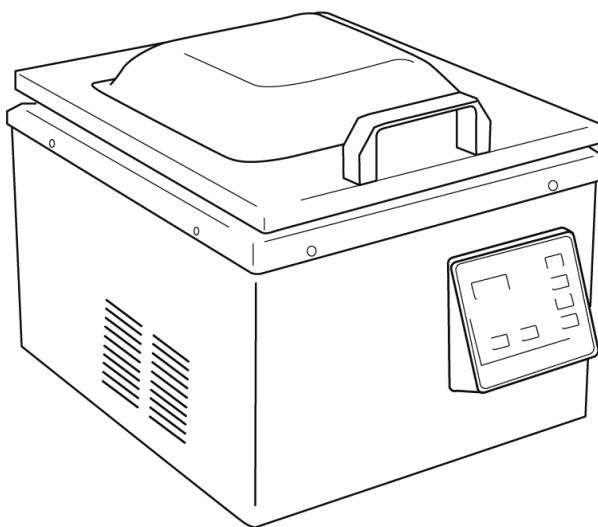


ELMA®

Envasadora al vacío

PRO DIGIT 306 S

Ref. 17.30.6



01. DESCRIPCIÓN

La envasadora al vacío PRO Digit 306 S con referencia 17.30.6 es un producto diseñado para el envasado al vacío en el ámbito profesional gracias a sus características técnicas y resistencia.

1.1. Características técnicas

	Envasadora PRO Digit 306 S
Referencia	17.30.6
Dimensiones exteriores	490x425x240 h mm
Dimensiones de la cámara	350x300x100 h mm
Peso	24,4 Kg
Potencia	630 W
Voltaje	230 V – 50 Hz
Ruido	< 80 dB (A)
Material del cuerpo	Acero Inox
Barra de sellado	293 mm.
Vacío máximo	-990 mbar
Succión	6 m3/h

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la máquina.
- Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
- Comprueba que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Desenchufa el aparato después de cada uso.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

FUNCIÓN DE LA ENVASADORA

Esta máquina puede usarse sólo para envasar y marinar alimentos al vacío. No está autorizado el uso de la máquina para procesos diferentes a los indicados.

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar la envasadora en una superficie rígida y horizontal, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La máquina debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable. No sumergir la envasadora en agua o cualquier otro líquido.

03. INSTRUCCIONES DE USO

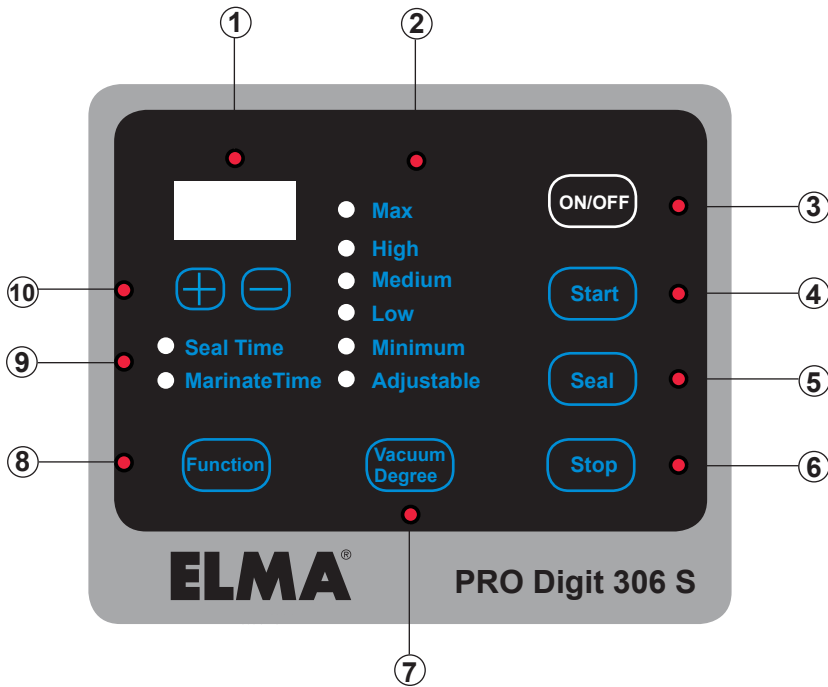
TIEMPO DE CONSERVACIÓN

El tiempo de conservación de los alimentos se puede incrementar entre 2 y 4 veces más respecto a condiciones normales; el tiempo de conservación está fuertemente ligado a las condiciones en las que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo. El alimento envasado al vacío debe consumirse en cualquiera de los casos, dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original del alimento.

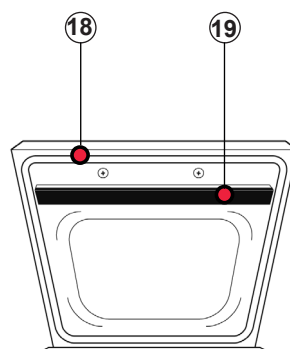
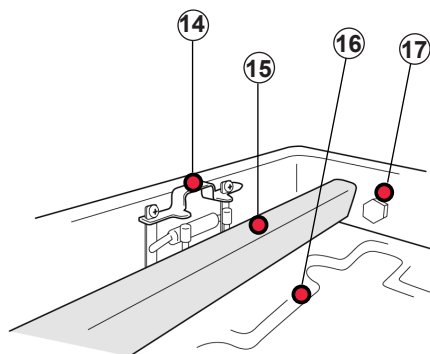
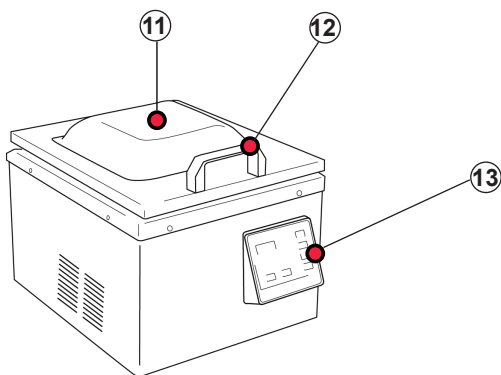
IMPORTANTE

TIPO DE BOLSAS

Esta envasadora puede funcionar con bolsas lisas o gofradas específicas para el envasado al vacío. Se aconseja utilizar bolsas originales Elma para un mejor resultado.



- 11. Tapa
- 12. Asa
- 13. Panel de control
- 14. Hebilla
- 15. Barra de sellado
- 16. Cámara de vacío
- 17. Aspirador
- 18. Junta de estanqueidad
- 19. Goma de sellado



INSTRUCCIONES DE USO

1. Conecta la envasadora a la red eléctrica.
2. Presiona Botón On/Off para encender la envasadora (3). La máquina está lista para usarla en el modo y con el tiempo de sellado que hayan sido seleccionados la última vez que se utilizó.

3.1 REGULACIÓN DEL TIEMPO DE SELLADO

La selección del tiempo de sellado regula el tiempo de encendido de la barra de sellado. Recuerda: cuanto más tiempo se seleccione, mayor temperatura alcanzará la barra.

Para ajustar el tiempo de sellado realiza los siguientes pasos:

- Pulsa el botón selector de función (8) hasta que se ilumine el diodo led correspondiente a "Seal Time" en el indicador de función (9). El display digital (1) mostrará el tiempo de sellado vigente.
- Pulsa los botones de ajuste "+/-" (10) para seleccionar el tiempo de sellado deseado. Cada unidad representa un segundo, el tiempo de sellado se puede ajustar entre 0 y 6 segundos.

Nota: el tiempo de sellado se debe ajustar en base al espesor y a las características de la bolsa. Para las bolsas de 105 micras de espesor, es aconsejable regular la temperatura de sellado a 4 segundos.

Después de haber variado la temperatura de la barra de selladora, se aconseja efectuar algunas pruebas de sellado para verificar la ejecución, antes de proceder el envasado de alimentos.

3.2 REGULACIÓN DEL NIVEL DE VACÍO

La selección del nivel de vacío regula la cantidad de aire que la bomba extraerá durante el proceso de envasado. Cuanto mayor sea el nivel de vacío, menor

cantidad de aire quedará en la bolsa y más tiempo se conservarán los alimentos. Lógicamente, cuanto más alto sea el nivel de vacío seleccionado, más largo será el proceso de envasado.

Selección de un nivel de vacío predeterminado:

La envasadora ofrece 5 niveles de vacío predeterminados y la opción de configurar el nivel manualmente.

- Max: -0.99 Bar
- High: -0.98 Bar
- Medium: -0.93 Bar
- Low: -0.88 Bar
- Minimum: -0.80 Bar

- Pulsa el botón selector de vacío (7) hasta que se ilumine el diodo led correspondiente al nivel de vacío deseado en el indicador de nivel de vacío (9). El display digital mostrará el nivel de vacío seleccionado expresado en bares.

Elma aconseja la utilización de la envasadora en el nivel “Medium”, ya que ofrece un compromiso entre velocidad de envasado y calidad de envasado.

Configurar el nivel de vacío manualmente:

- Pulsa el botón elector de vacío hasta que se ilumine el diodo led correspondiente a “Adjustable” en el indicador de nivel de vacío. El display digital mostrará el último nivel de vacío seleccionado expresado en bares.

- Pulsa los botones “+/-” para seleccionar niveles de vacío altos si se envasan alimentos puntiagudos o espinosos, ya que se corre el riesgo de rasgar la bolsa. Tampoco es recomendable para alimentos blandos o frágiles

3.3 ENVASAR AL VACÍO

- Introduce el producto que desees envasar en una bolsa para envasar de tamaño adecuado, dejando unos 5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.

Español

- Levanta la tapa (11) de la máquina. Coloca la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (15). De manera que la bolsa quede centrada dentro de la cámara de vacío.
- Utiliza la hebilla que se encuentra en la parte frontal de la barra de sellado para bloquear la bolsa y evitar que se mueva durante el proceso de vacío.
- Baja la tapa. Selecciona el tiempo de sellado y nivel de vacío tal y como se ha explicado en los puntos 3.1 y 3.2.
- Presiona el botón de arranque para que comience el proceso de envasado.
- El display digital mostrará la evolución del proceso de vacío, informando del nivel de vacío en cada momento. Una vez se alcance el nivel de vacío seleccionado, el display digital permanecerá estático y el diodo led correspondiente al nivel seleccionado se iluminará constantemente durante unos segundos.
- Una vez terminada la fase de aspiración, la máquina comenzará el proceso de sellado automáticamente. Será entonces cuando el display digital mostrará el tiempo de sellado seleccionado y comenzará una cuenta atrás.
- Cuando el sellado se haya completado, la envasadora abrirá la válvula de aire que permite la salida del aire.
- Cuando la máquina emita un pitido tres veces, el proceso de envasado habrá finalizado. En ese momento se podrá abrir la tapa tirando del asa (12).
- Extraer la bolsa y continua envasando.

Importante: se puede pulsar el botón de sellado (5) en cualquier momento durante la fase de sellado. En este caso, la envasadora dejará de envasar en el nivel en el que se encuentre y sellará la bolsa.

Se puede cancelar el proceso de vacío en cualquiera de sus fases pulsando el botón Stop (6). Pulsando este botón la envasadora se detendrá por completo.

Importante: el diseño de esta máquina permite envasar alimentos húmedos e incluso líquidos. En caso de querer envasar líquidos, se recomienda no llenar

más de la mitad de la bolsa que se vaya a utilizar.

3.4 FUNCIÓN DE MARINADO

La envasadora PRO Digit 306 S cuenta con la función de marinado, muy eficaz para marinar alimentos en poco tiempo de una manera sencilla y limpia.

- Introduce el producto que desees marinar en una bolsa para envasar de tamaño adecuado, dejando unos 10 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.
- Levanta la tapa superior de la máquina. Coloca la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente. De manera que la bolsa quede centrada dentro de la cámara de vacío
- Utiliza la hebilla que se encuentra en la parte frontal de la barra de sellado para bloquear la bolsa y evitar que se mueva durante el proceso de vacío.
- Baja la tapa.
- Pulsa el botón selector de función hasta que se ilumine el diodo led correspondiente a “Marinate time” en el indicador de función (9). El display digital mostrará el tiempo de marinado vigente.
- Pulsa los botones de ajuste “+/-” para seleccionar el tiempo de marinado deseado. Cada unidad representa un minuto, el tiempo de sellado se puede ajustar entre 9 y 99 minutos.
- La función marinaje se regula por ciclos de 9 minutos cada uno. Cada ciclo incluye una fase de aspiración de 1 minuto y una fase de mantenimiento de vacío de 8 minutos. Al terminar el ciclo, la envasadora libera el aire y comienza de nuevo a aspirar.
- Presiona el botón de arranque (4) para que comience el proceso de marinado.
- El display digital mostrará la evolución del proceso de marinaje, informando del número de ciclo en el que se encuentra.

- Cuando la máquina emita un pitido tres veces, el proceso de marinado habrá finalizado. En ese momento se podrá abrir la tapa tirando del asa.
- Extraer la bolsa y continua marinando.

04. LIMPIEZA

Después de utilizar la máquina, se recomienda limpiar con jabón neutro tanto la carcasa del aparato, como la cámara de vacío con el objetivo de garantizar la higiene y una correcta conservación de la envasadora. Del mismo modo, es importante que la barra y goma de sellado (19) se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa, así como las junta de estanqueidad (18) que recorre el perímetro de la tapa. Comprueba periódicamente que la cubeta se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de vaciado del aire.

05. MANTENIMIENTO - ADVERTENCIAS

Normas de mantenimiento

Para la limpieza y mantenimiento de la máquina o reposición de piezas, es necesario desenchufar la máquina.

Información

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar directamente con Udom S.A.

Repuestos y recambios

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores en la envasadora.

Precauciones

Los productos en polvo o en grano se deben envolver con una servilleta antes de envasarlos para evitar que sean aspirados y dañen los conductos internos.

Almacenamiento

Es importante que la envasadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor. Para alargar la vida de la junta de estanqueidad, guarda la envasadora con la tapa abierta.

Petición de asistencia

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifique los siguientes términos: tipo de máquina, número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se han realizado y ajustes realizados y sus efectos.

Importante:

La envasadora PRO Digit 306 S está equipada con una bomba de vacío seca, por lo tanto no requiere de mantenimiento ni necesita cambios de aceite lubricante.

06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

UDOM S.A. declara que el producto con referencia 17.30.6 y descripción “Envasadora al vacío PRO Digit 306 S” cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN 55 014-1; EN 55014-2 + A1 + IS + A2; EN 61 000-3-2;
EN 61000-3-3; EN 60335-1

07. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS



El símbolo de la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Los usuarios de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos deberán entregarlos en puntos autorizados, cuando se deshagan de ellos, para que sean gestionados correctamente. Si desea información adicional sobre los lugares donde puede depositar estos aparatos para su reciclado, póngase en contacto con las autoridades locales de su ciudad o en el punto de venta donde usted adquirió el producto.

NOTAS



ELMA®

**Certificado de garantía /
Warranty certificate /
Certificat de garantie /
Certificado de garantia /**

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette garantie. Celle-ci ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagné du produit défectueux durant la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.....

Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

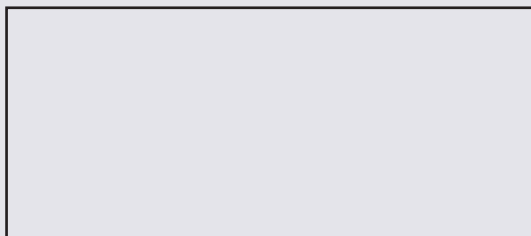
.....

País/Country/Pays/País

Tel.....

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome

Dirección / Address / Adresse / Endereço

Tel..... Email.....

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goian, Zabaldea, 1 de Legutiano.



UDOM S.A.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiaín) •
01170 Legutiano (Álava) • España •
info@elma.es • **www.elma.es** •



ELMA®

• Desde 1924 •

www.elma.es



UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain
• **info@elma.es** •

Elma es una marca de Udom S.A. empresa perteneciente al Grupo Otua. www.grupo-otua.com