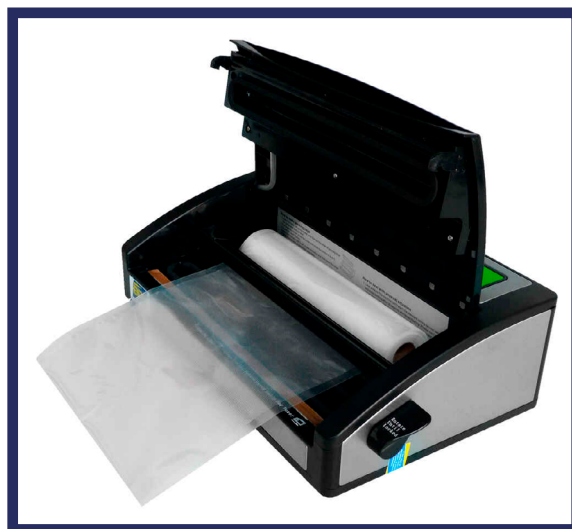




*SOLUCIONES DE PESAJE Y  
EQUIPOS PARA ALIMENTOS*



## **MANUAL DE USUARIO**

# **EMPACADORA AL VACIO SEMIAUTOMÁTICA**

**Marca BBG Modelo: MINI-PACK-25**

Por favor lea completa y detenidamente este manual antes de usar su equipo

# Manual de instrucciones

Gracias por comprar nuestro producto. Lea detenidamente todas las instrucciones de funcionamiento antes de usar.

## RECOMENDACIONES:

1. Nunca sobre alimente con más del voltaje máximo. ¡La sobrecarga lo dañará permanentemente!
2. Evitando cualquier exposición al calor o frío extremo, su equipo funciona mejor cuando se opera a temperatura ambiente normal. Siempre permita que su equipo se aclimate a la temperatura ambiente normal durante al menos una hora antes de usarlo.
3. Mantenga su equipo en un ambiente limpio. El polvo, la suciedad, la humedad, las vibraciones, las corrientes de aire y una distancia cercana a otros equipos electrónicos pueden causar un efecto adverso en la confiabilidad y precisión de su báscula.
4. Manéjelo con cuidado. Evite las vibraciones y no lo deje caer.
5. Úselo sobre una superficie plana y dura.

## GUÍA DE SEGURIDAD

Para un buen rendimiento y un trabajo óptimo de su equipo, tenga cuidado durante la operación y el mantenimiento diarios. Tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

- NO use su equipo en momentos de truenos o lluvia.
- NO intente reparar la maquina usted mismo. Póngase en contacto con su representante local.
- Evitar temperaturas extremas. No coloque la unidad a la luz directa del sol o cerca del aire acondicionado.
- Asegúrese de que la maquina esté colocada sobre una mesa estable y que no esté sujeta a vibraciones.
- No utilice el equipo cerca de electrodomésticos grandes, como máquinas de soldar o motores grandes.
- Evite lugares donde la humedad pueda conducir a la condensación.
- Evitar el contacto directo con el agua.
- No coloque la unidad cerca de ventanas, puertas o ventiladores que puedan causar resultados inestables debido a las corrientes de aire.
- Mantenga su máquina limpia. No almacene productos sobre la maquina cuando no se use.

## PARÁMETROS PRINCIPALES

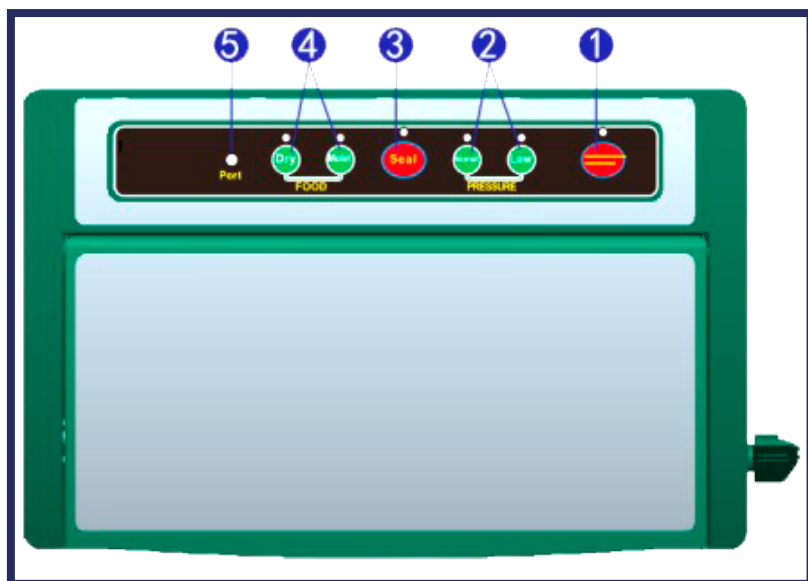
| Referencia                   | MINI-PACK-25     |
|------------------------------|------------------|
| Dimensiones del empaque (cm) | 47x30x19cm       |
| Potencia (W)                 | 150w             |
| Voltaje (V)                  | 230V             |
| Frecuencia (Hz)              | 50Hz             |
| Tiempo de sellado            | 6 - 10 Segundos  |
| Tiempo de bombeado y sellado | 15 - 30 Segundos |
| Capacidad de vacío           | -75 / -80Kpa     |
| Dimensiones del equipo       | 43x25x13cm       |
| Peso del equipo              | 3kg              |

## TABLA COMPARATIVA DE ALMACENAMIENTO AL VACÍO DE ALIMENTOS

| Metodo de almacenamiento              | Tipo de alimento       | Temperatura | Almacenamiento común | Almacenamiento al vacío |
|---------------------------------------|------------------------|-------------|----------------------|-------------------------|
| Almacenamiento en ambiente frio       | Carne fresca cruda     | 5±3°C       | 2 - 3 dias           | 12 - 13 dias            |
|                                       | pescado/marisco fresco | 5±3°C       | 1 - 3 dias           | 6 - 8 dias              |
|                                       | Carne cocinada         | 5±3°C       | 4 - 6 dias           | 18 - 20 dias            |
|                                       | Vegetales              | 5±3°C       | 3 - 5 dias           | 7 - 10 dias             |
|                                       | Frutas                 | 5±3°C       | 5 - 7 dias           | 14 - 20 dias            |
|                                       | Huevos                 | 5±3°C       | 10 - 15 dias         | 30 - 50 dias            |
| Almacenamiento en ambiente congelado  | Carne                  | -16 / -20°C | 3 - 5 meses          | Más de 1 año            |
|                                       | Pescado                | -16 / -20°C | 3 - 5 meses          | Más de 1 año            |
|                                       | Mariscos               | -16 / -20°C | 3 - 5 meses          | Más de 1 año            |
| Almacenamiento a temperatura ambiente | Pan                    | 25±2°C      | 1 - 2 dias           | 6 - 8 dias              |
|                                       | Galletas               | 25±2°C      | 3 - 5 meses          | Más de 1 año            |
|                                       | Arroz / harina         | 25±2°C      | 4 - 6 meses          | Más de 1 año            |
|                                       | Mani / Granos          | 25±2°C      | 2 - 3 meses          | Más de 1 año            |
|                                       | Medicinas              | 25±2°C      | 3 - 5 dias           | Más de 1 año            |
|                                       | Té                     | 25±2°C      | 3 - 5 dias           | Más de 1 año            |

## PRECAUCIONES

- 1) Lea atentamente todas las instrucciones de este manual antes de usar el equipo.
- 2) Verificar el cable de poder rutinariamente, si usted encuentra algún tipo de daño externo en el cable de poder, deje de usar el equipo hasta que un especialista en servicio técnico los reparen.
- 3) Está prohibido usar un cable de poder ajeno al proporcionado en el equipo. Mantenga la fuente de poder apagada después de usar la máquina.
- 4) Mantener el cable de poder y el enchufe secos, asegúrese de que el agua no ingrese en el equipo, use guantes aislantes y detenga el suministro de electricidad una vez que haya una superficie con contacto al agua, dejar de usar la máquina hasta que se seque.
- 5) No tocar la zona de calentamiento y sellado para evitar quemaduras.
- 6) No bloquear la manija y la cubierta del interruptor cuando no se encuentren en uso, o presione durante mucho tiempo la manija y la cubierta del interruptor hará que la esponja de vacío se comprima y pierda elasticidad, incluso resultará en una fuga de sellado; levante la cubierta y gire la manija del interruptor hasta el tope, luego coloque la cubierta.
- 7) No repare la máquina sin especialistas en el soporte técnico, no utilizar las máquinas que sufran posiblemente por daños.
- 8) No hale con fuerza el cable de poder cuando no este en uso, no sostenga el cable de alimentación cuando corte la electricidad para evitar daños.
- 9) Manténgase alejado del gas caliente, el horno, la calefacción o cualquier lugar de alta temperatura.
- 10) Utilice la máquina en una mesa o superficie suave y óptima.
- 11) No es necesario agregar ningún lubricante de agua o aceite cuando se usa el equipo.
- 12) La máquina no puede ser utilizada por niños o personas no especializadas.



## Como cancelar el proceso de vacio y sellado

Presionar el botón de cancelación del vacio y sellado, la maquina comenzara a funcionar, esta extraera el aire y luego comenzara el proceso de sellado automaticamente, la maquina se detendra automaticamente, Una vez que presione este botón el trabajo se detiene.

## Seleccionar modo de presión:

**Modo normal:** Los productos de alta resistencia a la presión son aptos para almacenar en condiciones de alta presión de vacío

**Modo bajo:** Los productos blandos o frágiles son adecuados para almacenar en un entorno de baja presión de vacío.

Puede seleccionar libremente la intensidad de la presión, la configuración predeterminada es a presión normal.

**3. Seal (Sello):** El botón tiene dos funciones para configuración, Presione el botón, despues la máquina comenzará a sellar la bolsa de vacío y se detendra automáticamente después de terminar el proceso.

Durante el bombeo al vacío, presione el botón para proceder al sellado, para controlar la presión en la bolsa y evitar aplastar los productos.

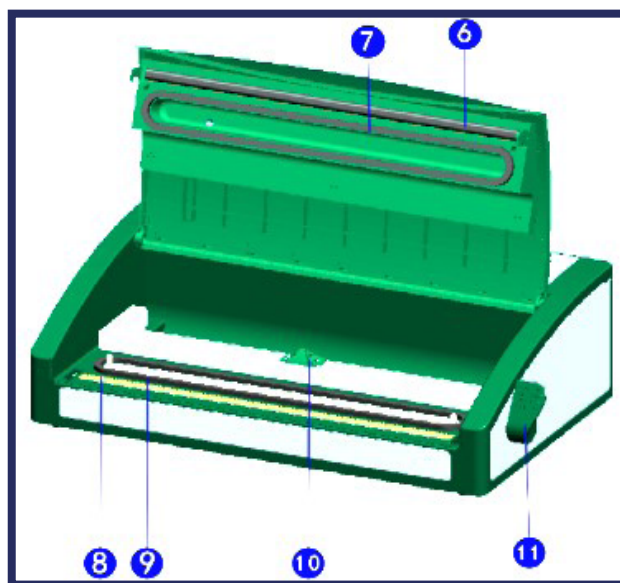
## 4. El botón de Food (Comida), tiene dos funciones de sellado diferentes:

**Dry (Seco):** Los productos secos y las bolsas utilizan un tiempo de sellado térmico corto.

**Moist (Húmedo):** Los productos húmedos y las bolsas utilizan un tiempo prolongado de termosellado.

Con esta función se puede seleccionar el tiempo de termosellado necesario, la configuración predeterminada es (Dry) seca.

**5. Enchufe externo Port (Puerto):** conexión de manguera - accesorio para productos especiales.



**6. Tira de silicona para sellado:** Presione la bolsa contra la cámara de vacío contra la tira de calentamiento.

**7. Esponja o borde para el vacío en la parte superior:** Crea una zona de vacío con la zona de vacío inferior, tenga cuidado de no torcer o dañar cuando la limpie o la transporte.

**8. Banda de calentamiento de sellado:** Esta sella las bolsas de vacío con alta temperatura.

**9. Esponja o borde para el vacío inferior:** Crea una zona de vacío con la zona de vacío superior, tenga cuidado de no torcer o dañar cuando la limpie o la transporte.

**10. Cuchilla o cortadora:** Esta se utiliza para cuando se haya finalizado el proceso de sellado y vacío se haga corte de la bolsa.

**11. Manija del interruptor (switch):** Para cerrar la cubierta superior se gira la manija en el sentido de las agujas del reloj.

## Instrucciones para su operación

### 1. Use los rollos de bolsa para hacer bolsas adecuadas

- Abra la tapa, levante el cabezal de corte, extraiga las bolsas y coloque la abertura de la bolsa en el lugar de sellado térmico.
- Coloque el cabezal de corte, cierre la cubierta y bloquéela con la manija del interruptor.
- Presione el botón de sellado.
- Cuando el indicador del botón de sellado se apague, accione la manija y abra la tapa.
- Saque la longitud que necesita, retire el cortador para cortar las bolsas.

## 2. Bomba de vacío y sellado

- Poner los productos en bolsas selladas.
- Coloque la abertura de la bolsa en la cavidad de vacío.
- Cerrar la tapa y bloquearla.
- Seleccione el botón de alimentos húmedos o secos, seleccione la intensidad de la presión. La configuración predeterminada es alimentos secos y presión normal.
- Presione el botón de cancelar Vacío y Sellado.
- Cuando la luz indicadora se apague, gire la manija del interruptor, abra la cubierta y saque la bolsa terminada.

## 3. Use tanques de vacío para sellar al vacío.

- Cierre la tapa y bloquee la tapa.
- Conectar los tanques o cajas de vacío con la máquina.
- Presione el botón (Dry food), luego el indicador se apagará.
- Seleccione la intensidad de presión que necesite.
- Presione el botón de termosellado y vacío.
- El indicador se apaga, termine de sellar.

## 4. Solución de problemas

### 1. No responde al sellar al vacío

- Compruebe la conexión del cable de poder con el enchufe.
- Compruebe el cable de poder para ver si está roto.
- Compruebe la configuración del modo, asegúrese de que sea correcta.
- Asegúrese de que la abertura de la bolsa esté bien colocada en la cavidad de la aspiradora.

### 2. Deficiencia o falta de bomba de vacío

- Compruebe la abertura de la bolsa para asegurarse de que esté en la cámara de vacío.
- Compruebe el alambre calefactor y la esponja de vacío para ver si hay escamas, verifique la posición y limpie las escamas si las tiene, asegúrese de que la esponja superior e inferior estén bien.
- Compruebe la bolsa para evitar escapes con el siguiente método: reserve un poco de aire en la bolsa, séllela y sumérjala en agua, presione con algo de fuerza, si hay burbujas en la bolsa, se ha comprobado que hay una fuga de aire y es necesario volver a sellarla o cambiarla a bolsa nueva.

- Debe usar bolsas de sellado al vacío especializadas, las bolsas ordinarias no pueden bombear.
- La fuga de aire puede deberse a arrugas, aceite u otro líquido en las bolsas, verifique las bolsas y limpie la abertura, aplánelas antes de la operación.

### **3. No sellar después de la bomba**

- La máquina tiene un sensor de presión de vacío, cuando la presión en la bolsa no alcanza la cantidad establecida, la máquina no se sella automáticamente. Verifique la banda de silicona y las esponjas de vacío para asegurarse de que estén en la posición correcta, limpie todas las escamas que tengan.
- Asegúrese de que las esponjas de la aspiradora no estén deformadas o rotas, limpie las esponjas o cambie las esponjas de la cámara de vacío por unas nuevas (compre del proveedor o sitio de servicio cercano)
- Revise la bolsa para evitar escapes con el siguiente método: reserve un poco de aire en la bolsa, séllela y sumérjala en agua, presione con algo de fuerza, si hay burbujas en la bolsa, se ha comprobado que hay una fuga de aire y es necesario volver a sellarla o cambio a bolsa nueva.
- La fuga de aire puede deberse a arrugas, escamas, aceite u otro líquido en las bolsas, verifique las bolsas y limpie la abertura, aplánelas antes de la operación.

## **CONSEJOS DE SEGURIDAD IMPORTANTES**

### **1 ¿Que pasa si el aire vuelve a entrar a la bolsa despues del sellado?**

- La fuga de aire puede deberse a arrugas, aceite u otro líquido en las bolsas, abra las bolsas, limpie el lugar de apertura, aplaste las bolsas y vuelva a sellarlas.
- La fuga de aire en la bolsa hará que los alimentos fermenten, abra la bolsa para verificar si los alimentos se están estropeando, si es así, deseche los alimentos, los alimentos que no se almacenan en el refrigerador o en un ambiente de temperatura no estable se echarán a perder, debe ser consumidos antes de estropearse.
- Revise la bolsa, asegúrese de que no esté rota, no empaque objetos afilados como huesos o cáscaras directamente con la bolsa, use una toalla de papel para envolver los objetos afilados antes de usar las bolsas.

### **2. ¿Las bolsas se derriten?**

- Si la tira de silicona calefactora y el cable calefactor están demasiado calientes, lo que permite que las bolsas se derritan, abra la cubierta y enfríelas antes de volver a trabajar.

### **3. La bomba de vacío no bombea**

- Asegúrese de que los recipientes estén bien conectados con la máquina.
- Presione la tapa del recipiente o el extremo de la manguera para evitar que entre aire al recipiente.
- Revise el recipiente para ver si está dañado o roto, cambie uno nuevo si es necesario

### **4. Limpieza y mantenimiento de la empacadora al vacío:**

- Asegúrese de que la electricidad esté cortada cuando limpie.
- No sumerja la máquina en agua ni en ningún otro líquido para limpiar.
- No use material áspero para limpiar la máquina para evitar rayar la superficie.
- Utilice jabón neutro y un paño suave para limpiar los restos de comida o repuestos.
- Asegúrese de que la máquina esté seca antes de volver a usarla.

Aviso: asegúrese de que la esponja se seque antes de volver a instalarla, ensamble con cuidado para evitar daños, asegúrese de que la posición se asiente correctamente..

## **GARANTIA DEL EQUIPO**

Por la compra de cualquier equipo de la marca BBG, usted cuenta con una garantía y respaldo técnico durante **SEIS (6) MESES**. No incluye Batería, Adaptadores y/o Cables. La cual puede hacer efectiva en el sitio de compra presentando su factura como soporte de compra.

**BBG SE COMPROMETE:** A reparar el equipo o reponer la pieza defectuosa como garantía, en caso de comprobarse fallas en su fabricación. **BBG NO SE COMPROMETE:** Con la garantía en los siguientes casos:

- **Instalación incorrecta**
- **Las averías producidas por mal instalación de alguno de sus componentes.**
- **Las averías producidas por cucarachas y sus desechos en las partes electronicas.**
- **Golpes o sobre peso que puedan desplazar la celda de carga en los equipos de pesaje electrónico.**
- **Las averías producidas por roedores o insectos.**
- **Los daños producidos por desaseo.**
- **Manipulación indebida por personal no calificado.**
- **En ningún caso se aceptara la responsabilidad por daños indirectos o lucro.**
- **Las averías producidas por la instalación en voltajes diferentes de los especificados en la placa de identificación.**

**LA ADULTERACIÓN DE LA PLACA DE  
IDENTIFICACIÓN O DE LOS DATOS DE LA TARJETA  
DE GARANTIA O LA ADULTERACIÓN DE LOS SELLOS  
ANULAN LA GARANTIA.**