

UNOLD®



VAKUUMIERER KOMPAKT

Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 48090

Bedienungsanleitung Modell 48090

Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Sicherheitshinweise	6
Generelle Hinweise und Tipps zum Vakuumieren.....	8
In Betrieb nehmen.....	9
Vakuumieren in Beuteln	10
Vakuumieren mit Folie	11
Vakuumieren im Behälter	11
Vakuumieren von Flaschen	12
Reinigen und Pflegen.....	13
Service-Adressen	14
Garantiebestimmungen	15
Entsorgung / Umweltschutz	15
Informationen für den Fachhandel.....	15
Bestellformular.....	57

Instructions of use Model 48090

Technical Data	16
Explanation of symbols.....	16
Safety Information	16
Preparing the appliance for operation	18
Vacuum packing in bags.....	18
Vacuum packing with film from the roll.....	19
Vacuum packing in the container	20
Vacuum packing in bottles.....	20
Cleaning and Care	21
Guarantee Conditions.....	22
Waste Disposal / Environmental Protection	22
Service	14

Notice d'utilisation Modèle 48090

Données techniques	22
Explication des symboles.....	23
Consignes de sécurité	23
Mise en service.....	25
Mise sous vide dans les sachets	25
Mise sous vide avec du film du rouleau.....	26
Mise sous vide dans le récipient.....	26
Mise sous vide de bouteilles	27
Nettoyage et entretien	27
Conditions de Garantie.....	28
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	28
Service	14

Gebruiksaanwijzing Model 48090

Technische gegevens	29
Verklaring van de symbolen.....	29
Veiligheidsinstructies	29
In gebruik nemen	31
Vacumeren in zakken	31
Vacumeren met folie van een rol	32
Bedienen - Vacumeren in de bak.....	33
Flessen vacumeren	33
Reiniging en onderhoud	34
Garantievoorwaarden.....	34
Verwijderen van afval / Milieubescherming	35
Service	14

Istruzioni per l'uso Modello 48090

Dati tecnici	35
Significato dei simboli	35
Avvertenze di sicurezza	35
Messa in funzione.....	38
Confezionamento sottovuoto in sacchetti.....	38
Messa sottovuoto di bottiglie.....	40
Pulizia e cura	40
Norme di garanzia.....	41
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	41
Service	14

Instrucciones de uso Modelo 48090

Datos técnicos 42

Explicación de los símbolos 42

Indicaciones de seguridad 42

Poner en servicio 44

Envasar al vacío en bolsas 44

Envasar al vacío con lámina del rollo 45

Envasar al vacío en el recipiente 45

Aplicación de vacío a botellas 46

Limpieza y Cuidado 47

Condiciones de Garantía..... 48

Disposición/Protección del medio ambiente..... 48

Service 14

Instrukcja obsługi Model 48090

Dane techniczne..... 49

Objaśnienie symboli 49

Wskazówki bezpieczeństwa 49

Uruchomieni 51

Wytwarzanie próżni w torebkach 51

Wytwarzanie próżni z folią..... 52

Wytwarzanie próżni w pojemniku 52

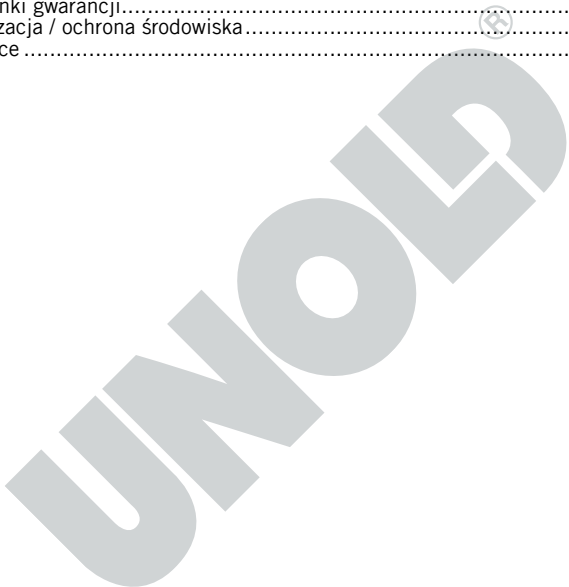
Wytwarzanie próżni w butelkach 53

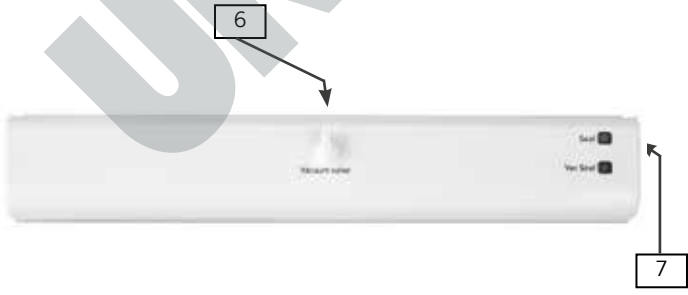
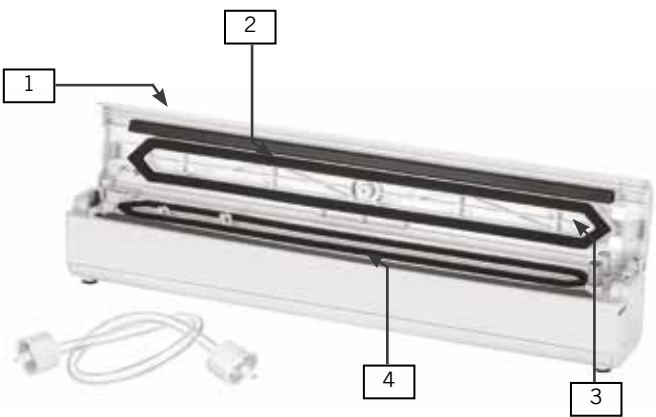
Czyszczenie i konserwacja 54

Warunki gwarancji..... 55

Utylizacja / ochrona środowiska..... 55

Service 14





D	Ab Seite 6
1	Deckel
2	Schweißdichtung
3	Vakuumierkammer
4	Gummidichtung
5	Verschlüsse
6	Schlauchanschluss
7	Bedientasten/ Kontrollleuchten

GB	Page 16
1	Cover
2	Sealing gasket
3	Vacuum chamber
4	Rubber gasket
5	Catches
6	Hose connection
7	Buttons/ Indicator lamp

F	Page 22
1	Couvercle
2	Joint de soudage
3	Chambre à vide
4	Joint en caoutchouc
5	Bouchons
6	Raccord de flexible
7	Touches de commande / Témoins lumineux

NL	Pagina 29
1	Deksel
2	Lasafdichting
3	Vacuüm kamer
4	Rubberen afdichting
5	Afsluiters
6	Slangaansluiting
7	Bedieningsknoppen/ Controlelampje

I	Pagina 35
1	Coperchio
2	Guarnizione sigillante
3	Camera di generazione del sottovuoto
4	Guarnizione in gomma
5	Chiusure
6	Attacco per il tubetto
7	Tasti di comando / Spie di controllo

E	Página 42
1	Tapa
2	Junta de soldadura
3	Cámara de vacío
4	Junta de goma
5	Cierres
6	Conexión de manguera
7	Teclas de mando/ Luminaria de control

PL	Strony 49
1	Pokrywa
2	Uszczelka zgrzewania
3	Komora zgrzewarki próżniowej
4	Uszczelka gumowa
5	Korki
6	Przyłącze węża
7	Przyciski obsługi/ Lampka kontrolna

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz		
Maße:	Ca. 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (L x B x H)		
Zuleitung:	Ca. 110 cm		
Gewicht:	Ca. 0,5 kg		
Absaugleistung:	3,5 Liter pro Minute		
Vakuum der Pumpe:	0,45-0,60 Bar		
Ausstattung:	Zum Verschweißen oder Vakuumieren und Verschweißen, Funktionskontrollleuchten, Anschluss zum Vakuumieren von Spezialdosen und Flaschen, Schweißnaht 1,5 mm breit und bis 280 mm lang		
Zubehör:	Bedienungsanleitung, Schlauch, Ersatzdichtung		

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.

7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
11. Der Vakuumierer darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
12. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
13. Das Gerät bzw. die Anschlussleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Benutzen Sie den Vakuumierer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Halten Sie Folien und Beutel von Kindern fern, damit diese sich die Beutel nicht über den Kopf ziehen können – Erstickungsgefahr!
18. Die Schweißdichtung wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie die Dichtung daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.
19. Der Vakuumierer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
20. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.

21. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
22. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
23. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
24. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.



Die Schweißdichtung wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie die Dichtung daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

GENERELLE HINWEISE UND TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

Durch das Vakuumverpacken können Sie Gemüse, Fleisch usw. länger haltbar machen. Die Lebensmittel nehmen keine fremden Gerüche an, zudem sind die Lebensmittel gut vor Bakterien, Schimmelbefall usw. geschützt.

Auf diese Art können Sie unter anderem auch Tee oder trockene Lebensmittel länger lagern und so z. B. Sonderangebote nutzen. **Bitte verwenden Sie nur für das Vakuumieren geeignete Beutel und Folien oder den separat erhältlichen Behälter.** Andere Beutel können durch die hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen! Andere Behälter können durch den entstehenden Druck zerstört werden und dadurch zu Verletzungen führen. Unsere Vakuumierbeutel und Folien sind aus einem speziellen, patentierten fünfflagigem Kunststoff gefertigt. Dieses Material ist für das Haltbarmachen von Lebensmitteln optimal geeignet. Die mitgelieferten Beutel sind waschbar und wiederverwendbar, Sie können die Beutel sogar in der Spülmaschine reinigen. Genaue Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Wenn Sie Lebensmittel öfter benötigen, empfehlen wir das Vakuumieren im Behälter. Aber auch Salat lässt sich so zum

Beispiel längere Zeit frisch halten (bitte legen Sie hierbei ein Stück Küchenrolle in den Behälter, bevor Sie den Salat einfüllen und vakuumieren).

Die Beutel eignen sich hervorragend zum Vakuumverpacken von Fleisch oder Fisch, aber auch fertige Mahlzeiten lassen sich so portionsweise abpacken und längere Zeit lagern.

Bitte beachten Sie, dass feuchtes Vakuumiergut vorher kurz angefroren werden sollte, da sonst die Flüssigkeit während des Vakuumiervorgangs herauslaufen kann und dadurch kein Vakuum entstehen kann. Außerdem dürfen keine Flüssigkeit, Fett oder ähnliches im Bereich der Schweißnaht des Beutels sein, da sonst ebenfalls keine Vakuumierung möglich ist.

Übrigens, nicht nur Lebensmittel lassen sich vakuumverpacken. Auch alte Fotografien, Briefmarken, Dokumente oder Silberbesteck können vakuumiert und somit vor schädlichen Umwelteinflüssen geschützt werden.

Sie können Beutel oder Behälter mit vakuumverpackten Lebensmitteln zum Aufwärmen direkt in heißes Wasser oder die Mikrowelle geben. Beachten Sie hierbei, dass Sie vorher in die Beutel ein kleines Loch stechen müssen, damit der Druck entweichen kann. Bei dem Behälter muss vorher der Deckel kurz geöffnet werden. Wir empfehlen, Beutel die zum Aufwärmen von Lebensmitteln genutzt wurden, nicht nochmals zu verwenden. Fleisch, wie zum Beispiel Sauerbraten, lässt sich im Vakuumierbehälter in wesentlich kürzerer Zeit marinieren, da durch das Vakuum die Marinade schneller und tiefer in das Fleisch eindringt. Bitte beachten Sie aber grundsätzlich, dass auch vakuumverpackte Lebensmittel fachgerecht gelagert werden müssen. Verderbliche Ware muss so zum Beispiel trotzdem gekühlt werden. **Bitte vakuumieren Sie nie Knoblauch und Pilze. Bei diesen Lebensmitteln entsteht durch das Vakuumieren eine chemische Reaktion, welche die Lebensmittel verderben kann.**

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern – Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Arbeitsfläche.
4. Achten Sie darauf, ausreichend Platz vor dem Gerät zu haben, um den jeweiligen Beutel zum Vakuumieren vor dem Gerät ablegen zu können.
5. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 220–240 V~, 50-60 Hz) an.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingelegt ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
3. Befüllen Sie einen Beutel mit dem Vakuumiergut. Für ein optimales Ergebnis sollte nicht zu viel in den Beutel gegeben werden. Lassen Sie ca. 8 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende frei.
4. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Mitte der Vakuumierkammer.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
6. Drücken Sie die Taste „Vac Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt durch grünes Licht an, das der Vakuumiervorgang läuft.
7. Sobald ein optimales Vakuumier-Ergebnis erreicht wurde, wird der Beutel versiegelt: die Kontrollleuchte zeigt dies durch rotes Licht an.
8. Das Gerät beginnt mit dem Versiegeln, die Vakuumierpumpe arbeitet dabei nicht mehr.
9. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten.
10. Öffnen Sie nun den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
11. Der Vakuumiervorgang ist beendet, die Lebensmittel im Beutel sind vakuumverpackt.
12. Wenn Sie den Beutel lediglich verschweißen, nicht aber vakuumieren möchten, legen Sie den Beutel so in das Gerät, dass dessen Rand zwischen der Gummidichtung und der Schweißdichtung zu liegen kommt. Dann drücken Sie auf die Taste „Seal“.
13. Prüfen Sie immer, ob das Vakuumier-Ergebnis Ihren Wünschen entspricht und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht komplett und einwandfrei ist.



1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes. Prüfen Sie, ob die Dichtung richtig eingelegt ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
3. Schneiden Sie das benötigte Stück Folie von der Rolle ab. Achtung: Es müssen mindestens 7,5 cm zugerechnet werden, die Sie für das Vakuumieren benötigen. Möchten Sie diesen Beutel wiederverwenden, müssen Sie entsprechend mehr Reserve einrechnen, pro Vakuumiervorgang 2,5 cm.
4. Legen Sie ein offenes Ende der Folie über die Schweißdichtung. Sie müssen dieses Ende des Beutels nicht in die Vakuumierkammer legen, da der Beutel zunächst nur versiegelt wird, aber noch kein Vakuum erzeugt wird.
5. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
6. Drücken Sie die Taste „Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt durch rotes Licht an, dass das Gerät versiegelt, die Vakuumpumpe arbeitet jedoch dabei nicht.
7. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten.
8. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.
9. Sie können nun mit dem Vakuumieren, wie auf Seite 10 beschrieben, beginnen.
10. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Vac Seal“.

VAKUUMIEREN IM BEHÄLTER

Bitte nutzen Sie nur für das Vakuumieren geeignete Behälter. Möchten Sie Flüssigkeiten im Behälter vakuumieren, kühlen Sie diese im Kühlschrank vor. Wenn Sie gemahlene oder gekörnte Lebensmittel im Behälter vakuumieren möchten, legen Sie bitte ein Stück Küchenpapier auf die Lebensmittel, bevor Sie den Deckel schließen und mit dem Vakuumieren beginnen.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Geben Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Lassen Sie dabei bitte zwischen dem Vakuumiergut und der Oberkante des Behälters mindestens 1 cm Platz.
3. Stecken Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauches in den Anschluss am Vakuumiergerät und das andere Ende in das Ventil im Deckel des Vakuumierbehälter.

4. Schließen Sie den Deckel des Vakuumierers und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
5. Drücken Sie die Taste „Vac Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt durch rotes dass das Gerät arbeitet. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten.
6. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und dem Behälter.
7. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen, die Lebensmittel im Behälter sind vakuumverpackt.
8. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie nochmals die Taste „Vac Seal“.

VAKUUMIEREN VON FLASCHEN

Der mitgelieferte Vakuumverschluss lässt sich zum Beispiel auf Wein- oder Ölfaschen einsetzen. So können Sie einfach und unkompliziert das Aroma und die Frische der jeweiligen Flüssigkeit erhalten. **Achtung:** Die Vakuumier-Flaschenverschlüsse dürfen nicht bei sehr dünnen Glasflaschen, Kristall-, Plastik- oder Aluminiumflaschen und nicht auf beschädigten Flaschen verwendet werden. Bitte vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten mit Kohlensäure. Diese Flüssigkeiten müssen unter Druck lagerfähig gemacht werden. Beim Vakuumieren verlieren sie die Kohlensäure.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Stecken Sie den Verschluss in die Öffnung der Flasche. Zwischen der Flüssigkeit in der Flasche und dem unteren Rand des Vakuumierverschlusses müssen mindestens 2,5 cm Luft bleiben.
3. Stecken Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauches in den Anschluss am Vakuumiergerät und das andere Ende in das Loch in dem Vakuumierverschluss.
4. Schließen Sie den Deckel des Vakuumierers und drücken Sie gleichzeitig die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät nach innen.
5. Drücken Sie die Taste „Vac Seal“. Die Kontrollleuchte zeigt durch rotes dass das Gerät arbeitet. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen die Kontrollleuchten. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und dem Vakuumierverschluss.
6. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen.
7. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie nochmals die Taste „Vac Seal“.

Öffnen der vakuumierten Flaschen

Wenn Sie eine vakuumierte Flasche öffnen möchten, ziehen Sie den Flaschenverschluss einfach aus der Flasche heraus.

Reinigen des Gerätes



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden.

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Wischen Sie den Vakuumierer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
3. Entfernen Sie Nahrungsmittelreste am Gerät mit einem feuchten Tuch.
4. Gerät und Anschlussstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
5. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Vakuumierer an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

Reinigen der Vakuumierbeutel

1. Die Vakuumierbeutel können in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben, gereinigt werden.
2. Die Beutel können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Drehen Sie dazu vorsichtig den betreffenden Beutel auf Links und legen Sie ihn in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass alle Flächen des Beutels mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Trocknen Sie die Beutel sorgfältig, bevor Sie diese wieder benutzen.
5. Wir empfehlen, Beutel, in denen rohes Fleisch oder Fisch vakuumverpackt wurde, nicht wieder zu verwenden.
6. Wenn Sie sehr fettige Lebensmittel vakuumiert haben, kann es sein, dass diese Beutel ebenfalls nicht mehr zu verwenden sind.

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden?
Auf unserer Internetseite **www.unold.de/ruecksendung** können Sie sich einen
Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post
abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

ÖSTERREICH

DEC
Digital Electronic Center Service GmbH
Kelsenstraße 2
A-1030 Wien
Telefon +43 (0) 1/9616633-0
Telefax +43 (0) 1/9616633-22
E-Mail office@decservice.at
Internet www.decservice.at

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei
heruntergeladen werden.

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Vakuumierer 48090 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 17.6.2018

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

TECHNICAL DATA

Power:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz	
Dimensions:	Appr. 35.1 x 6.0 x 5.0 cm (L x W x H)	
Power cord:	Appr. 110 cm	
Weight:	Appr. 0.5 kg	
Vacuum capacity:	3,5 liters per minute	
Pump vacuum:	0.45 - 0,60 Bar	
Features:	Hose for creating a vacuum in the container, buttons for creating a vacuum and sealing, power cord storage compartment, indicator lamp	
Accessories:	instructions of use, 1 hose, 1 spare sealing ring	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children of less than 3 years should be kept away unless continuously supervised.
3. Children aged from 3 years and less than 8 years shall only switch on/off the appliance provided that it has been placed or installed in its intended normal operating position and they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children aged from 3 years and less than 8 years shall not plug in, regulate and clean the appliance or perform user maintenance.

4. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
5. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. Never immerse the appliance in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. The vacuum packing machine should never come into contact with water or other liquids. In case this ever happens, all parts must be completely dry before operating the appliance again.
11. This appliance is intended for domestic and similar use such as:
12. staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - agricultural enterprises;
 - by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
 - bed and breakfast accommodations and holiday homes.
13. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
14. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Always use the vacuum packing machine on a level, uncluttered surface.
16. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
17. Keep the films and bags out of the reach of children so that they do not place them over their heads - danger of suffocation!
18. The sealing gasket becomes hot during operation of the appliance. Therefore, do not touch the seal, since otherwise there is a danger of being burned.
19. Do not operate or store the vacuum packing machine outdoors.
20. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, in order to prevent damage.

21. Unplug the appliance from the power supply after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.
22. Clean the appliance after every use (see chapter on Cleaning and Care).
23. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our after sales service. Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.



Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.



The sealing gasket becomes hot during operation of the appliance. Therefore, do not touch the seal, since otherwise there is a danger of being burned.

The manufacturer will not be liable in the event of improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging material and any transport safety devices.
2. Clean all components with a damp cloth, as described in the chapter "Cleaning and care".
3. Place the appliance on a suitable level surface.
4. Make sure that there is enough space in front of the appliance for the bag to be vacuum packed.
5. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 220–240 V~, 50-60 Hz).

VACUUM PACKING IN BAGS

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Open the cover of the appliance. Check to make sure the seal is inserted properly. If there are any foreign objects such as crumbs on the seal, they have to be removed, since otherwise no vacuum can be created.
3. Fill the bag with the food to be vacuumed. For optimal results, the bag should not be too full. Leave about 8 cm between the contents and the edge of the bag.
4. Place the open end of the bag in the middle of the vacuum packing chamber.

5. Close the cover and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
6. Press the button "Vac Seal". The indicator lamp lights up green to indicate that vacuum packing is in progress.
7. When the optimal vacuum result has been achieved, the bag is sealed.
8. The appliance starts with sealing, the vacuum pump no longer works.
9. When the process is completed, the indicator lights go out.
10. Now open the lid and remove the bag.
11. The vacuum packing process is completed and the food in the bag is vacuum sealed.
12. If you only wish to seal the bag without a vacuum, just press the button "Seal".
13. If you wish to interrupt the vacuum packing process, press the button "Vac Seal" again.
14. Always check whether the vacuum result meets your requirements and ensure that the sealing strip is complete and flawless.

VACUUM PACKING WITH FILM FROM THE ROLL

1. Prepare the appliance as described in the section "Preparing the appliance for operation".
2. Open the cover of the appliance. Check to make sure the seal is inserted properly. If there are any foreign objects such as crumbs on the seal, they have to be removed, since otherwise no vacuum can be created.
3. Cut the required amount of film from the roll. Caution: Add at least 7.5 cm for vacuum packing. If you wish to reuse the bag, you have to add even more: allow 2.5 cm for each vacuum packing process.
4. Place one open end of the film over the sealing gasket. You do not have to insert this end of the bag into the vacuum packing chamber, since the bag first has only to be sealed, without creating a vacuum.
5. Close the cover and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
6. Press the button „Seal“. The indicator lamp lights up red to indicate that the appliance is sealing. The vacuum pump is still off.
7. When the process is completed, the indicator lights go out.
8. Open the lid and remove the bag.
9. Now you can start vacuum packing, as described.
10. If you wish to interrupt the vacuum packing process, press the button "Vac Seal".

Please use only containers that are suitable for vacuum packing. If you wish to vacuum pack liquids in the container, cool them in the refrigerator first. If you wish to vacuum pack ground or granulated foods in the container, please place a paper towel on top of the food before closing the lid and starting the vacuum packing process.

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Place the food to be vacuum packed in the container. Leave a space of at least 1 cm between the contents and the top edge of the container.
3. Insert one end of the hose included with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the valve on the lid of the vacuum container.
4. Close the cover of the vacuum packing machine and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
5. Press the button “Vac Seal”. The indicator lamp lights up green. Then the indicator lamp lights go out.
6. Remove the hose from the appliance and from the container.
7. The vacuum packing process is completed and the food in the container is vacuum packed.
8. If you wish to interrupt the process, press the button “Vac Seal” again.

VACUUM PACKING IN BOTTLES

The vacuum bottle stopper included with your vacuum packing machine can be used on wine or oil bottles, for example, so that you can easily preserve the aroma and freshness of any liquid.

Caution: Do not use the vacuum packing bottle stoppers for very thin glass bottles, for crystal, plastic or aluminium bottles or for damaged bottles.

Please do not vacuum pack any carbonated liquids. These liquids have to be preserved under pressure. Vacuum packing causes them to lose the carbonation.

1. Prepare the appliance as described in the section “Preparing the appliance for operation”.
2. Insert the bottle stopper into the opening in the bottle. There must be at least 2.5 cm of air between the liquid in the bottle and the lower edge of the vacuum packing bottle stopper.

3. Insert one end of the hose including with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the hole in the vacuum packing bottle stopper.
4. Close the cover of the vacuum packing machine and press the two catches on the right and left of the appliance inward at the same time.
5. Press the button "Vac Seal". The indicator lamp lights up green. Then the indicator lamp lights go out.
6. Remove the hose from the appliance and from the vacuum packing bottle stopper.
7. The vacuum packing process is now completed.
8. If you wish to interrupt the process, press the button "Vac Seal" again.

Opening the vacuum packed bottles

If you wish to open a vacuum packed bottle, simply pull the stopper out of the bottle.

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance

Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.



Do not immerse the appliance and power cord in water or other liquids.

Allow the appliance to cool before cleaning it.

1. Wipe off the vacuum packing machine with a damp cloth. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants.
2. Remove any food residue on the appliance using a damp cloth.
3. The appliance and power plug must be completely dry before the appliance can be operated again.
4. When completely dry, store the vacuum packing machine in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

Cleaning the vacuum packing bags

1. The vacuum packing bags can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent added.
2. The bags can also be washed in the dishwasher. To do so, carefully turn the bag inside out and place it in the top basket of the dishwasher. Make sure that all surfaces of the bag come into contact with water. Dry the bags carefully before reusing them.
3. We recommend that you do not reuse bags in which raw meat or fish has been vacuum packed.
4. If you have vacuum packed foods with a high fat content, it is possible that the bags likewise cannot be reused.

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48090

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz	 
Dimensions :	Env. 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (L x l x h)	
Câble d'alimentation :	Env. 110 cm	
Poids :	Env. 0,5 kg	
Puissance d'évacuation :	3,5 litres par minute	
Dépression de la pompe :	0,45-0,60 bar	
Équipement :	Flexible pour la mise sous vide dans le récipient, touches pour la mise sous vide et le soudage, compartiment de rangement du câble, témoin lumineux	
Accessoires :	notice d'utilisation, 1 flexible	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.



Ce symbole indique le risque d'être brûlé. Soyez prudent en utilisant l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil peuvent être réalisés par des enfants uniquement sous surveillance.
2. Les enfants en dessous de 3 ans doivent être tenus éloignés de l'appareil ou surveiller en permanence.
3. Les enfants entre 3 et 8 ans doivent allumer et éteindre l'appareil uniquement s'il se trouve dans la position d'utilisation prévue normalement, qu'ils sont surveillés ou qu'ils ont été instruits au niveau de l'utilisation sûre et ont compris les dangers qui en résultent. Il est interdit aux enfants entre 3 et 8 ans de raccorder l'appareil, de le commander, de le nettoyer ou de l'entretenir.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
6. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
8. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
9. L'appareil ne doit pas être lavé au lave-vaisselle.
10. L'emballage sous vide ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.

11. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :
 - espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
 - exploitations agricoles,
 - mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
 - dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.
12. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
13. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
14. Utilisez toujours l'emballeuse sous vide sur une surface dégagée et plane.
15. Veillez à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
16. Maintenir le film et les sachets hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête – Danger d'asphyxie !
17. Le joint de soudage chauffe lors du fonctionnement de l'appareil. Ne touchez donc pas le joint, car un risque de brûlure existe.
18. L'emballeuse sous vide ne doit pas être utilisée ou stockée à l'air libre.
19. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou marques, afin d'éviter des détériorations.
20. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
21. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (Chapitre Nettoyage et Entretien).
22. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres pièces, veuillez envoyer votre appareil pour contrôle et/ réparation à notre service clientèle.
23. Toute réparation irrégulière peut provoquer d'importants dangers pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution

Le fabricant n'est nullement responsable en cas d'utilisation irrégulière ou non conforme, ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

MISE EN SERVICE

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et le cas échéant les sécurités pour le transport.
2. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre «Nettoyage et Entretien».
3. Poser l'appareil sur une surface de travail appropriée et plane.
4. Veiller à disposer d'un espace suffisant devant l'appareil afin de pouvoir placer les sachets adaptés pour la mise sous vide devant la machine.
5. Raccorder l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 220–240 V~, 50-60 Hz).

MISE SOUS VIDE DANS LES SACHETS

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil. Vérifier si le joint est correctement posé. En cas de présence de corps étrangers sur le joint, par exemple des miettes, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Remplir un sachet avec les denrées à mettre sous vide. Pour obtenir un résultat optimal, ne pas trop remplir le sachet. Laisser environ 8 cm entre le contenu du sachet et l'ouverture du sachet.
4. Placer l'extrémité ouverte du sachet au milieu de la chambre de vide.
5. Fermer le couvercle et pousser simultanément vers l'intérieur les deux bouchons situés à droite et à gauche de l'appareil.
6. Appuyer sur la touche « Vac Seal » (Vide & soudage). Le témoin lumineux indique par une lumière verte que le processus de mise sous vide est en cours.
7. Le sachet est scellé dès l'obtention d'une mise sous vide optimale : le témoin lumineux l'indique par une lumière orange.
8. L'appareil commence le scellement, la pompe de mise sous vide n'est alors plus active.
9. Lorsque le processus est terminé, les voyants s'éteignent.
10. Ouvrir alors le couvercle et retirer le sachet.
11. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le sachet.
12. Si vous souhaitez souder le sachet sans le mettre sous vide, placer le bord du sachet entre le joint en caoutchouc et le joint de soudage. Puis appuyer sur la touche « Seal »
13. Toujours vérifier si le résultat de la mise sous vide correspond à ce que l'on désire et s'assurer que la soudure est complète et parfaite.

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre « Mise en service ».
2. Ouvrir le couvercle de l'appareil. Vérifier si le joint est correctement posé. En cas de présence de corps étrangers sur le joint, par exemple des miettes, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Découper la quantité de film nécessaire sur le rouleau. Attention : il faut compter au moins 7,5 cm supplémentaires nécessaires pour la mise sous vide. Si l'on souhaite réutiliser le sachet, inclure davantage de marge en conséquence, soit 2,5 cm par opération de mise sous vide.
4. Placer une extrémité ouverte du film sur le joint de soudage. Il n'est pas nécessaire de placer cette extrémité du sachet dans la chambre de vide car le sachet est seulement scellé dans un premier temps, sans création de vide.
5. Fermer le couvercle et pousser simultanément vers l'intérieur les deux bouchons situés à droite et à gauche de l'appareil.
6. Appuyer sur la touche « Seal ». Le témoin lumineux indique par une lumière rouge que l'appareil effectue le soudage, la pompe de mise sous vide n'étant cependant pas active.
7. Lorsque le processus est terminé, les voyants s'éteignent.
8. Lorsque l'opération est terminée, le couvercle de l'appareil s'ouvre légèrement et le témoin lumineux passe au vert.
9. Ouvrir le couvercle et retirer le sachet.
10. On peut alors commencer la mise sous vide comme décrit.
11. Si l'on souhaite interrompre le processus, appuyer sur la touche « Vac Seal ».

MISE SOUS VIDE DANS LE RÉCIPIENT

Pour la mise sous vide, veuillez utiliser exclusivement le récipient approprié. Si vous souhaitez mettre des liquides sous vide dans le récipient, réfrigérez-les au préalable dans le réfrigérateur. Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments moulus ou en grains, veuillez placer un morceau d'essuie-tout sur l'aliment avant de fermer le couvercle, puis commencer la mise sous vide.

1. Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service».
2. Placer les denrées à mettre sous vide dans le récipient. Pour cela, laisser un espace d'1 cm au moins entre les denrées et le bord supérieur du récipient.
3. Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballeuse et l'autre extrémité dans le clapet du couvercle du récipient.
4. Fermer le couvercle de l'emballeuse sous vide et pousser simultanément les deux bouchons à droite et à gauche de l'appareil vers l'intérieur.
5. Appuyer sur la touche „Vac Seal“. Le témoin lumineux indique, tout d'abord par une lumière verte. Lorsque le processus est terminé, les voyants s'éteignent.
6. Retirer le flexible de l'appareil et du récipient.
7. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le récipient.

- Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyer une nouvelle fois sur la touche „Vac Seal“.

MISE SOUS VIDE DE BOUTEILLES

Le bouchon sous vide fournis peuvent être utilisés, par exemple, sur des bouteilles de vin ou d'huile. Ainsi, vous pouvez conserver sans difficulté l'arôme et la fraîcheur du liquide concerné. **Attention:** Les bouchons de bouteille pour la mise sous vide ne doivent pas être utilisés sur des bouteilles de gaz très fines, des bouteilles en cristal, en plastique ou en aluminium, ou encore sur des bouteilles endommagées. Ne mettre sous vide aucun liquide contenant du gaz carbonique. Ces liquides doivent être sous pression pour pouvoir être conservés. Lors de la mise sous vide, vous éliminez ce gaz carbonique.

- Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service».
- Insérer le bouchon dans l'ouverture de la bouteille. Laisser au moins 2,5 cm d'air entre le liquide dans la bouteille et le bord inférieur du bouchon.
- Préparer l'appareil comme décrit au chapitre «Mise en service».
- Insérer le bouchon dans l'ouverture de la bouteille. Laisser au moins 2,5 cm d'air entre le liquide dans la bouteille et le bord inférieur du bouchon.
- Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballeuse et l'autre extrémité dans le trou situé sur le bouchon sous vide.
- Fermer le couvercle de l'emballeuse sous vide et pousser simultanément les deux bouchons à droite et à gauche de l'appareil vers l'intérieur.
- Appuyer sur la touche „Vac Seal“. Le témoin lumineux indique, tout d'abord par une lumière verte.
- Retirer le flexible de l'appareil et du bouchon.
- Le processus de mise sous vide est terminé.
- Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyer une nouvelle fois sur la touche „Vac Seal“.

Ouverture des bouteilles sous vide

Lorsque vous souhaitez ouvrir une bouteille sous vide, retirez simplement le bouchon de la bouteille.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise.

L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide.

Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

- Essuyer l'emballeuse sous vide avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant.
- Retirer les restes d'aliments présents sur l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

3. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
4. Conserver l'emballage sous vide totalement sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage des sachets sous vide

1. Les sachets sous vide peuvent être nettoyés dans de l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un produit de nettoyage quelconque.
2. Vous pouvez également nettoyer les sachets dans le lave-vaisselle. Pour cela, coucher avec précaution le sachet sur la gauche et le placer dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Veillez pour cela à ce que toutes les surfaces du sachet puissent être en contact avec l'eau.
4. Sécher minutieusement les sachets avant de les réutiliser.
5. Nous recommandons de ne pas réutiliser les sachets dans lesquels de la viande rouge ou du poisson a été mis sous vide.
6. Lorsque vous avez mis sous vide des aliments très gras, il peut arriver que ces sachets ne soient pas non plus réutilisables.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz	 
Afmetingen:	Ca. 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (l x b x h)	
Aansluitkabel:	Ca. 110 cm	
Gewicht:	Ca. 0,5 kg	
Afzuigcapaciteit:	3,5 liter per minuut	
Vacuüm van de pomp:	0,45-0,60 bar	
Uitrusting:	Slang om de bak te vacumeren, knoppen voor de functies vacumeren en lassen, kabelopberging, meerkleurig controlelampje	
Toebehoren:	Gebruiksaanwijzing, 1 slang	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.



Dit symbool wijst op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier altijd zeer voorzichtig te werk.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Het apparaat mag uitsluitend door kinderen gereinigd en onderhouden worden, indien deze onder toezicht staan.
2. Kinderen onder de 3 jaar moeten verwijderd worden gehouden van het apparaat of permanent onder toezicht staan.
3. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat uitsluitend in- en uitschakelen, wanneer het apparaat zich in zijn voorziene, normale bedieningspositie bevindt, de kinderen onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Kinderen tussen de 3 en 8 jaar mogen het apparaat niet aansluiten, bedienen, reinigen of onderhouden.
4. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

5. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
6. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdklok of met een afstandsbediening bediend worden.
8. Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistoffen.
9. Het apparaat mag niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. Het vacumeerapparaat mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moeten alle delen volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt wordt.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
 - kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
 - in privé pensions of vakantiewoningen.
12. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
13. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metalen dienstblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van vlammen gebruikt worden.
14. Gebruik het vacumeerapparaat steeds op een vrij en effen oppervlak.
15. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bijv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
16. Houd de folie en de zakken uit de buurt van kinderen, zodat ze de zakken niet over hun hoofd kunnen trekken – Verstikkingsgevaar!
17. De lasafdichting wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak de afdichting daarom niet aan, omdat er verbrandingsgevaar bestaat.
18. Het vacumeerapparaat mag in de open lucht gebruikt of bewaard worden.

19. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.
20. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
21. Reinig het apparaat na elk gebruik (hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“).
22. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere delen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle en reparatie naar onze klantenservice.
23. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben de uitsluiting van de garantie tot gevolg.



Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

IN GEBRUIK NEMEN

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen.
2. Reinig alle delen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
3. Zet het apparaat op een geschikt, effen werkvlak.
4. Denk eraan dat u genoeg plaats voor het apparaat heeft waar u de zak die u vacuüm wilt verpakken, neer kunt leggen.
5. Sluit het apparaat m.b.v. de aansluitkabel op het stroomnet aan (wisselstroom, 220–240 V~, 50-60 Hz).

VACUMEREN IN ZAKKEN

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk “In gebruik nemen”.
2. Open het deksel van het apparaat. Controleer of de afdichting correct geplaatst is. Als vreemde voorwerpen zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
3. Vul een zak met het levensmiddel dat u wilt vacumeren. Voor een optimaal resultaat mag u de zak niet te vol maken. Laat ca. 8 cm tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak vrij.
4. Leg het open uiteinde van de zak in het midden van de vacuümkamer.

5. Sluit het deksel en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
6. Druk op de knop "Vac Seal" (vacuüm en lassen). Het groene licht van het controlelampje geeft aan dat het apparaat aan het vacumeren is.
7. Zodra een optimaal resultaat is bereikt, wordt de zak verzegeld: dit wordt door het roode licht van het controlelampje aangegeven.
8. Het apparaat start met het dichtlassen, de vacuümpomp werkt niet meer.
9. Wanneer het proces is voltooid, gaan de indicatielampjes uit.
10. Open het deksel en neem de zak uit het apparaat.
11. Het vacumeerproces is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuüm verpakt.
12. Als u de zak alleen maar wilt dichtlassen, maar niet wilt vacumeren, drukt u alleen op de knop "Seal" (lassen).
13. Als u het vacumeerproces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop "Vac Seal".
14. Controleer steeds of het resultaat voldoet aan uw wensen en overtuigt u zich ervan dat de lasnaad compleet en foutloos is.

VACUMEREN MET FOLIE VAN EEN ROL

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk "In gebruik nemen".
2. Open het deksel van het apparaat. Controleer of de afdichting correct geplaatst is. Als vreemde voorwerpen zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
3. Snijd het benodigde stuk folie van de rol. Attentie: U moet minstens 7,5 cm extra afsnijden, die u voor het vacumeren nodig heeft. Als u deze zak meermaals wilt gebruiken, moet u rekening houden met dienovereenkomstig meer reserve, d.w.z. 2,5 cm per vacumeerproces.
4. Leg een open uiteinde van de folie over de lasafdichting heen. U hoeft dit uiteinde van de zak niet in de vacuümkamer te leggen, omdat de zak eerst alleen maar verzegeld wordt, maar nog geen vacuüm geproduceerd wordt.
5. Sluit het deksel en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
6. Druk op de knop "Seal". Het roode licht van het controlelampje geeft aan dat het apparaat bezig is met lassen. De vacuümpomp werkt hierbij echter niet.
7. Het vacumeerproces is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuüm verpakt.
8. Open het deksel en neem de zak uit het apparaat.
9. U kunt nu met het vacumeren beginnen zoals beschreven.
10. Als u het proces wilt onderbreken, drukt u op de knop "Vac Seal".

Maak a.u.b. uitsluitend gebruik van bakken die geschikt zijn voor het vacumeren. Als u vloeistoffen in de bak wilt vacumeren, moet u deze in de koelkast voorkoelen. Als u gemalen levensmiddelen of korrels in de bak wilt vacumeren, leg dan a.u.b. een stukje keukenpapier op de levensmiddelen, voordat u het deksel sluit en met het vacumeren begint.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Doe het levensmiddel dat u wilt vacumeren in de bak. Laat hierbij a.u.b. minstens 1 cm vrije ruimte over tussen het levensmiddel en de bovenkant van de bak.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting van het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het ventiel dat zich in het deksel van de vacuümbak bevindt.
4. Sluit het deksel van het vacumeerapparaat en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
5. Druk op de knop „Vac Seal“. Wanneer het proces is voltooid, gaan de indicatielampjes uit.
6. Verwijder de slang uit het apparaat en uit de bak.
7. Het vacumeerproces is beëindigd, de levensmiddelen in de bak zijn vacuüm verpakt.
8. Als u het proces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop „Vac Seal“.

FLESSEN VACUMEREN

De meegeleverde vacuümafsluiters kunnen bijvoorbeeld op wijn- of olieflessen geplaatst worden. Zo kunt u de betreffende vloeistof heel eenvoudig vers houden en ervoor zorgen dat het aroma behouden blijft. **Attentie:** De vacuüm flesafsluiters mogen niet worden gebruikt op heel dunne glazen flessen, op flessen van kristal, plastic of aluminium en evenmin op beschadigde flessen. Vacumeer a.u.b. geen vloeistoffen die koolzuur bevatten. Deze vloeistoffen moeten onder druk houdbaar worden gemaakt. Als ze gevacumeerd worden, ontsnapt het hele koolzuur.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Steek de afsluiter in de opening van de fles. Tussen de vloeistof in de fles en de onderste rand van de vacuümafsluiter moet minstens 2,5 cm vrij blijven.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting van het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het gat van de vacuümafsluiter.
4. Sluit het deksel van het vacumeerapparaat en druk de twee afsluitingen rechts en links aan het apparaat gelijktijdig naar binnen.
5. Druk op de knop „Vac Seal“. Wanneer het proces is voltooid, gaan de indicatielampjes uit.
6. Verwijder de slang uit het apparaat en uit de vacuümafsluiter.
7. Het vacumeerproces is beëindigd.

- Als u het proces wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de knop „Vac Seal“.

De gevacumeerde flessen openen

Als u een gevacumeerde fles wilt openen, trekt u de flesafsluiter gewoon uit de fles.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stop-contact.

Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.

Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.

1. Veeg het vacumeerapparaat af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
2. Verwijder resten van levensmiddelen die zich aan het apparaat bevinden met een vochtige doek.
3. Het apparaat en de aansluitstekker moeten volkomen droog zijn, voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
4. Berg het volledig droge vacumeerapparaat op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

De vacuümzakken reinigen

1. De vacuümzakken kunnen in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, gereinigd worden.
2. U kunt de zakken ook in de vaatwasser reinigen. Draai de betreffende zak hiervoor van binnen naar buiten en leg de zak in de bovenste korf van de vaatwasser. Let erop dat alle oppervlakken van de zak in contact komen met water.
3. Laat de zak zorgvuldig opdrogen, voordat u hem opnieuw gebruikt.
4. Wij adviseren om een zak, waarin rauw vlees of rauwe vis vacuüm verpakt was, niet opnieuw te gebruiken.
5. Als u heel vette levensmiddelen in een vacuümzak verpakt heeft, is het mogelijk dat deze zak ook niet meer te gebruiken is.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkochte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum

chiaramente, alme di una descrizione di de fua good verpaid an nra kanten-service worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48090

DATI TECNICI

Potenza:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz
Misure:	Circa 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (lunghezza x larghezza x altezza.)
Cavo di alimentazione:	Circa 110 cm
Peso:	Circa 0,5 kg
Potenza di aspirazione:	3,5 litri al minuto
Vuoto della pompa:	0,45-0,60 bar
Dotazioni:	Tubetto per confezionamento sottovuoto del contenitore asti per sottovuoto e saldatura, stivaggio cavo, spia di controllo multicolore
Accessori:	Istruzioni per l'uso, 1 tubetto



Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. In presenza di questo simbolo agire sempre con la massima cautela.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che

presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.

2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere sorvegliati costantemente.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni dovrebbero accendere e spegnere l'apparecchio soltanto quando questo si trova nella posizione di comando normalmente prevista, se sono sorvegliati o se sono stati istruiti in relazione all'uso sicuro e hanno compreso i pericoli risultanti. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, manovrare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Conservare la macchina fuori dalla portata dei bambini.
6. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta di omologazione.
7. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
8. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
9. L'apparecchio non è idoneo per il lavaggio in lavastoviglie.
10. La macchina per sottovuoto non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
11. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
 - negli angoli ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
 - aziende agricole,
 - all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o appartamenti di vacanza.

12. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di allacciamento con le mani bagnate.
13. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai la macchina su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati vicino a fiamme.
14. Appoggiare la macchina per sottovuoto sempre su una superficie orizzontale libera.
15. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattarlo.
16. Tenere pellicole e sacchetti fuori dalla portata dei bambini in modo che non se li possano infilare in testa – Pericolo di soffocamento!
17. Quando l'apparecchio è in funzione la guarnizione saldante è calda. Pertanto non toccare la guarnizione, in quanto sussiste il pericolo di scottarsi.
18. La macchina per sottovuoto non deve essere usata o conservata all'aperto.
19. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri produttori o altri marchi.
20. Dopo l'uso nonché prima della pulizia staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
21. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (capitolo Pulizia e cura).
22. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare la macchina alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione.
23. Riparazioni inadeguate possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comunque comportano il decadere della garanzia.



Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio e le eventuali protezioni dalle aperture.
2. Pulire tutti i componenti con un telo umido come illustrato nel capitolo „Pulizia e cura.
3. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
4. Verificare che lo spazio antistante l'apparecchio sia sufficiente a srotolare il sacchetto per sottovuoto.
5. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica (corrente alternata, 220–240 V~, 50-60 Hz) mediante il cavo di alimentazione.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTI

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo “Messa in funzione”.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Verificare che la guarnizione sia inserita correttamente. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei, p.es. briciole, questi devono essere rimossi, altrimenti non è possibile generare il vuoto.
3. Riempire un sacchetto con il materiale da confezionare sottovuoto. Per ottenere un risultato ottimale, non riempire troppo il sacchetto. Lasciare circa 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e la relativa estremità.
4. Mettere l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto.
5. Chiudere il coperchio e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il pulsante „Vac Seal“ (Vuoto e saldatura). La spia di controllo si illumina di verde, segnalando che è in corso il processo di messa sottovuoto.
7. Al raggiungimento di un risultato di sottovuoto ottimale, il sacchetto viene sigillato: la spia di controllo si illumina di rosso.
8. L'apparecchio inizia la procedura di sigillatura, la pompa di generazione sottovuoto non è più in azione.
9. Quando il processo è finito, le spie si spengono.
10. Aprire il coperchio e togliere il sacchetto.
11. La procedura di messa sottovuoto è terminata, gli alimenti nel sacchetto sono confezionati sottovuoto.
12. Se si desidera soltanto saldare, ma non mettere sottovuoto il sacchetto, posizionare il bordo del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto tra No guarnizione in gomma et No guarnizione del coperchio e premere il tasto « Seal ».
13. Verificare sempre che il risultato del sottovuoto corrisponda a quanto desiderato e accertarsi che la saldatura sia completa e perfetta.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON LA PELLICOLA DEL ROTOLO

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo “Messa in funzione”.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio. Verificare che la guarnizione sia inserita correttamente. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei, p.es.

briciole, questi devono essere rimossi, altrimenti non è possibile generare il vuoto.

3. Tagliare dal rotolo la quantità di pellicola necessaria. Attenzione: devono essere aggiunti almeno 7,5 cm, necessari per il confezionamento sotto-vuoto. Se si desidera riutilizzare il sacchetto, è necessario calcolare una riserva di 2,5 cm per ogni procedura di confezionamento sottovuoto.
4. Mettere un'estremità aperta della pellicola sulla guarnizione saldante. Questa estremità del sacchetto non deve essere posizionata nella camera di generazione del sottovuoto, poiché inizialmente il sacchetto viene solo sigillato, ma non viene ancora generato il vuoto.
5. Chiudere il coperchio e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il pulsante „Seal“ (Saldatura). La spia di controllo si illumina di verde, indicando che l'apparecchio sta sigillando e che la pompa sotto-vuoto non è in funzione.
7. Quando il processo è finito, le spie si spengono.
8. Aprire il coperchio e togliere il sacchetto.
9. A questo punto è possibile creare il sottovuoto, seguendo le indicazioni di pagina 38.
10. Per interrompere la procedura, premere il pulsante „Vac Seal“.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEL CONTENITORE

Si raccomanda di usare soltanto contenitori idonei per sottovuoto.

Se si desidera mettere sottovuoto dei liquidi nel contenitore, preraffreddarli in frigorifero. Per confezionare sottovuoto alimenti macinati o granaglie, disporvi sopra un pezzo di carta di cucina prima di chiudere il coperchio e di iniziare la messa sottovuoto.

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nella sezione „Messa in funzione“.
2. Mettere nel contenitore il prodotto da confezionare sottovuoto. Lasciare almeno 1 cm di spazio tra il prodotto da confezionare sottovuoto e il bordo superiore del contenitore.
3. Inserire un'estremità del tubetto fornito a corredo nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nella valvola del coperchio del contenitore per sottovuoto.
4. Chiudere il coperchio della macchina per sottovuoto e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
5. Premere il tasto „Vac Seal“. Quando il processo è finito, le spie si spengono.
6. Staccare il tubetto sia dall'apparecchio che dal contenitore.
7. Il processo di messa sottovuoto è concluso, gli alimenti nel contenitore sono confezionati sottovuoto.
8. Per interrompere il processo premere nuovamente il tasto „Vac Seal“.

I tappi per sottovuoto inclusi nella fornitura possono essere usati ad esempio per bottiglie di vino od olio. In questo modo è possibile preservare in maniera semplice tutto l'aroma e la freschezza del prodotto. **Attenzione:** I tappi per sottovuoto non devono essere usati per bottiglie in vetro, cristallo, plastica o alluminio molto sottili o per bottiglie danneggiate. Si raccomanda di non mettere sottovuoto liquidi addizionati con anidride carbonica. Questi devono essere resi conservabili sotto pressione. Con il confezionamento sottovuoto perdono infatti l'anidride carbonica.

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nella sezione „Messa in funzione“.
2. Inserire il tappo nell'apertura della bottiglia. Tra il liquido nella bottiglia e il bordo inferiore del tappo per sottovuoto devono rimanere almeno 2,5 cm d'aria.
3. Inserire un'estremità del tubetto incluso nella fornitura nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nel foro del tappo per sottovuoto.
4. Chiudere il coperchio della macchina per sotto vuoto e premere contemporaneamente verso l'interno le due chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
5. Premere il tasto „Vac Seal“. Quando il processo è finito, le spie si spengono.
6. Staccare il tubetto dalla macchina e dal tappo per sotto vuoto.
7. Il processo di messa sottovuoto è terminato.
8. Per interrompere il processo premere nuovamente il tasto „Vac Seal“.

Apertura delle bottiglie messe sottovuoto

Per aprire una bottiglia messa sottovuoto, è sufficiente togliere il tappo.

PULIZIA E CURA

Pulizia della macchina



Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.

Lasciar raffreddare la macchina prima di pulirla.

1. Passare la macchina per sottovuoto con uno straccio umido e un po' di detergente. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, disinfettanti o detergenti caldi.
2. Rimuovere i residui di alimenti presenti sulla macchina con uno straccio umido.
3. L'apparecchio e la spina di collegamento devono essere perfettamente asciutti prima di essere riutilizzati.
4. Conservare la macchina per sottovuoto perfettamente asciugata in un luogo asciutto e al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

Pulizia dei sacchetti per sottovuoto

1. I sacchetti per sottovuoto possono essere lavati con acqua calda cui sia stato aggiunto un po' di detersivo.
2. Inoltre possono essere lavati anche in lavastoviglie. Per far ciò rivoltare il sacchetto sul rovescio e metterlo nel cestello superiore della lavastoviglie. Assicurarsi che tutte le superfici del sacchetto entrino a contatto con l'acqua.
3. Asciugare accuratamente i sacchetti prima di riutilizzarli.
4. Raccomandiamo di non riusare sacchetti in cui siano stati confezionati sottovuoto carne o pesce.
5. Anche i sacchetti in cui sono stati messi sottovuoto alimenti molto grassi possono non essere riutilizzabili.

NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



DATOS TÉCNICOS

Potencia:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz	 
Medidas:	Aprox. 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (L x A x H)	
Cable de alimentación:	Aprox. 110 cm	
Peso:	Aprox. 0,5 kg	
Potencia de aspiración:	3,5 litros por minuto	
Vacío de la bomba:	0,45-0,60 bar	
Equipamiento:	Manguera para generar vacío en el recipiente, teclas para generar vacío y soldar, depósito para el cable, luminaria de control multicolor	
Accesorios:	Instrucciones de uso, 1 manguera	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo hace referencia a un eventual riesgo de quemaduras. Proceda siempre con especial cuidado.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantenga vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
3. Los niños de entre 3 y 8 años solo podrán conectar y desconectar el aparato si este se encuentra en su posición normal de funcionamiento prevista, si están siendo supervisados o si han sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro del mismo y comprenden los peligros derivados. Los niños entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
4. Los niños deberán ser supervisados, para asegurar de que no jueguen con el aparato.
5. Guardar el aparato en un sitio inaccesible para los niños.

6. Conectar el aparato sólo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
7. Este aparato no debe ser usado con un reloj programador externo o con un sistema de mando a distancia.
8. De ninguna manera sumerja el aparato en agua o en otros líquidos.
9. El aparato no debe ser lavado en el lavavajillas.
10. El generador de vacío no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
11. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
 - en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - en establecimientos rurales,
 - para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
12. Jamás tocar el aparato o el cable de conexión con manos húmedas.
13. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben ser usados cerca de llamas.
14. Use siempre el generador de vacío sobre una superficie libre y llana.
15. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. niños pequeños tiran de él.
16. Mantenga las láminas y bolsas alejadas de los niños, para que éstos no se coloquen las bolsas sobre la cabeza - ¡Peligro de asfixia!
17. La junta de soldadura se calienta durante el uso del aparato. Por ello no toque la junta, porque existe peligro de quemaduras.
18. El generador de vacío no debe ser usado ni guardado a la intemperie.
19. Para evitar daños, el aparato no debe ser usado con accesorios de otros fabricantes o marcas.
20. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe.

Jamás dejar el aparato sin supervisión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.

21. Limpie el aparato después de cada uso (capítulo Limpieza y Cuidado).
22. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.
23. Reparaciones inadecuadas pueden conducir a considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



De ninguna manera abra la carcasa del aparato. Existe peligro de una descarga eléctrica.

El fabricante no es responsable en caso de uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

PONER EN SERVICIO

1. Retire todo el material de embalaje así como los seguros de transporte.
2. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
3. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada y llana.
4. Preste atención a que haya suficiente espacio delante del aparato para poder depositar delante del mismo las bolsas necesarias para envasar al vacío.
5. Con el cable de alimentación conecte el aparato a la red eléctrica (corriente alterna, 220–240 V~, 50-60 Hz).

ENVASAR AL VACÍO EN BOLSAS

1. Prepare el aparato como se describe en „Poner en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato. Compruebe si la junta está colocada correctamente. En caso de que hubiesen cuerpos extraños, como p. ej. migajas, sobre la junta, deberá eliminarlos pues de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Llene una bolsa con el producto a ser envasado. Para obtener un resultado óptimo la bolsa no deberá llenarse excesivamente. Deje libres aprox. 8 cm entre el contenido de la bolsa y la abertura de la misma.
4. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el centro de la cámara de vacío.
5. Cierre la tapa y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Vac Seal“ (Vacío y soldadura). La lámpara de control muestra mediante la luz verde que el proceso de evacuación está en marcha.

7. Una vez alcanzado el óptimo resultado de evacuación del aire, se iniciará el sellado encendiéndose la lámpara en color anaranjado.
8. El aparato empieza a soldar la bolsa, dejando de evacuar el aire.
9. Una vez terminada la soldadura, la lámpara de control se encenderá en color rojo abriéndose automáticamente ambos cierres del aparato.
10. Abra ahora la tapa y extraiga la bolsa.
11. Cuando el proceso termina, las luces indicadoras se apagan.
12. Si solo desea soldar la bolsa sin aplicar vacío, pulse únicamente la tecla „Seal“ (Soldar).
13. Si desea interrumpir el proceso de vacío, pulse nuevamente la tecla „Vac Seal“.
14. Compruebe siempre que se haya logrado el resultado deseado y cerciórese que el cordón de soldadura sea correcto y completo.

ENVASAR AL VACÍO CON LÁMINA DEL ROLLO

1. Prepare el aparato como se describe en „Poner en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato. Compruebe si la junta está colocada correctamente. En caso de que hubiesen cuerpos extraños, como p. ej. migajas, sobre la junta, deberá eliminarlos pues de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Corte el trozo de lámina que necesite del rollo. Atención: Deberá calcular por lo menos 7,5 cm adicionales para aplicar el vacío. Si desea usar esta bolsa nuevamente, deberá calcular correspondientemente más reserva, es decir 2,5 cm más por cada proceso de aplicación de vacío.
4. Coloque uno de los extremos abiertos de la lámina sobre la junta de soldadura. No será necesario colocar este extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío porque de momento sólo se sellará la bolsa.
5. Cierre la tapa y oprima al mismo tiempo hacia dentro los cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Seal“. La lámpara de control se enciende en color rojo para indicar que el aparato está soldando. La bomba de succión no estará en funcionamiento.
7. Cuando el proceso termina, las luces indicadoras se apagan.
8. Una vez terminada la soldadura, la tapa del aparato quedará ligeramente abierta y la lámpara de control pasará a verde.
9. Abra la tapa y extraiga la bolsa.
10. Ahora podrá usted comenzar con la aplicación del vacío como se describe en el página 44.
11. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vac Seal“.

ENVASAR AL VACÍO EN EL RECIPIENTE

Por favor use solamente recipientes adecuados para envasar al vacío.

Si desea envasar al vacío líquidos en el recipiente, enfríelos previamente en la refrigeradora. Si desease envasar al vacío alimentos molidos o en granos en el recipiente, coloque por favor un trozo de papel de cocina sobre los alimentos, antes de cerrar la tapa y comenzar con la aplicación de vacío.

1. Prepare el aparato como se describe en “Poner en servicio”.
2. Coloque el producto a ser envasado en el recipiente. Para ello, deje por favor por lo menos 1 cm entre el producto a ser envasado y el canto superior del recipiente.
3. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión en el aparato de vacío y el otro extremo en la válvula en la tapa del recipiente para envasar al vacío.
4. Cierre la tapa del aparato para envasar al vacío y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
5. Pulse la tecla „Vac Seal“. Cuando el proceso termina, las luces indicadoras se apagan.
6. Quite la manguera del aparato y del recipiente.
7. Ha concluido el proceso de envasado al vacío, los alimentos en el recipiente están empacados al vacío.
8. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vac Seal“.

Abrir los recipientes para envasar al vacío

Si desea abrir un recipiente para envasar al vacío, por favor gire el botón sobre la tapa del respectivo recipiente de tal manera que la flecha muestre sobre “Öffnen”. De esta manera podrá abrir la tapa sencillamente.

APLICACIÓN DE VACÍO A BOTELLAS

Los cierres de vacío suministrados se dejan aplicar por ejemplo a botellas de vino o de aceite. De esta manera podrá mantener de manera sencilla y sin complicaciones el aroma y la frescura del respectivo líquido. **Atención:** Los cierres de vacío para botellas no deben ser usados en caso de botellas muy delgadas de vidrio, cristal, plástico o aluminio ni tampoco en caso de botellas dañadas. Por favor no aplique vacío a líquidos con ácido carbónico. Estos líquidos deben ser acondicionados a presión para su almacenaje. Al aplicar el vacío pierden el ácido carbónico.

1. Prepare el aparato como se describe en “Poner en servicio”.
2. Enchufe el cierre en la abertura de la botella. Entre el líquido en la botella y el borde inferior del cierre de evacuación debe quedar por lo menos una luz de 2,5 cm.
3. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión en el aparato de vacío y el otro extremo en el orificio en el cierre de evacuación.
4. Cierre la tapa del aparato para envasar al vacío y oprima al mismo tiempo hacia dentro ambos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
5. Pulse la tecla „Vac Seal“. Cuando el proceso termina, las luces indicadoras se apagan.
6. Quite la manguera del aparato y del cierre de evacuación.
7. El proceso de evacuación ha finalizado.
8. Si desea interrumpir el proceso, pulse nuevamente la tecla „Vac Seal“.

Abrir las botellas al vacío

Si desea abrir una botella al vacío, sencillamente tire el cierre de la botella fuera de la misma.

Limpieza del aparato



Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.

El aparato y el cable de alimentación no deben ser sumergidos en agua o en otro líquido.

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Limpie el aparato para envasar al vacío con un trapo húmedo y algo de detergente para vajilla. No usar medios de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, medios de limpieza calientes o medios desinfectantes.
2. Elimine restos de alimentos den el aparato con un trapo húmedo.
3. El aparato y la clavija de conexión deben estar completamente secos, antes de que el aparato pueda ser usado nuevamente.
4. Guarde el aparato para envasar al vacío completamente seco en un lugar seco y seguro, para protegerlo contra polvo, golpes, calor y humedad.

Limpieza de las bolsas para envasar al vacío

1. Las bolsas para envasar al vacío pueden ser limpiadas en agua tibia con algo de detergente para vajilla.
2. Las bolsas también pueden ser limpiadas en el lavavajillas. Para ello invierta cuidadosamente la bolsa respectiva y colóquela en la cesta superior del lavavajillas. Preste atención a que todas las superficies de la bolsa entren en contacto con el agua.
3. Seque la bolsa cuidadosamente antes de usarla nuevamente.
4. Recomendamos no volver a usar bolsas en las que ya hayan sido envasados al vacío carne o pescado.
5. Si usted ha envasado al vacío alimentos muy grasosos, puede ser que estas bolsas tampoco puedan volver a ser usadas.

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



DANE TECHNICZNE

Moc:	100 W, 220–240 V~, 50-60 Hz	
Wymiary:	Okolo 35,1 x 6,0 x 5,0 cm (L x B x H)	
Przewód zasilający:	Ok. 110 cm	
Ciężar:	Ok. 0,5 kg	
Wydajność odsysania:	3,5 litrów na minutę	
Podciśnienie pompy:	0,45-0,60 bar	
Wypożenie:	Wąż do wytwarzania próżni w pojemniku, do wytwarzania próżni i zgrzewania, schowek na przewód, kolorowe lampki kontrolne	
Akcesoria:	1 wąż	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia.

Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.
2. Do urządzenia nie dopuszczać dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat mogą włączyć i wyłączyć urządzenie tylko wtedy, gdy znajduje się w swojej normalnej pozycji obsługi, są nadzorowane lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
5. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
6. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.

7. To urządzenie nie nadaje się do użytku w połączeniu z zegarem sterującym lub systemem zdalnego sterowania.
8. W żadnym wypadku obudowy nie zanurzać w wodzie lub w innych cieczach.
9. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
10. Zgrzewarka nie może stykać się z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli to nastąpiło, przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
12. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
13. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
14. Zgrzewarkę próżniową używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
15. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną go dzieci.
16. Nie dopuszczać dzieci do folii i torebek, aby torebki nie mogły sobie naciągnąć na głowę - niebezpieczeństwo uduszenia!
17. Uszczelka zgrzewania jest gorąca podczas pracy zgrzewarki. Dlatego nie dotykać uszczelnienia, niebezpieczeństwo oparzenia.
18. Zgrzewarki próżniowej nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
19. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
20. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez

nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.

21. Czyścić urządzenie po każdym użyciu (rozdział Czyszczenie i pielęgnacja).
22. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. Przy uszkodzeniu przewodu lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.
23. Niewłaściwe naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i unieważnienie gwarancji.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

URUCHOMIENI

1. Usunąć wszystkie materiały opakowania i ewentualnie zabezpieczenia transportowe (**zalicza się tu także obydwie czarne kostki gumowe lub paski kartonowe z lewej i prawe strony urządzenia**).
2. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
3. Postawić urządzenie na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
4. Przed urządzeniem musi być dostatecznie dużo wolnego miejsca, aby można było pakowaną próżniowo torebkę położyć przed urządzeniem
5. Podłączyć urządzenie przewodem do sieci zasilającej (prąd zmienny, 220–240 V~, 50–60 Hz).

WYTWARZANIE PRÓŻNI W TOREBKACH

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie”.
2. Zdjąć pokrywę urządzenia. Sprawdzić, czy uszczelka jest właściwie włożona. Jeśli na uszczelce są obce ciała, jak np. okruchy, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżnia.
3. Napełnić torebkę produktami spożywczymi. Aby uzyskać optymalny wynik, nie wkładać zbyt dużo produktów spożywczych do torebki. Pomiędzy zawartością i końcem torebki pozostawić około 8 cm wolnego miejsca.
4. Włożyć otwarty koniec torebki w środek komory próżniowej.
5. Zamknąć pokrywę i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Vac Seal”. Lampka kontrolna, która świeci się na zielono, sygnalizuje, że trwa wytwarzanie próżni.

7. Po osiągnięciu optymalnego wyniku wytworzenia próżni, torebka jest zabezpieczona. Lamka kontrolna sygnalizuje to czerwony światłem.
8. Urządzenie rozpoczyna zabezpieczanie, pompa próżniowa nie pracuje już.
9. Po zakończeniu operacji lampka kontrolna świeci się na zielono i obydwa zamknięcia urządzenia otwierają się automatycznie.
10. Otworzyć teraz pokrywę i wyjąć torebkę.
11. Po zakończeniu procesu kontrolka zgaśnie.
12. Gdy chce się tylko zgrzać torebkę, ale bez próżni, włożyć torebkę do urządzenia tak, aby jej brzeg znalazł się pomiędzy uszczelką gumową i uszczelką zgrzewania. Teraz nacisnąć przycisk „Seal“
13. Zawsze sprawdzić, czy wynik pakowania próżniowego jest zgodny z życzeniami i upewnić się, czy spoina zgrzewania jest kompletna i bez zastrzeżeń.

WYTWARZANIE PRÓŻNI Z FOLIĄ

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchowienie“.
2. Zdjąć pokrywę urządzenia. Sprawdzić, czy uszczelka jest właściwie włożona. Jeśli na uszczelce są obce ciała, jak np. okruchy, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżni.
3. Obciąć potrzebny kawałek folii z rolki. Uwaga: Trzeba doliczyć przynajmniej 7,5 cm potrzebnego do wytworzenia próżni. Jeśli chce się torebkę ponownie użyć, trzeba doliczyć większą rezerwę, 2,5 cm na operację wytwarzania próżni.
4. Położyć otwarty koniec folii na uszczelkę zgrzewania. Tego końca torebki nie wolno wkładać do komory próżniowej, gdyż torebka najpierw będzie zabezpieczona przez zgrzewanie, ale bez wytwarzania próżni.
5. Zamknąć pokrywę i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Seal“. Lampka kontrolna świeci się na czerwony sygnalizując, że urządzenie wykonuje zgrzewanie, jednak pompa próżniowa nie pracuje.
7. Po zakończeniu procesu kontrolka zgaśnie.
8. Otworzyć teraz pokrywę i wyjąć torebkę.
9. Można teraz rozpocząć wytwarzanie próżni zgodnie z opisem podanym na stronie 50.
10. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć przycisk „Vac Seal“.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W POJEMNIKU

Prosimy użyć odpowiedniego pojemnika do pakowania próżniowego. Jeśli w pojemniku chce się pakować próżniowo płyny, ochłodzić je najpierw w lodówce. Jeżeli w pojemniku chce się pakować próżniowo mielone lub ziarniste produkty spożywcze, położyć kawałek ręcznika kuchennego na produkt spożywczy zanim zamknie się pokrywę i rozpocznie wytwarzanie próżni.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchowienie“.

2. Włożyć do pojemnika produkty spożywcze. Pomiędzy produktami i górną krawędzią pojemnika pozostawić około 1 cm wolnego miejsca.
3. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na zgrzewarce próżniowej i drugi koniec w zawór w pokrywie pojemnika próżniowego.
4. Zamknąć pokrywę zgrzewarki i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk „Vac Seal“. Nacisnąć przycisk „Seal“. Lampka kontrolna świeci się na czerwony sygnalizując, że urządzenie wykonuje zgrzewanie, jednak pompa próżniowa nie pracuje.
6. Zdjąć wąż z urządzenia i pojemnika.
7. Proces wytwarzania próżni jest zakończony, produkty spożywcze w pojemniku są zapakowane próżniowo.
8. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć ponownie przycisk „Vac Seal“.

WYTWARZANIE PRÓŻNI W BUTELKACH

Dostarczone korki próżniowe można umieścić na przykład na butelce wina lub oleju. W ten prosty i nieskomplikowany sposób można zachować aromat i świeżość płynu. **Uwaga:** Próżniowych korków butelek nie używać w przypadku bardzo cienkich butelek szklanych, butelek kryształowych, plastikowych lub aluminiowych i nie na uszkodzonych butelkach. Nie wytwarzać próżni w płynach z dwutlenkiem węgla. Takie płyny muszą być zdolne do składowania pod ciśnieniem. Podczas wytwarzania próżni traci się dwutlenek węgla.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchoमienie“.
2. Włożyć korek w otwór butelki. Pomiędzy płynem w butelce i dolnym brzegiem korka próżniowego musi pozostać przynajmniej 2,5 cm powietrza.
3. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na zgrzewarce próżniowej i drugi koniec w otwór korka próżniowego.
4. Zamknąć pokrywę zgrzewarki i nacisnąć jednocześnie do wewnątrz obydwa zamknięcia z prawej i lewej strony urządzenia.
5. Nacisnąć przycisk „Vac Seal“. Lampka kontrolna sygnalizuje najpierw czerwonym światłem, a następnie pomarańczowym, że urządzenie pracuje. Następnie lampka kontrolna zaświeci się na zielono.
6. Zdjąć wąż z urządzenia i korka próżniowego.
7. Proces wytwarzania próżni jest zakończony.
8. Gdy chce się przerwać operację, nacisnąć ponownie przycisk „Vac Seal“.

Otwieranie próżniowych butelek

Gdy chce się otworzyć butelkę próżniową, wyciągnąć zwyczajnie z butelki korek próżniowy.

Czyszczenie urządzenia



Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Urządzenie i przewód nie mogą być zanurzane w wodzie lub innej cieczy.

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.

1. Wytrzeć zgrzewarkę próżniową wilgotną ścierką zwilżoną płynem do zmywania naczyń
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
3. Usunąć resztki środków spożywczych z urządzenia wilgotną ścierką.
4. Urządzenie i wtyczka sieciowa muszą być całkowicie suche zanim można będzie ponownie użyć urządzenia.
5. Całkowicie wysuszoną zgrzewarkę próżniową przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, chroniąc ją przed zapyleniem, uderzeniami, ciepłem i wilgocią.

Mycie torebek próżniowych

1. Torebki próżniowe można myć w ciepłej wodzie, do której doda się trochę płynu do zmywania naczyń.
2. Torebki można również myć w zmywarce do naczyń. W tym celu ostrożnie obrócić torebkę na lewą stronę i włożyć do górnego kosza zmywarki. Zwrócić uwagę na to, aby wszystkie powierzchnie torebki stykały się z wodą.
3. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
4. Wysuszyć starannie torebki, zanim je się ponownie użyje.
5. Zalecamy nie używać ponownie torebek, w których pakowano próżniowo surowe mięso i rybę.
6. Gdy pakuje się próżniowo bardzo tłuste produkty spożywcze, może się okazać, że również te torebki nie nadają się do ponownego użycia.

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.



UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.





Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestell-
 formular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
 Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
 E-Mail service@unold.de
 Internet www.unold.de

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt
	4801001	Vakuum-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
	4801002	Vakuum-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
	4801003	Vakuum-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
	4801004	Vakuumierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801005	Vakuumierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801007	Vakuumbehälter rund, 0,6 Liter Volumen	1 Stück
	4801008	Vakuumbehälter quadratisch, 2,4 Liter Volumen	1 Stück
		Vakuumierschlauch für Flaschenverschluss und Dosen	

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <http://www.unold.de/datenschutz/>

und <http://www.unold.de/agb/>

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.





Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48090

Stand: Februar 2019 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)62 05/94 18-0

Telefax +49 (0)62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de