendo en cuenta el valor del producto, la escasa relevancia de la falta de conformidad o si la otra opción puede realizarse sin mayores inconvenientes para el usuario.

**ATENCIÓN: PARA PODER EJERCER LOS DERECHOS CUBIERTOS POR ESTA GARANTÍA ES PRECISO QUE SE HAYAN SEGUIDO ESTRICTAMENTE LAS INSTRUCCIONES DE USO DE ESTE MANUAL.**

En estas Instrucciones de uso se explican todas las recomendaciones para la instalación y uso del electrodoméstico y para la obtención del máximo rendimiento del mismo. Cualquier daño provocado por una mala instalación o un mal uso no podrá ser recogido por esta garantía.

#### La garantía no será aplicable en los siguientes casos:

- Los componentes y piezas deteriorados por desgaste natural, causado por el mantenimiento normal del aparato.
- Averías y daños provocados por actos malintencionados, negligencia o uso inapropiado del producto por parte del cliente o de terceros.
- Averías producidas por causas fortuitas o de fuerza mayor, tales como fenómenos atmosféricos, geológicos, incendios y vandalismo.
- Averías causadas por elementos ajenos al producto.
- Uso o instalación de partes o accesorios no originales.
- Incorrecto uso, instalación o mantenimiento del producto, todo ello de conformidad con las recomendaciones de uso recogidas en este manual de instrucciones.

Esta garantía quedará anulada si el aparato ha sido **manipulado, modificado o reparado** por personas o servicios técnicos **no autorizados**.

Para hacer uso de esta garantía, el usuario deberá presentar justificación documental que acredite la fecha de entrega y/o compra.

#### IMPORTADOR:

Cloen Europa S.L.  
B98937220  
Calle Martí L'Humà, 28  
46930 Valencia

Para dudas, incidencias o compra de recambios, diríjase a nuestro Servicio de Atención al Cliente de Chef Plus al teléfono: 932 884 651

[www.chefplus.es](http://www.chefplus.es)

/ChefPlusOficial

