



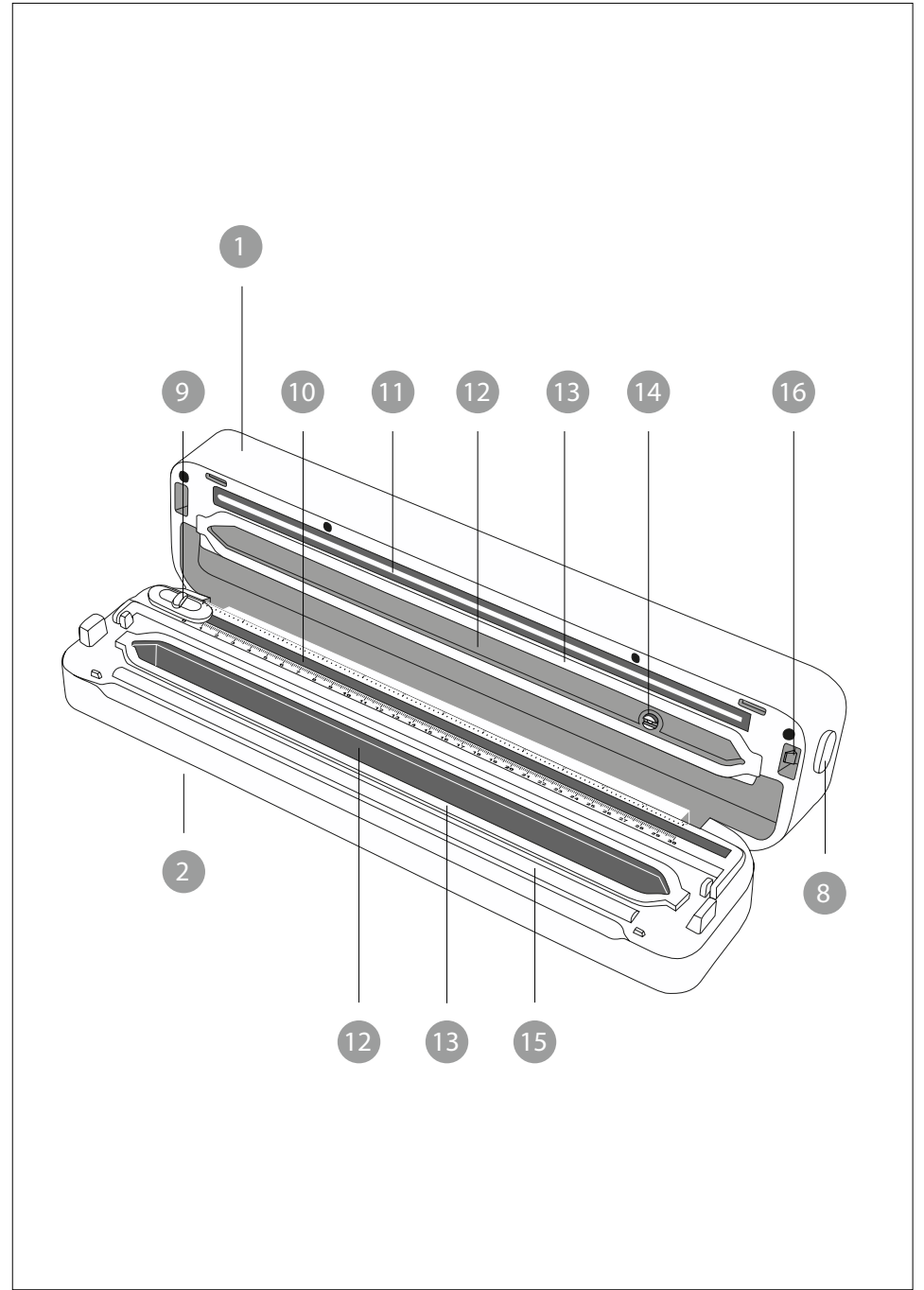
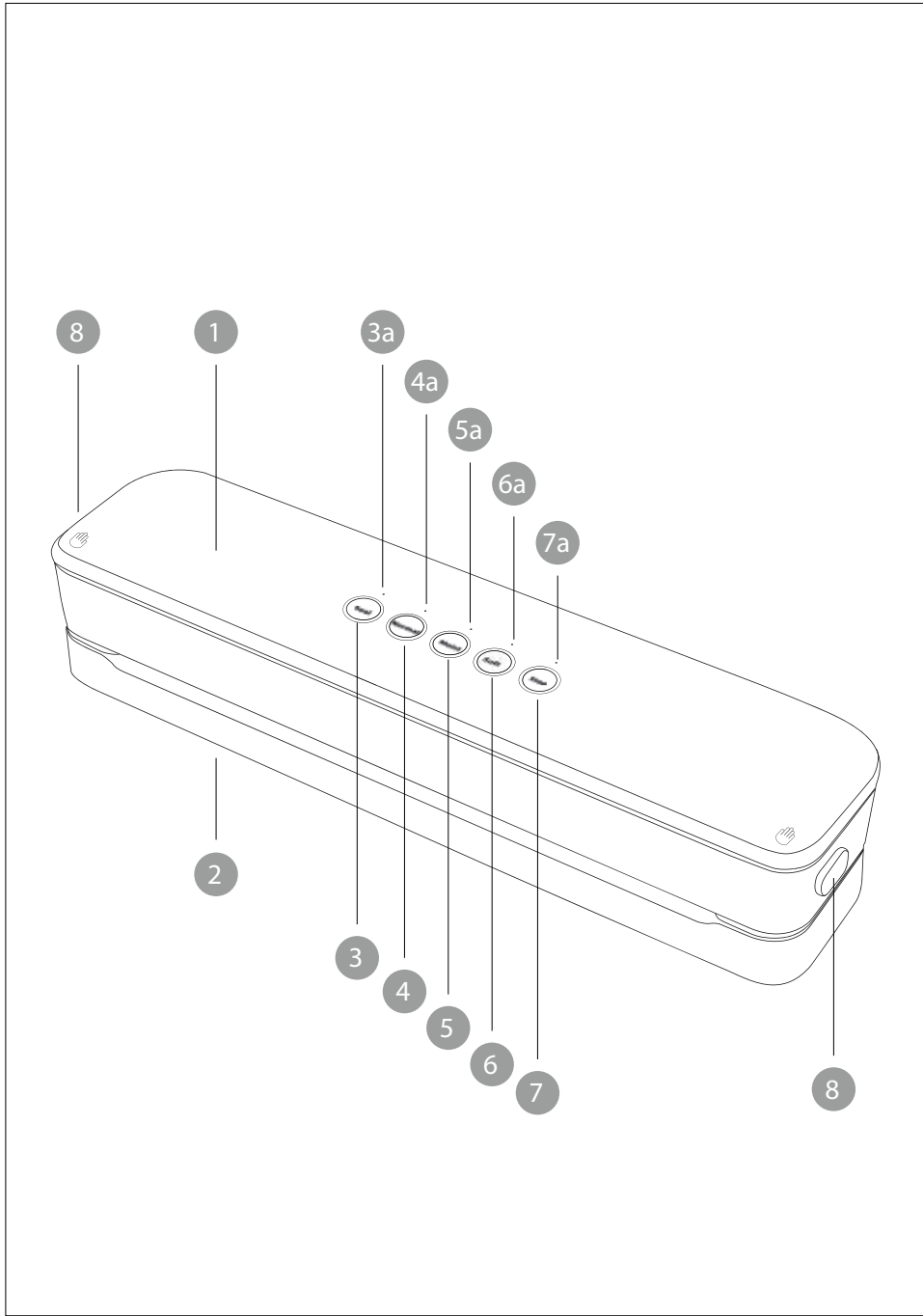
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

AMBIANO®

**VAKUUMIERGERÄT
APPAREIL MISE SOUS VIDE
MACCHINA SOTTOVUOTO**

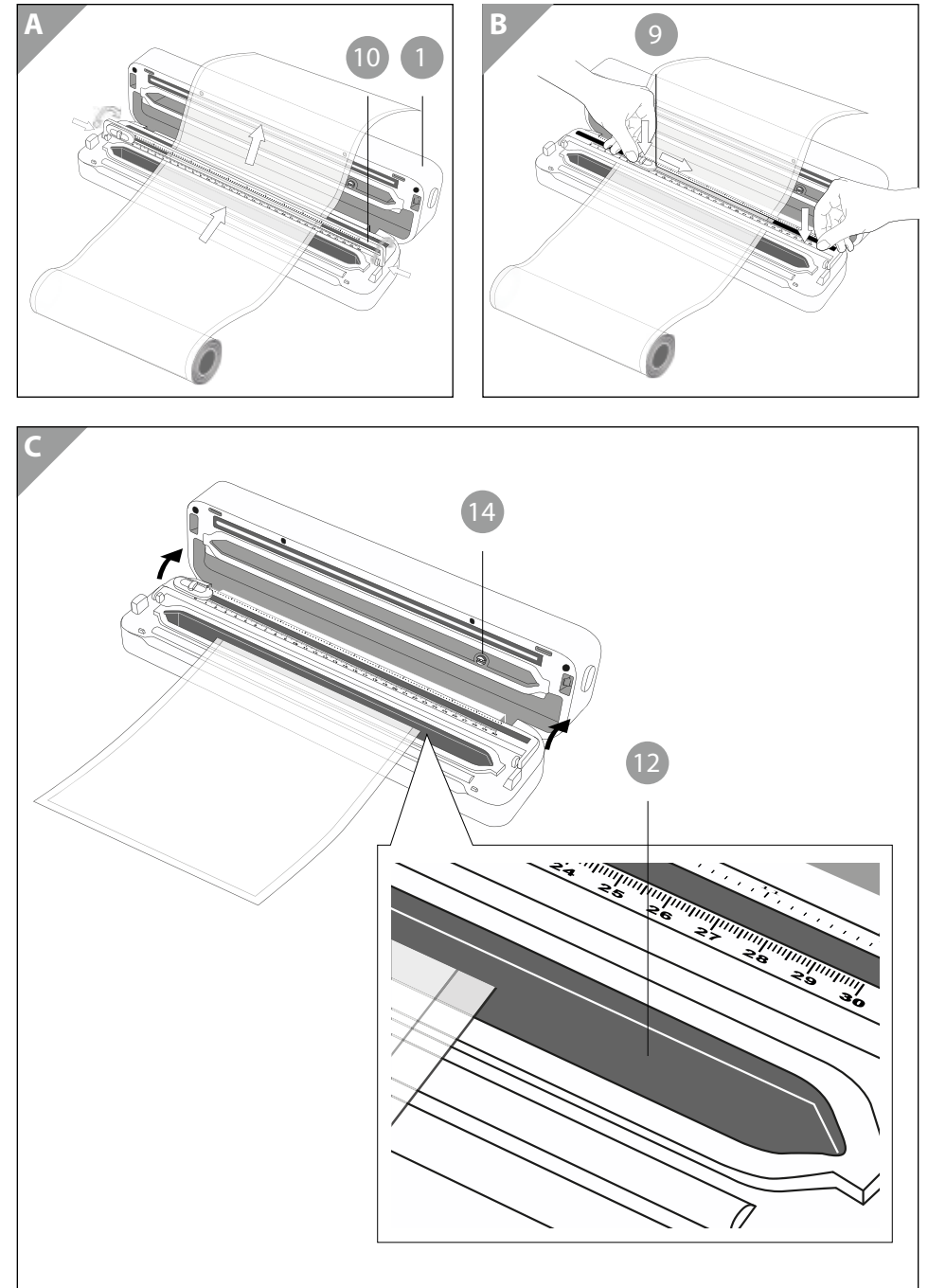


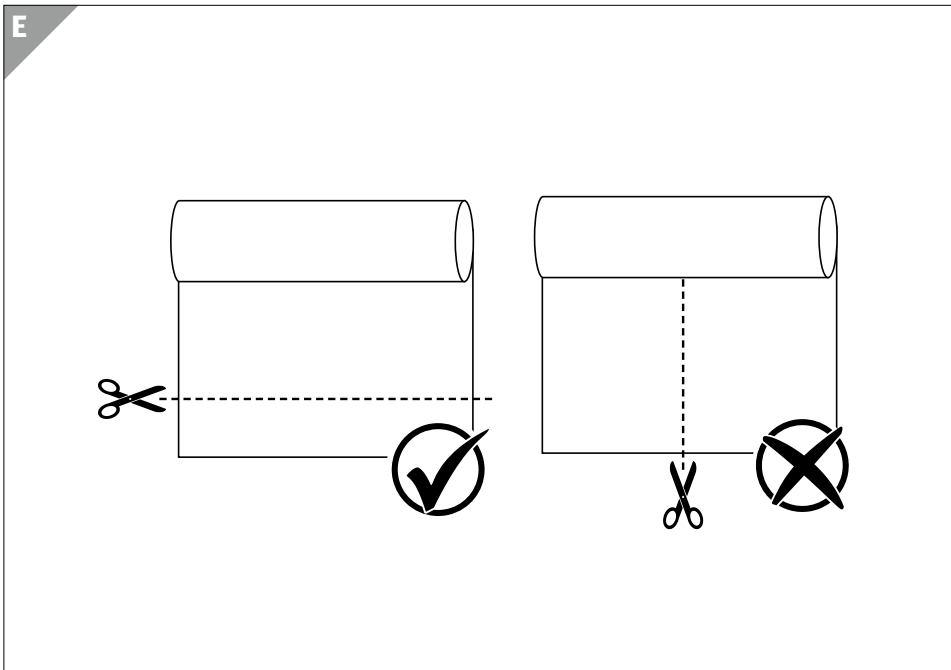
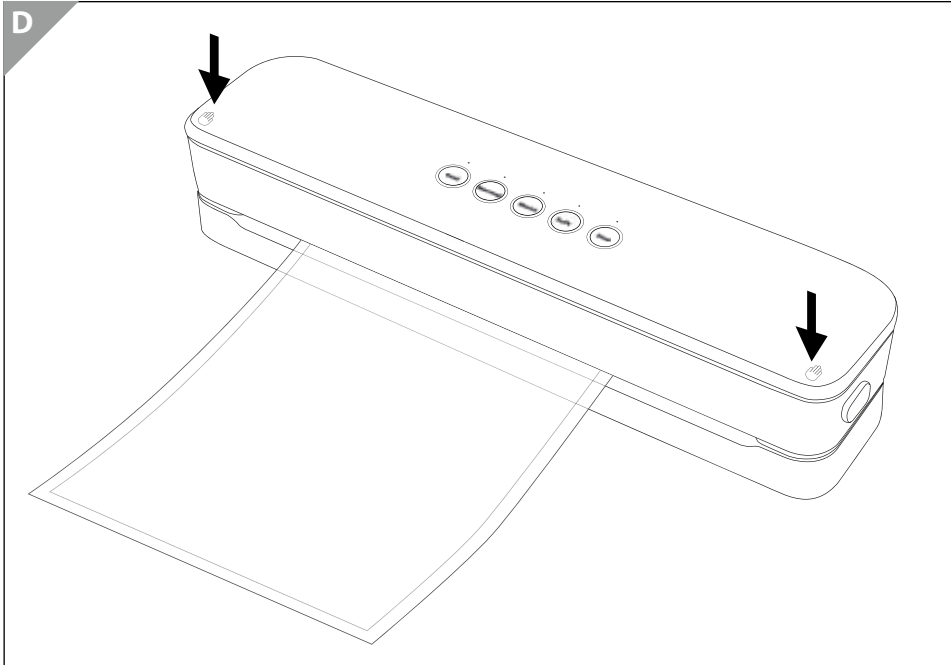
Deutsch..... 01
Français..... 31
Italiano 62



Komponenten

- 1 Gehäusedeckel
 - 2 Kabelschacht (Unterseite des Gerätes)
 - 3 Taste zum Verschweißen „Seal“
 - 4 Taste zum Vakuumieren „Normal“
 - 5 Taste zum feucht Vakuumieren „Moist“
 - 6 Taste zum soft Vakuumieren „Soft“
 - 7 Stopp-Taste „Stop“
 - 8 Entriegelungstasten 2x
 - 9 Schneidkopf
 - 10 Schneidleiste
 - 11 Schweißdraht
 - 12 Vakuumierkammer
 - 13 Dichtung 2x
 - 14 Absaugdüse
 - 15 Gummileiste
 - 16 Schließmechanismus
 - 17 Starter-Kit:
 - Folienbeutel (ca. 20 × 30 cm), 5×
 - Folienrolle (ca. 22 × 300 cm), 1×
 - Ersatz-Dichtung, 1×
- 3a Statusleuchte „Seal“
 - 4a Statusleuchte „Normal“
 - 5a Statusleuchte „Moist“
 - 6a Statusleuchte „Soft“
 - 7a Statusleuchte „Stop“





Inhaltsverzeichnis

Komponenten.....	4
Inhaltsverzeichnis	7
Allgemeines.....	8
Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren.....	8
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	8
Zeichenerklärung	9
Sicherheit.....	10
Hinweiserklärung	10
Allgemeine Sicherheitshinweise.....	10
Sicherheitshinweise für den Umgang mit Lebensmitteln	16
Erstinbetriebnahme.....	17
Vakuümiergerät und Lieferumfang prüfen	17
Vakuümiergerät aufstellen	17
Bedienung	17
Verwendung einer Folienrolle.....	18
Seal-Verschweißen ohne vakuümieren	19
Normal-Vakuümieren und verschweißen.....	20
Moist-Vakuümieren und verschweißen.....	22
Soft-Vakuümieren und verschweißen	22
Ruhezeiten beachten	23
Verschweißen / Vakuümieren unterbrechen	23
Störungstabelle.....	24
Reinigung und Pflege	26
Dichtungen und Gummileiste austauschen.....	27
Aufbewahrung	28
Technische Daten	29
Konformitätserklärung.....	30
Entsorgung	30
Verpackung entsorgen.....	30
Altgerät entsorgen	30

Allgemeines

Bedienungsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Vakuumiergerät. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Vakuumiergerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Vakuumiergerät führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Vakuumiergerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze.

Die Bedienungsanleitung kann über den QR-Code im PDF-Format heruntergeladen werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Vakuumiergerät ist ausschließlich zum Vakuumieren und / oder Verschweißen von Lebensmitteln, die durch den entstehenden Vakuumierdruck nicht beschädigt werden können, jedoch NICHT für Flüssigkeiten konzipiert. Das Vakuumiergerät ist für den Privatgebrauch bestimmt oder für haushaltsähnliche Benutzung wie:

- in Küchen, für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und weiteren ähnlichen Wohnumgebungen;
- in Frühstückspensionen.

Verwenden Sie das Vakuumiergerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Vakuumiergerät ist kein Kinderspielzeug.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Vakuumiergerät oder auf der Verpackung verwendet.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Geprüfte Sicherheit: Produkte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, erfüllen die Anforderungen des deutschen Produktsicherheitsgesetzes (ProdSG).



Drücken Sie gleichzeitig auf diese Bereiche um den Gehäusedeckel des Vakuumiergerätes zu verschließen.



Warnung vor heißer Oberfläche.



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.



Das Symbol gibt an, dass die Bauart des Produkts der Schutzklasse II entspricht (doppelte Isolierung). Ein Sicherheitsanschluss an die elektrische Erdung (Masse) ist nicht erforderlich.



Verwenden Sie das Vakuumiergerät nur in Innenräumen.



Das FSC®-Siegel (Forest Stewardship Council®) steht für „Verpackung aus verantwortungsvollen Quellen“. Das RECYCLED-Kennzeichen steht für Produkte, die ausschließlich Recyclingmaterial beinhalten.

Sicherheit

Hinweiserklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet.



Dieses Signalsymbol /-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.



Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Allgemeine Sicherheitshinweise



Verletzungsgefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder falsche Bedienung können einen Stromschlag verursachen.

- Schließen Sie das Vakuumiergerät ausschließlich in Innenräumen und nur an eine vorschriftsmäßig installierte 220 – 240 V~ Steckdose an.
- Schließen Sie das Vakuumiergerät nur an eine gut zugängliche Steckdose an, damit Sie das Vakuumiergerät bei einem Störfall schnell vom Stromnetz trennen können.
- Betreiben Sie das Vakuumiergerät nicht, wenn es sichtbare Schäden aufweist oder das Netzkabel bzw. der Netzstecker defekt ist.

- Wenn das Netzkabel des Vakuumiergerätes beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine technisch qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse. Bei eigenständig durchgeführten Reparaturen, Umbauten, unsachgemäßem Anschluss oder falscher Bedienung sind Haftungs- und Garantieansprüche ausgeschlossen.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In diesem Vakuumiergerät befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.
- Betreiben Sie das Vakuumiergerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- Tauchen Sie weder Vakuumiergerät noch Netzkabel oder Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit feuchten Händen an.
- Führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten am Vakuumiergerät durch (wie z. B. Reinigen).
- Ziehen Sie den Netzstecker nie am Netzkabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Netzstecker an.
- Verwenden Sie das Netzkabel nie als Tragegriff.
- Halten Sie das Vakuumiergerät, den Netzstecker und das Netzkabel von offenem Feuer und heißen Flächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nur in Innenräumen. Betreiben Sie es nie in Feuchträumen.

- Lagern Sie das Vakuumiergerät nie so, dass es in eine Wanne oder in ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie niemals nach dem Vakuumiergerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Sorgen Sie dafür, dass Kinder keine Gegenstände in das Vakuumiergerät hineinstecken.
- Wenn Sie das Vakuumiergerät nicht benutzen, es reinigen oder wenn eine Störung auftritt, schalten Sie das Vakuumiergerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten; das kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.



Verletzungsgefahr! Verbrennungsgefahr!

- Das Vakuumiergerät ist kein Spielzeug! Bei unsachgemäßer Bedienung des Gerätes besteht die Gefahr erheblicher Körperverletzungen, insbesondere von Verbrennungen und Schnittverletzungen.
- Im Betrieb entstehen am Schweißdraht des Vakuumiergerätes sehr hohe Temperaturen. Der Schweißdraht kann auch bei geöffnetem Gehäusedeckel sehr heiß sein. Um Verbrennungen zu vermeiden, berühren Sie keinesfalls den Schweißdraht.
- Das Messer der Schneideinheit ist scharf! Bitte achten Sie darauf, dass Sie das Messer nicht berühren!



Quetschgefahr!

Bei unsachgemäßer Bedienung des Vakuumiergerätes besteht die Gefahr von Quetschungen!

- Um Quetschungen zu vermeiden achten Sie darauf, dass beim Zuklappen des Vakuumiergerätes keine Finger eingeklemmt werden.



Stromschlaggefahr!

- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten! Durch das Ansaugen kann Flüssigkeit ins Geräteinnere und somit zu spannungsführenden Teilen gelangen.
- Verschweißen Sie keine Flüssigkeiten! Die Flüssigkeit kann ins Geräteinnere und somit zu spannungsführenden Teilen gelangen.



Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und /oder mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).

- Dieses Vakuumiergerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Vakuumiergerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Vakuumiergerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Halten Sie Kinder jünger als acht Jahre vom Vakuumiergerät und der Anschlussleitung fern.
- Lassen Sie das Vakuumiergerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und führen Sie während des Betriebs keine anderen Tätigkeiten aus.
- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Folienbeutel und der Folienrolle spielen. Kinder können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Füllen Sie niemals Flüssigkeit in das Vakuumiergerät.
- Halten Sie das Vakuumiergerät von Haustieren fern.
- Weisen Sie auch andere Benutzer auf die Gefahren hin!

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr! Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Stellen Sie das Vakuumiergerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Vakuumiergerät nicht an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Vakuumiergerät niemals in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Vermeiden Sie einen Hitzestau, indem Sie das Vakuumiergerät nicht direkt an eine Wand oder unter Hängeschränke o. Ä. stellen.
- Schützen Sie das Vakuumiergerät vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Stellen Sie das Vakuumiergerät nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen ab (z. B. Herdplatten, Heizung etc.).

- Bringen Sie das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung.
- Setzen Sie das Vakuumiergerät niemals hoher Temperatur (Heizung etc.) aus.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nicht mehr, wenn die Kunststoffbauteile des Vakuumiergerätes Risse oder Sprünge haben oder sich verformt haben. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch passende Originalersatzteile.
- Benutzen Sie das Vakuumiergerät nur bei Raumtemperatur (ca. 10 – 25 °C).
- Tauchen Sie das Vakuumiergerät zum Reinigen niemals in Wasser und verwenden Sie zur Reinigung keinen Dampfreiniger. Das Vakuumiergerät kann sonst beschädigt werden.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Vakuumieren Sie ausschließlich Lebensmittel bzw. Gegenstände, die durch den entstehenden Vakuumierdruck nicht beschädigt werden können.
- Achten Sie darauf, dass das Einschweißgut keine spitzen Ecken oder Kanten aufweist; die Folie kann dadurch beschädigt werden.



Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit den Folienbeuteln oder der Folienrolle kann zu Gesundheitsschäden führen.

- Verwenden Sie niemals bereits benutzte Beutel wieder, insbesondere wenn rohes Fleisch, Fisch oder ölige Lebensmittel verwendet wurden.
- Verwenden Sie die Beutel auch nicht wieder, wenn sie gekocht oder in der Mikrowelle erhitzt wurden.

Sicherheitshinweise für den Umgang mit Lebensmitteln

Um die Sicherheit und Qualität der Lebensmittel zu gewährleisten, befolgen Sie die folgenden Vorgehensweisen.



Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang und Aufbewahrung von Lebensmitteln kann zu Gesundheitsschäden führen.

- Bitte beachten Sie, dass Sie vor dem Vakuumieren Ihre Hände waschen und sämtliche benötigten Utensilien und Oberflächen reinigen.
- Nach dem Vakuumieren kühlen oder gefrieren Sie verderbliche Lebensmittel unverzüglich. Lagern Sie diese nicht bei Zimmertemperatur.
- Gemüsearten, wie z. B. Brokkoli, Blumenkohl oder Kohl lassen sich nur luftdicht vakuumieren, wenn sie vorher kurz blanchiert wurden, da ansonsten Gase ausgestoßen werden.
- Um die Haltbarkeitsdauer von Früchten und Gemüse, wie z. B. Birnen, Äpfeln, Kartoffeln oder Wurzelgemüse zu verlängern, sollten diese vor dem Vakuumieren geschält werden.
- Die Haltbarkeitsdauer von trockenen Lebensmitteln, wie z. B. Nüssen oder Getreide lässt sich verlängern, indem sie an einem dunklen Ort aufbewahrt werden.

Erstinbetriebnahme

Vakuumiergerät und Lieferumfang prüfen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann das Vakuumiergerät schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie beim Öffnen sehr vorsichtig vor.
 1. Nehmen Sie das Vakuumiergerät aus der Verpackung.
 2. Kontrollieren Sie, ob das Vakuumiergerät oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie das Vakuumiergerät nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.
 3. Kontrollieren Sie, ob die Lieferung vollständig ist.

Vakuumiergerät aufstellen

1. Stellen Sie das Vakuumiergerät so auf, dass genügend Platz vorhanden ist, um einen Vakuumierbeutel einzulegen. Platzieren Sie das Vakuumiergerät nicht direkt vor einer Wand oder anderen Gegenständen.
2. Bei Verwendung der Folienrolle schneiden Sie die benötigten Beutel zu (siehe Kapitel „Verwendung einer Folienrolle“).
3. Wickeln Sie das Netzkabel aus dem Kabelschacht **2** an der Unterseite des Vakuumiergerätes und führen Sie es durch die Aussparung an der Rückseite des Gerätes. Schließen Sie den Netzstecker an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose (220 – 240 V~, 50 Hz) an.

Bedienung



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Verletzungen führen.

- Falls ein Gegenstand (Ärmel, Krawatte etc.) unbeabsichtigt in das Vakuumiergerät gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker.



Beim Verschweißen der Beutel mit dem Vakuumiergerät kann es zu einer leichten Geruchsentwicklung kommen. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung des Raumes, z. B. durch geöffnete Fenster.

Verwendung einer Folienrolle



Verletzungsgefahr!

Berühren Sie **nach** dem Verschweißen keinesfalls den Schweißdraht. Der Schweißdraht kann auch bei geöffnetem Gehäusedeckel sehr heiß sein.

Die mitgelieferten Folienbeutel und die Folienrolle sind für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und das Sous-Vide-Garen geeignet. Darüber hinaus können Sie die Folienbeutel und -rolle für das Auftauen und Erwärmen in der Mikrowelle (bis max. 70 °C) verwenden.

1. Stellen Sie sicher, dass sich der Schneidkopf **9** in der Ausgangsposition am rechten oder linken Anschlag befindet.
2. Klappen Sie die Schneidleiste **10** nach oben (siehe **Abb. A**).
3. Führen Sie die Folienrolle von hinten unter der Schneidleiste durch.
4. Ziehen Sie nun die Folienrolle auf die gewünschte Länge.



- Zum Vakuumieren darf der Beutel nur im unteren Bereich eine selbst verschweißte Naht besitzen. Ein Vakuumieren über selbst verschweißte Seitennähte ist nicht möglich. Schneiden Sie kleine Beutel nur durch entsprechendes Ablängen der Folienrolle und nicht durch einen Schnitt in Laufrichtung der Folienrolle zu (siehe **Abb. E**).
- Es ist zu empfehlen, dass die Länge des Folienbeutels mindestens **10 cm** länger als das zu vakuumierende Lebensmittel ist.
- Der Folienbeutel sollte eine Länge von **50 cm** nicht überschreiten, da dies die Vakuumierleistung negativ beeinträchtigen kann.

5. Klappen Sie anschließend die Schneidleiste **10** wieder herunter.

6. Drücken Sie die Schneidleiste leicht herunter und schneiden Sie die Folien mit dem Schneidkopf zu (siehe **Abb. B**).
7. Wenn Sie mehrere Beutel benötigen, wiederholen Sie die Schritte 1 bis 6, bevor Sie zum Verschweißen übergehen.
8. Öffnen Sie den Gehäusedeckel **1** und legen Sie das Ende des Beutels so ein, dass das Ende in die Vakuumierkammer **12** reicht (**Abb. C**). Die Folie sollte ca. 2 cm über die Gummileiste heraus in die Vakuumierkammer hineinragen.
9. Um die Bildung von Falten während des Verschweißvorganges zu vermeiden, streichen Sie den Folienbeutel im Bereich der Gummileiste **15** glatt.
10. Drücken Sie anschließend den Gehäusedeckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten bis sie beidseitig hör- und spürbar einrastet. Benutzen Sie dafür beide Hände.
11. Um den Folienbeutel zu verschweißen, drücken Sie die Verschweiß-Taste „Seal“ **3** und die Statusleuchten „Seal“ **3a** und Stop **7a** leuchten auf. Mit der Taste Stop **7** können Sie den Vorgang jederzeit unterbrechen. Am Ende des Prozesses erlischt die Statusleuchte Stop **7a** und die Kontrollleuchte Seal **3a** blinkt. Am Ende des Prozesses wird die Absaugdüse **14** aktiviert, um eine lückenlose Schweißnaht zu gewährleisten.
12. Sobald die Statusleuchte erlischt, ist der Folienbeutel fertig verschweißt.
13. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten **8** an den Seiten des Vakuumiergerätes, um es zu öffnen.
14. Sie können den Folienbeutel nun entnehmen.
15. Achten Sie darauf, den Schweißdraht nicht zu berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Vakuumiergerät nach jedem Verschweißvorgang **60 Sekunden** abkühlen.

Seal-Verschweißen ohne vakuumieren



Verletzungsgefahr!

Berühren Sie **nach** dem Verschweißen keinesfalls den Schweißdraht. Der Schweißdraht kann auch bei geöffnetem Gehäusedeckel sehr heiß sein.

Sie können die Verschweißfunktion des Vakuumiergerätes auch zum einfachen Verschließen eines Folienbeutels verwenden.

1. Öffnen Sie den Gehäusedeckel **1** und legen Sie das Ende des Beutels so ein,

dass das Ende in die Vakuuierkammer **12** reicht (siehe **Abb. C**). Die Folie sollte ca. 2 cm über die Gummileiste **15** hinaus in den Vakuuiererraum **12** hineinragen.

2. Um die Bildung von Falten während des Verschweißvorganges zu vermeiden, streichen Sie den Folienbeutel im Bereich des Schweißdrahtes glatt.
3. Drücken Sie anschließend den Gehäusedeckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten bis sie beidseitig hör- und spürbar einrastet. Benutzen Sie dafür beide Hände.
4. Um den Folienbeutel zu verschweißen, drücken Sie die Verschweiß-Taste „Seal“ **3** und die Statusleuchten „Seal“ **3a** und Stop **7a** leuchten auf. Mit der Taste Stop **7** können sie den Vorgang jederzeit unterbrechen. Am Ende des Prozesses wird die Absaugdüse **14** aktiviert, um eine lückenlose Schweißnaht zu gewährleisten.
5. Sobald die Statusleuchte erlischt, ist der Folienbeutel fertig verschweißt.
6. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten **8** an den Seiten des Vakuuiergerätes, um es zu öffnen.
7. Sie können den Folienbeutel nun entnehmen.
8. Achten Sie darauf, den Schweißdraht nicht zu berühren. Es besteht Verbrennungsgefahr. Lassen Sie das Vakuuiergerät nach jedem Verschweißvorgang **60 Sekunden** abkühlen.

Normal-Vakuuieren und verschweißen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuuiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuuiergerätes führen.

- Verwenden Sie immer saubere und unbenutzte Folienbeutel.
- Vakuuieren Sie keine Flüssigkeiten, das kann zu Beschädigungen des Vakuuiergerätes führen.

Nutzen Sie die Vakuuier-Taste „Normal“ **3**, um Lebensmittel wie zum Beispiel festes rohes Gemüse, Hartkäse, Krustenbrot, luftgetrocknete Würste und ähnliches zu vakuuieren.

1. Füllen Sie den Folienbeutel mit den zu vakuuierenden Lebensmitteln.



Achten Sie darauf, dass der Beutel nicht zu voll wird. Es ist zu empfehlen, dass die Länge des Folienbeutels mindestens 10 cm länger als das zu vakuuierende Lebensmittel ist.

2. Öffnen Sie den Gehäusedeckel **1** des Vakuuiergerätes.
3. Legen Sie die offene Seite des Folienbeutels über die Gummileiste **15**, sodass sich die Beutelöffnung vollständig in der Vakuuierkammer **12** befindet und von der Dichtung **13** eingerahmt wird (siehe **Abb. C**).



- Stellen Sie sicher, dass der Folienbeutel die Absaugdüse **14** nicht verdeckt.
- Achten Sie darauf, dass sich im Bereich der Vakuuierkammer **12** und des Schweißdrahtes **11** keine Lebensmittel befinden.

4. Um die Bildung von Falten während des Vakuuier- und Verschweißvorganges zu vermeiden, streichen Sie den Folienbeutel im Bereich der Vakuuierkammer und des Schweißdrahtes glatt.
5. Drücken Sie anschließend den Gehäusedeckel auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten bis sie beidseitig hör- und spürbar einrastet (siehe **Abb. D**).
6. Drücken Sie die Vakuuier-Taste „Normal“ **4** und die Statusleuchten „Normal“ **4a** und Stop **7a** leuchten auf. Mit der Taste Stop **7** können sie den Vorgang jederzeit unterbrechen.
7. Das Vakuuiergerät beginnt mit dem Vakuuiervorgang und die Statusleuchte Seal **3a** leuchtet auf. Am Ende des Prozesses blinkt die Kontrolleuchte Seal **3a**. Nach Beendigung des Vakuuiervorgangs verschweißt das Gerät den Folienbeutel.
8. Sobald alle Statusleuchten erloschen sind, ist der Vakuuier- und Verschweißvorgang abgeschlossen
9. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten **8** an den Seiten des Vakuuiergerätes, um es zu öffnen.
10. Öffnen Sie den Gehäusedeckel **1** und entnehmen Sie den vakuuieren Beutel.



Für den richtigen Umgang mit den vakuuieren Lebensmitteln lesen Sie Kapitel „Sicherheitshinweise für den Umgang mit Lebensmitteln“.

11. Lassen Sie das Vakuuiergerät nach jedem Verschweißvorgang **60 Sekunden** abkühlen.
12. Um das Vakuuiergerät auszuschalten, ziehen Sie den Netzstecker.

Moist-Vakuumieren und verschweißen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Verwenden Sie immer saubere und unbenutzte Folienbeutel.
- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten; das kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

Nutzen Sie die Vakuumier-Taste „Moist“ **5**, um Lebensmittel wie zum Beispiel frischen Fisch, Geflügel und Fleisch zu vakuumieren.

1. Zum Moist-Vakuumieren gehen Sie vor, wie zuvor im Kapitel „Vakuumieren und verschweißen“ beschrieben.

2. Verwenden Sie anstelle der Vakuumier-Taste „Normal“ **4** dann die Vakuumier-Taste „Moist“ **5**.

Soft-Vakuumieren und verschweißen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Verwenden Sie immer saubere und unbenutzte Folienbeutel.
- Vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten; das kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

Um empfindliche und weiche Lebensmittel wie zum Beispiel Beeren, gegartes Gemüse, weiches Brot wie Toast und Brotscheiben zu vakuumieren, nutzen Sie die Vakuumier-Taste „Soft“ **6** (auch geeignet für **z. B. Sous-Vide-Garen**).

1. Zum Soft-Vakuumieren gehen Sie vor, wie zuvor im Kapitel „Vakuumieren und verschweißen“ beschrieben.
2. Verwenden Sie anstelle der Vakuumier-Taste „Normal“ **4** dann die Vakuumier-Taste „Soft“ **6**.

Ruhezeiten beachten

HINWEIS!

- Um eine Überhitzung des Vakuumiergeräts zu vermeiden ist nach jedem 5. und den darauffolgenden Vakuumiervorgängen eine Ruhezeit von 60 Sekunden einzuhalten:

Vakuumier-vorgang	Normal Vakuumierdauer (Sekunden)	Soft Vakuumierdauer (Sekunden)	Moist Vakuumierdauer (Sekunden)
1. Zyklus	20	20	34
2. Zyklus	18	18	32
3. Zyklus	16	26	40
4. Zyklus	15	35	49
5. Zyklus	15	35	49

! Unterbrechung – mit 60 Sek. Pause nach dem 5. Zyklus und jedem darauffolgenden Zyklus, um den Heizdraht abzukühlen !

Verschweißen / Vakuumieren unterbrechen

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

1. Wenn der Verschweiß- oder Vakuumiervorgang nicht korrekt verläuft (siehe „Störungstabelle“), lässt sich dieser mit Betätigung der „Stop“-Taste **7** vorzeitig beenden.
2. Nach der Behebung des Fehlers können Sie mit dem Verschweiß- oder Vakuumiervorgang wieder beginnen.
3. Sollte die Störung nicht behoben werden können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Störungstabelle

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.



Verletzungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Verletzungen führen.

- Sollte der Fehler nicht behoben werden, wenden Sie sich an den Kundenservice.
- Führen Sie keine selbstständigen Reparaturen am Vakuumiergerät durch.
- Bei hier nicht aufgeführten Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst. Die Serviceadresse ist auf der Garantiekarte aufgeführt.

Fehler	Ursache	Lösung
Alle Statusleuchten blinken gleichzeitig.	Das Vakuumiergerät ist noch nicht vollständig abgekühlt.	Warten Sie ca. 2 Minuten und starten Sie den Vorgang erneut.
Das Vakuumiergerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker ein.
	Das Gerät war zu lange in Betrieb.	Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Das Vakuumiergerät vakuumiert nicht.	Der Folienbeutel wurde nicht korrekt eingelegt.	Legen Sie die Öffnung des Folienbeutels vollständig in die Vakuumierkammer.
	Der Folienbeutel deckt die Absaugdüse ab.	Legen Sie die Öffnung des Folienbeutels so in die Vakuumierkammer, dass die Absaugdüse nicht abgedeckt wird.
	Der Gehäusedeckel ist nicht vollständig arretiert.	Drücken Sie die Deckelklappe auf beiden Seiten gleichzeitig fest nach unten bis Sie beidseitig hör- und spürbar einrastet.
Es entsteht kein vollständiges Vakuum im Beutel.	Der Folienbeutel wurde nicht korrekt eingelegt.	Legen Sie die Öffnung des Folienbeutels vollständig in die Vakuumkammer.
	Der Folienbeutel ist defekt.	Verwenden Sie einen anderen Folienbeutel.
	Die Dichtungen des Gerätes sind verschmutzt.	Säubern Sie die Dichtungen und setzen Sie diese nach der Reinigung wieder korrekt ein.
Fehler	Ursache	Lösung
Es entsteht kein vollständiges Vakuum im Beutel.	Im Beutel am Bereich des Schweißdrahtes befinden sich Falten, Krümel, Fett oder Ähnliches.	Öffnen Sie den Folienbeutel wieder und reinigen Sie den Bereich.
	Der Schweißdraht ist überhitzt.	Öffnen Sie den Gehäusedeckel des Gerätes und lassen Sie es vollständig abkühlen.
Der Folienbeutel wird nicht korrekt verschweißt.	Der Schweißdraht ist überhitzt.	Öffnen Sie den Gehäusedeckel des Gerätes und lassen Sie es vollständig abkühlen.

Der vakuumierte und verschweißte Folienbeutel hält das Vakuum nicht.	Der Folienbeutel ist defekt.	Verwenden Sie einen anderen Folienbeutel.
	Im Beutel im Bereich des Schweißdrahtes befinden sich Falten, Krümel, Fett oder Ähnliches.	Öffnen Sie den Folienbeutel wieder und reinigen Sie den Bereich.
	Der Folienbeutel ist nicht korrekt verschweißt.	Wiederholen Sie den Schweißvorgang an einer anderen Stelle des Folienbeutels.

Reinigung und Pflege



Verbrennungsgefahr!

Der Schweißdraht des Vakuumiergerätes wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie das Vakuumiergerät vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Kurzschlussgefahr!

In das Gehäuse eingedrungenes Wasser oder andere Flüssigkeiten können einen Kurzschluss verursachen.

- Tauchen Sie das Vakuumiergerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gehäuse gelangen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie keine scharfen oder metallischen Reinigungsgegenstände wie Messer, Metallschwämme und dergleichen. Diese können die Oberflächen beschädigen.
 - Geben Sie das Vakuumiergerät keinesfalls in die Spülmaschine. Sie würden es dadurch zerstören.
 - Die Dichtungen **13** und Gummileiste **15** dürfen für die Reinigung nicht entfernt werden. Achten Sie darauf, dass die Dichtungen und die Gummileiste vor dem nächsten Betrieb vollständig getrocknet sein müssen.
1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.
 2. Lassen Sie das Vakuumiergerät vollständig abkühlen.
 3. Wischen Sie das Vakuumiergerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch ab. Lassen Sie danach alle Teile vollständig trocknen.

Dichtungen und Gummileiste austauschen



Verbrennungsgefahr!

Der Schweißdraht des Vakuumiergerätes wird während des Betriebs heiß. Sie können sich verbrennen.

- Lassen Sie das Vakuumiergerät vor dem Wechsel der Dichtungen und der Gummileiste vollständig abkühlen.

HINWEIS!**Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

Die Dichtungen und die Gummileiste können nach langer Zeit verschleifen. Tauschen Sie diese nach Bedarf wie folgt aus:

1. Klappen Sie den Gehäusedeckel **1** nach oben.
2. Entnehmen Sie die defekte Dichtung **13**.
3. Ziehen Sie die Ersatz-Dichtung **17** vorsichtig etwas auseinander und drücken Sie sie in die dafür vorgesehene Aussparung.
4. Entnehmen Sie die Gummileiste (nicht im Lieferumfang, bitte beim Kundendienst bestellen falls defekt) **15**.
5. Drücken Sie die Ersatz-Gummileiste vorsichtig in die dafür vorgesehene Aussparung.

Aufbewahrung**HINWEIS!****Beschädigungsgefahr!**

Unsachgemäßer Umgang mit dem Vakuumiergerät kann zu Beschädigungen des Vakuumiergerätes führen.

- Lagern Sie das Vakuumiergerät nie neben einer Wärmequelle.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht. Wickeln Sie das Netzkabel unterhalb des Vakuumiergerätes in den dafür vorgesehenen Kabelschacht auf.
- Damit die Dichtungen des Vakuumiergerätes nicht verformt werden, schließen Sie zur Aufbewahrung des Vakuumiergerätes den Gehäusedeckel nur leicht und verriegeln Sie diesen nicht.
- Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.
- Verstauen Sie das Vakuumiergerät nur im trockenen Zustand.
- Bewahren Sie das Vakuumiergerät stets an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem es vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und für Kinder unzugänglich ist.
- Nutzen Sie zur Aufbewahrung die Originalverpackung.

Technische Daten

Modell:	VS 64-23
Netzspannung:	220 – 240 V~, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	130 W
Nennruhezeit:	1 min nach 5 abgeschlossenen Vakuumiervorgängen
Schutzklasse:	II
Gewicht:	ca. 0,738 kg
Abmessungen (B × T × H):	ca. 378 mm × 93 mm × 71 mm
Vakuumierpumpe:	0,5 bar
Saugleistung:	4,5 Liter pro Minute
Vakuumfolienstärke:	max. 0,1– 0,2 mm
Vakuumfolienbreite:	max. 300 mm
Schnittlänge:	max. 300 mm

Technische Änderungen vorbehalten.

Konformitätserklärung



Die EU-Konformitätserklärung kann über die auf der Garantiekarte angeführten Adresse angefordert werden.

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Altgerät entsorgen

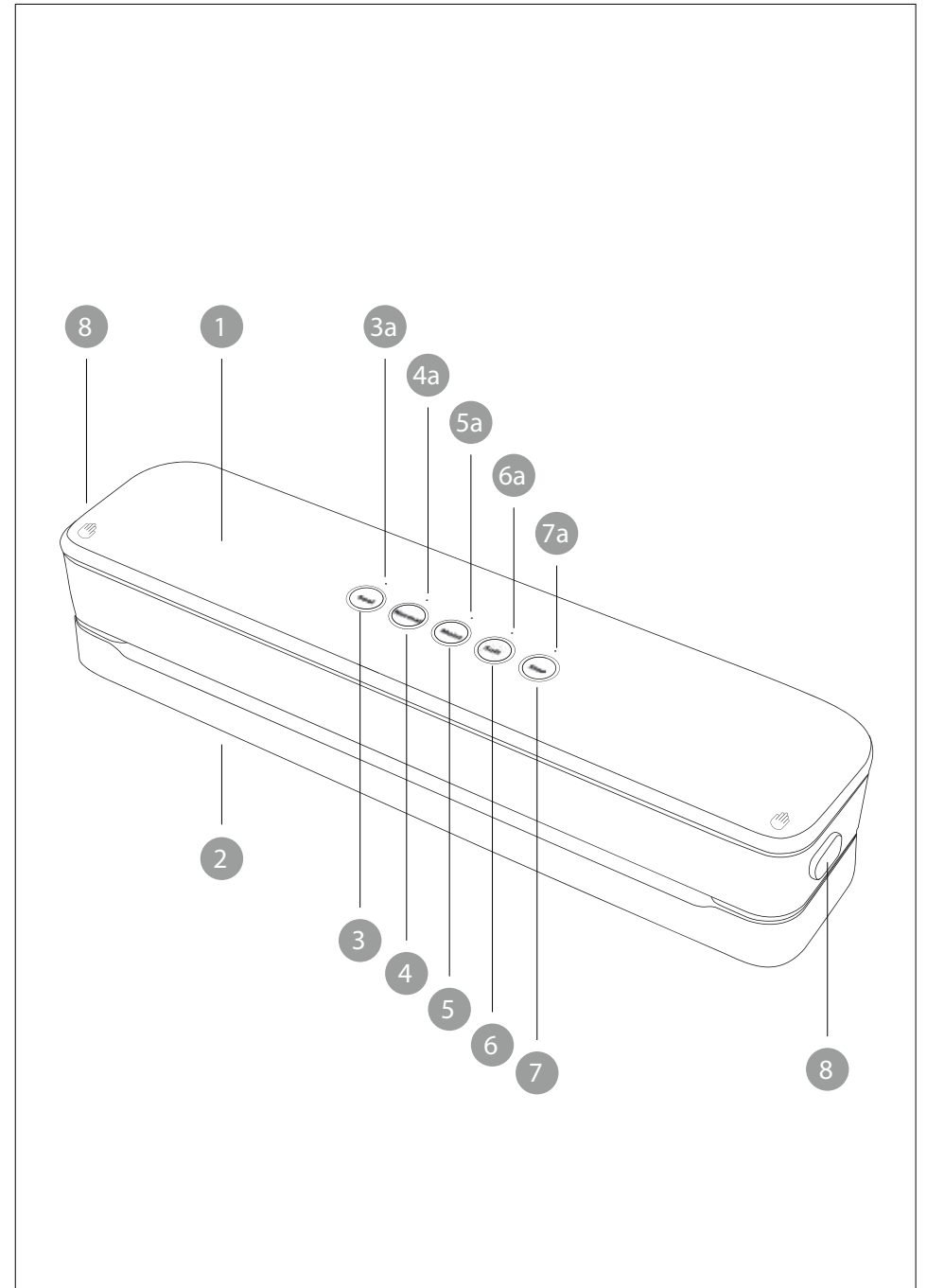
(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen.)

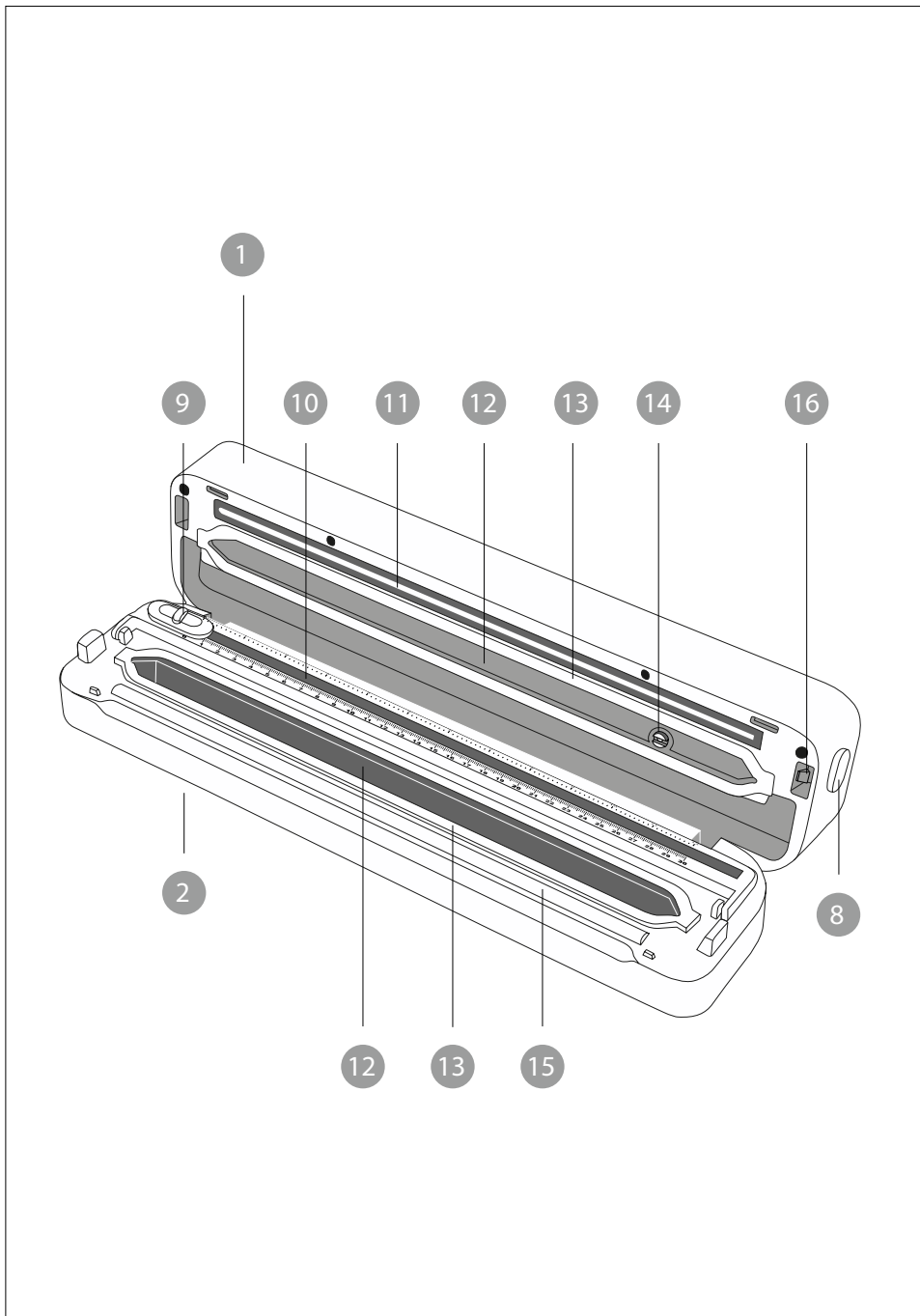


Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte das Vakuumiergerät einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte getrennt vom Hausmüll**, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem hier abgebildeten Symbol gekennzeichnet.

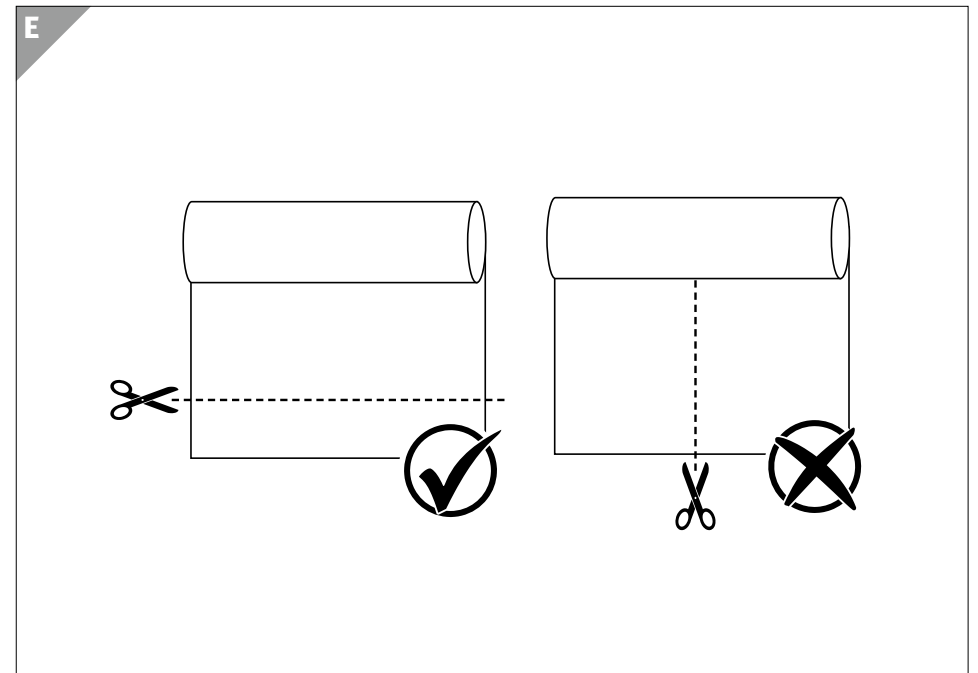
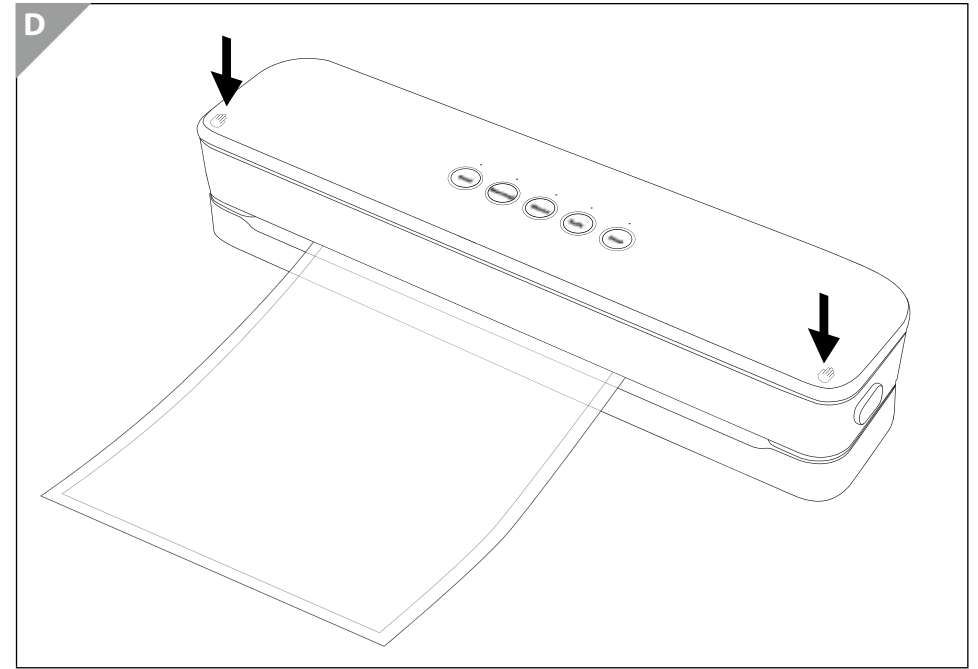
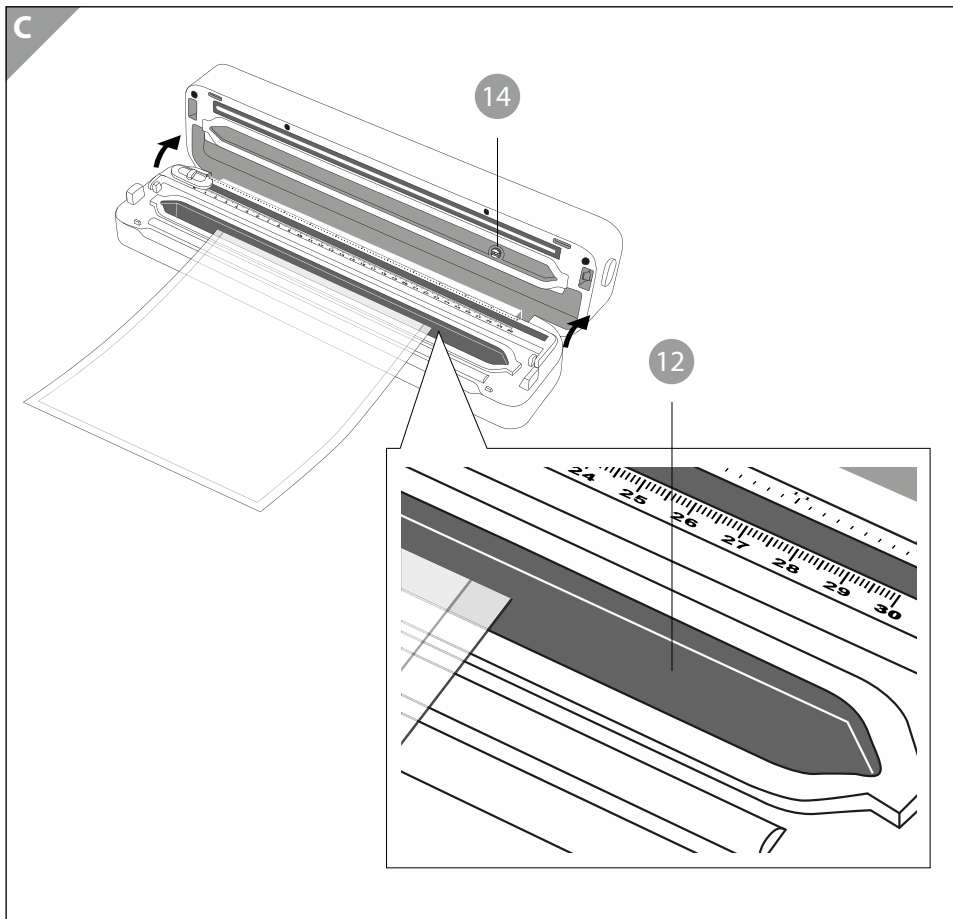
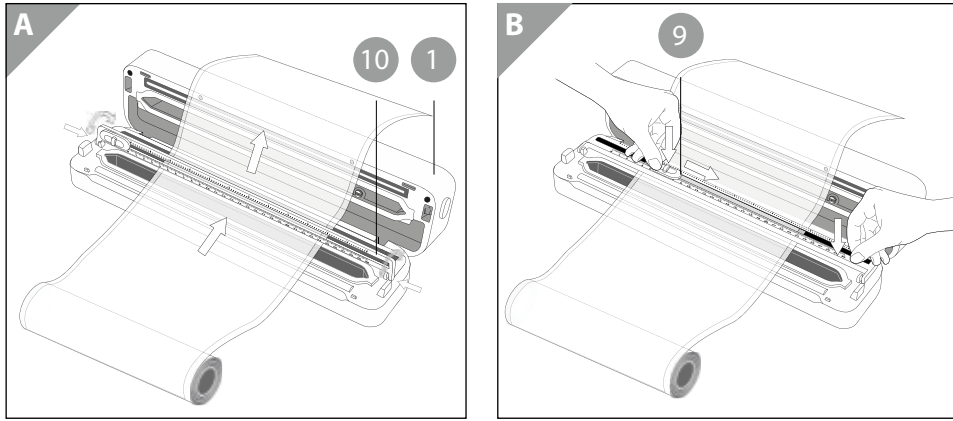
Français





Composants

- 1 Couverture du boîtier
- 2 Compartiment à câbles (dessous de l'appareil)
- 3 Bouton de soudure « Seal »
- 4 Bouton de mise sous vide « Normal »
- 5 Bouton de mise sous vide humide « Moist »
- 6 Bouton de mise sous vide « Soft »
- 7 Bouton d'arrêt « Stop »
- 8 Boutons de déverrouillage 2x
- 9 Tête de coupe
- 10 Barre de coupe
- 11 Fil de soudure
- 12 Chambre de mise sous vide
- 13 Joint d'étanchéité 2x
- 14 Buse d'aspiration
- 15 Bande en caoutchouc
- 16 Mécanisme de fermeture
- 17 Kit de démarrage :
 Sachet de films en plastique : env. 20 × 30 cm), 5×
 Rouleau de film en plastique : env. 22 × 300 cm), 1×
 Joint d'étanchéité de rechange, 1×
- 3a Voyant d'état « Seal »
- 4a Voyant d'état « Normal »
- 5a Voyant d'état « Moist »
- 6a Voyant d'état « Soft »
- 7a Voyant d'état « Stop »



Sommaire

Composants	34
Sommaire	37
Généralités	38
Lire le mode d'emploi et le conserver	38
Utilisation conforme à l'usage prévu	38
Légende des symboles	39
Sécurité	40
Première mise en service	47
Vérifier la appareil mise sous vide et le contenu de l'emballage	47
Installation de la appareil mise sous vide.....	47
Utilisation	48
Utilisation d'un rouleau de film.....	48
Souder sans mettre sous vide.....	50
Mise sous vide normale et soudure	51
Mise sous vide et soudure Moist	52
Mise sous vide Soft et soudure.....	53
Respecter les temps de repos	54
Interrompre le scellement / la mise sous vide	54
Tableau des pannes	55
Nettoyage et entretien	57
Remplacer les joints d'étanchéité et la bande en caoutchouc	58
Rangement	59
Données techniques	60
Déclaration de conformité	61
Recyclage	61
Recyclage de l'emballage	61
Recyclage de l'appareil usagé	61

Généralités

Lire le mode d'emploi et le conserver



Ce mode d'emploi fait partie intégrante de la appareil mise sous vide. Il contient des informations importantes pour sa mise en service et sa manipulation.

Lisez attentivement ce mode d'emploi, en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la appareil mise sous vide. Le non-respect de ce mode d'emploi peut conduire à des blessures graves ou des dommages sur la appareil mise sous vide.

Conservez-le pour une utilisation ultérieure. Si vous transmettez la appareil mise sous vide à un tiers, joignez impérativement ce mode d'emploi.

Le mode d'emploi est basé sur les normes et réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, veuillez respecter les directives et lois spécifiques au pays.

Le mode d'emploi peut être demandé au format PDF auprès de notre SAV.

Utilisation conforme à l'usage prévu

La thermosoudeuse est conçue exclusivement pour la mise sous vide et / ou le scellement de denrées alimentaires qui ne pourront pas être endommagées par la pression qui en résulte, mais PAS pour les liquides. La thermosoudeuse est destinée à un usage privé ou à un usage domestique tel que :

- dans des cuisines, pour les employés dans des magasins, bureaux et autres espaces commerciaux ;
- dans des exploitations agricoles ;
- par des clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels similaires ;
- dans des auberges avec formule Bed & Breakfast (nuit + petit-déjeuner).

Utilisez la appareil mise sous vide de la manière indiquée dans ce mode d'emploi. Toute autre forme d'utilisation est considérée comme non-conforme et peut entraîner des dommages matériels ou corporels. La appareil mise sous vide n'est pas un jouet.

Le fabricant ou commerçant décline toute responsabilité pour des dommages survenus par une utilisation non conforme ou contraire à l'usage prévu.

Légende des symboles

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi, sur la appareil mise sous vide ou sur l'emballage.



Déclaration de conformité (voir chapitre « Déclaration de conformité »):

Les produits marqués par ce symbole répondent à toutes les consignes communautaires de l'Espace économique européen.



Testé pour la sécurité : Les produits portant ce symbole sont conformes aux exigences de la loi allemande sur la sécurité des produits (ProdSG).



Pour fermer le couvercle de la appareil mise sous vide appuyez simultanément sur ces endroits.



Attention surfaces chaudes.



Lisez le mode d'emploi.



Le symbole indique que le type de construction du produit correspond à la CLASSE II (double isolation). Le raccord de sécurité à la masse électrique n'est pas nécessaire.



Utilisez la appareil mise sous vide uniquement en intérieur.



Le label FSC® (Forest Stewardship Council®) est synonyme d'« emballage issu de sources responsables ». Le label RECYCLED désigne les produits qui contiennent exclusivement des matériaux recyclés.

Sécurité

Explication des indications

Les symboles et mots signalétiques suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi.



Ce symbole / mot signalétique désigne un risque à un degré moyen qui, si on ne l'évite pas, peut avoir comme conséquence la mort ou une grave blessure.

AVIS !

Ce mot signalétique avertit de possibles dommages matériels.



Ce symbole vous offre des informations complémentaires utiles pour l'utilisation ou le maniement.

Consignes générales de sécurité



Risque de blessure !

Une mauvaise installation électrique, une tension réseau trop élevée ou une mauvaise utilisation peut causer un choc électrique.

- Ne branchez la appareil mise sous vide que dans des espaces intérieurs et sur une prise électrique de 220–240 V~ installée dans les règles.
- Connectez la appareil mise sous vide à une prise de courant facile d'accès afin de pouvoir débrancher le câble d'alimentation rapidement en cas de dysfonctionnement.
- N'utilisez pas la appareil mise sous vide si elle présente des dommages apparents ou si le câble d'alimentation ou la prise est endommagée.
- Si le câble d'alimentation de la appareil mise sous vide est en-

- dommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son SAV ou par une personne techniquement qualifiée afin d'éviter tout danger.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez effectuer la réparation par des professionnels. Veuillez-vous adresser à l'adresse de SAV indiquée sur la carte de garantie pour cela. En cas de réparations effectuées par vos propres soins, de transformations, de branchement non conforme ou d'utilisation incorrecte, tout droit de responsabilité et de garantie est exclu.
 - En cas de réparations, seules les pièces conformes aux données d'origine de l'appareil peuvent être utilisées. Dans cette appareil mise sous vide, on trouve des pièces électriques et mécaniques qui sont indispensables pour éviter des dangers.
 - N'utilisez pas la appareil mise sous vide avec une minuterie externe ou un système de commande à distance distinct.
 - Ne plongez pas la appareil mise sous vide ou son câble d'alimentation dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
 - Ne touchez jamais la fiche secteur avec des mains mouillées.
 - Lorsque la appareil mise sous vide est en cours d'utilisation, n'exercez aucune autre activité sur l'appareil (par ex. le nettoyage).
 - Pour débrancher l'appareil, ne tirez pas sur le câble d'alimentation, tirez directement la fiche secteur au niveau de la prise de courant.
 - Ne soulevez jamais l'appareil par son câble d'alimentation.
 - Éloignez la appareil mise sous vide, la fiche réseau et le câble électrique de feux ouverts et de surfaces chaudes.
 - Posez toujours le câble de façon à ce qu'il ne devienne pas un risque de trébuchement.
 - Ne pliez pas le câble d'alimentation et ne le placez pas sur des bords coupants.
 - Utilisez la appareil mise sous vide uniquement en intérieur. Ne l'utilisez jamais dans des pièces humides.

- Rangez la appareil mise sous vide de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
- Ne touchez jamais la appareil mise sous vide si elle est tombée dans l'eau. Dans un tel cas, débranchez immédiatement la fiche secteur.
- Assurez-vous que les enfants n'introduisent pas d'objets dans la appareil mise sous vide.
- Si vous n'utilisez pas la appareil mise sous vide, si vous la nettoyez ou si une panne survient, éteignez la thermosoudeuse alimentaire et débranchez toujours la fiche secteur de la prise de courant.
- Ne mettez sous vide aucun liquide, cela peut endommager la appareil mise sous vide.



Risque de blessure ! Risque de brûlure !

- La appareil mise sous vide n'est pas un jouet ! En cas d'utilisation erronée de l'appareil, il existe un risque de blessures corporelles graves, en particulier des brûlures et coupures.
- Lors de l'utilisation, le fil de soudage de la thermosoudeuse mise sous vide génère des températures très élevées. Le fil de soudage peut également être très chaud lorsque le couvercle est ouvert. Pour éviter les brûlures, ne touchez le fil de soudage sous aucun prétexte.
- La lame de l'unité de découpe est tranchante ! Prenez garde de ne pas toucher la lame !



Risque de pincement !

En cas d'utilisation non conforme de la appareil mise sous vide, il existe un risque de pincement !

- Pour se prémunir de tout risque de pincement, veiller à ne pas laisser vos doigts traîner lorsque vous fermez la appareil mise sous vide.



Risque d'électrocution !

- Ne mettez sous vide aucun liquide ! Lors de l'aspiration, des liquides peuvent accéder à l'intérieur de l'appareil et, par conséquent, à des parties sous tension.
- Ne pas souder de liquides ! Des liquides peuvent accéder à l'intérieur de l'appareil et, par conséquent, à des parties sous tension.



Dangers pour les enfants et personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites (par exemple des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec réduction de leurs capacités physiques et/ou mentales), ou manquant d'expérience et de connaissances (par exemple des enfants plus âgés).

- Cette appareil mise sous vide peut être utilisée par des enfants à partir de huit ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou ayant un déficit d'expérience que s'ils sont surveillés ou ont été instruits de l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers inhérents.
- Il est interdit aux enfants de jouer avec la thermosoudeuse alimentaire.
- Le nettoyage et l'entretien de la part de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Tenez les enfants de moins de huit ans éloignés de la

appareil mise sous vide.

- Lorsque la appareil mise sous vide est en fonctionnement, ne la laissez pas sans surveillance et n'exercez aucune autre activité pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le matériel d'emballage. Ils pourraient s'étouffer en jouant avec.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec les sachets ou rouleaux de film. Ils pourraient s'étouffer en jouant avec.
- Ne versez jamais de liquides dans la appareil mise sous vide.
- Tenez la appareil mise sous vide éloignée des animaux de compagnie.
- Informez les autres utilisateurs de l'appareil des dangers potentiels !

AVIS !

Risque d'endommagement ! Risque d'incendie !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

- Posez la appareil mise sous vide sur un plan de travail facile d'accès, plat, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne posez pas la appareil mise sous vide sur le bord ou l'arête du plan de travail.
- Ne placez jamais la appareil mise sous vide à proximité de matériaux combustibles.
- Pour éviter l'accumulation de chaleur, ne fixez pas la appareil mise sous vide directement à un mur ou ne la placez pas sous une armoire en suspension.
- N'exposez pas la appareil mise sous vide aux rayons du soleil.
- Ne placez jamais la appareil mise sous vide sur des ou à proximité de surfaces chaudes (par ex. plaques de cuisson, chauffages, etc.).
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec des

éléments chauds.

- N'exposez jamais la appareil mise sous vide à des températures élevées (radiateurs etc.).
- N'utilisez pas la appareil mise sous vide si les composants en plastique de la appareil mise sous vide présentent des crevasses ou des fissures ou se sont déformés. Les pièces défectueuses doivent être remplacées par des pièces de rechange d'origine adaptées.
- Utilisez la appareil mise sous vide uniquement à température ambiante (env. 10 – 25 °C).
- Ne plongez jamais la appareil mise sous vide dans de l'eau pour la nettoyer et n'utilisez pas de dispositif de nettoyage à la vapeur. Sinon, la appareil mise sous vide pourrait être endommagée.

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

- Mettez sous vide exclusivement des aliments ou des objets qui ne peuvent pas être endommagés par la pression de mise sous vide générée.
- Veillez à ce que l'élément à souder ne comporte pas de coins ou arêtes coupantes, cela pourrait endommager le film.



Danger pour la santé !

Une utilisation inappropriée des sachets ou rouleaux de film peut nuire à la santé.

- Ne réutilisez jamais les sachets déjà utilisés, en particulier si de la viande crue, du poisson ou des aliments huileux ont été utilisés.
- Ne réutilisez pas le sachet également s'il a été utilisé pour la cuisson ou chauffé au four à micro-ondes.

Consignes de manipulation en toute sécurité des aliments

Pour garantir l'hygiène et la qualité des aliments, procédez comme suit.



Danger pour la santé !

Une manipulation et un stockage inadéquats des aliments peuvent avoir des conséquences néfastes pour la santé.

- Avant l'utilisation de la appareil mise sous vide, veillez à vous laver les mains ainsi que l'ensemble des ustensiles et surfaces requises.
- Après la mise sous vide, refroidissez ou congelez immédiatement les aliments périssables. Ne les conservez pas à température ambiante.
- Les légumes, tels que le brocoli, le chou-fleur ou le chou, ne peuvent être mis sous vide hermétiquement que s'ils ont été brièvement blanchis au préalable sinon, des gaz sont émis.
- Pour prolonger la durée de conservation des fruits et légumes, tels que les poires, les pommes, les pommes de terre ou les légumes-racines, vous devez les peler avant de les mettre sous vide.
- La durée de conservation des aliments secs, tels que les noix ou les céréales par ex., est prolongée si vous les rangez dans un endroit sombre.

Première mise en service

Vérifier la appareil mise sous vide et le contenu de l'emballage

AVIS !

Risque d'endommagement !

Si l'emballage est ouvert sans précautions avec un couteau aiguisé ou un autre objet pointu, la thermosoudeuse peut être facilement endommagée.

– Faites preuve de prudence lors de l'ouverture.

1. Retirez la appareil mise sous vide de son emballage.
2. Vérifiez que la appareil mise sous vide ou les composants individuels ne présentent pas de dommages. Si c'est le cas, n'utilisez pas la thermosoudeuse alimentaire. Contactez le fabricant via l'adresse SAV indiquée sur la carte de garantie.
3. Vérifier que l'emballage contient tous les éléments.

Installation de la appareil mise sous vide

1. Placez la appareil mise sous vide de façon à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour insérer un sachet sous vide. Ne placez pas la thermosoudeuse alimentaire directement devant un mur ou d'autres objets.
2. Lorsque vous utilisez le rouleau de film, coupez les sachets nécessaires (voir chapitre « Utilisation d'un rouleau de film »).
3. Déroulez le cordon d'alimentation du chemin de câbles **2** en-dessous de la thermosoudeuse et introduisez-le à travers le renforcement à l'arrière de l'appareil. Branchez le câble d'alimentation à une prise électrique installée dans les règles de l'art avec mise à la terre (220–240 V~, 50 Hz).

Utilisation



Risque de blessure !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut causer des blessures.

- Si un objet (manche, cravate etc.) pénètre accidentellement dans la appareil mise sous vide, débranchez immédiatement la prise de courant.



Lors du scellement du sachet avec l'appareil de mise sous tension, une légère odeur peut se dégager. Veillez à ce que la pièce soit suffisamment ventilée, par ex. en ouvrant les fenêtres.

Utilisation d'un rouleau de film



Risque de blessure !

Ne touchez en aucun cas au fil de soudage **après le scellement**. Le fil de soudage peut également être très chaud lorsque le couvercle est ouvert.

Les sachets et le rouleau de film fournis sont adaptés à la conservation des aliments et à la cuisson sous vide. De plus, vous pouvez utiliser le rouleau de film et le sachet pour la décongélation ou pour réchauffer au four à micro-ondes (au max. à 70 °C).

1. Assurez-vous que la tête de coupe **9** se trouve en position de sortie au niveau de la butée gauche ou droite.
2. Guidez la colonne de découpe **10** vers le haut (voir **fig. A**).
3. Passez le rouleau de film par derrière sous la colonne de découpe.
4. Déployez maintenant le rouleau de film à la longueur souhaitée.



- Pour la mise sous vide, seule la partie inférieure du sac doit posséder une couture soudée. Une mise sous vide sur la couture latérale soudée même n'est pas possible. Coupez de petits sachets uniquement dans le sens de la longueur du rouleau de film et non en coupant dans le sens de marche du rouleau de film (voir **fig. E**).
 - Il est recommandé que la longueur du sachet de film soit d'au moins **8 cm** plus longue que les aliments à mettre sous vide.
 - Le sachet de film ne doit pas dépasser une longueur de **50 cm**, car cela peut nuire à la performance de la mise sous vide.
5. Rabattez alors la colonne de découpe **10**.
 6. Abaissez légèrement la colonne de découpe et découpez le film avec la tête de découpe (voir **fig. B**).
 7. Si vous avez besoin de plus de sachets, répétez les étapes 1 à 6 avant de procéder au scellement.
 8. Ouvrez le couvercle du boîtier **1** et insérez l'extrémité du sachet de manière à ce qu'elle pénètre dans la chambre de mise sous vide (C) **12** (**fig C**). Le film doit dépasser la bande en caoutchouc d'environ 2 cm dans la chambre de mise sous vide.
 9. Pour éviter la formation de plis pendant le processus de soudure, lissez le sachet en plastique au niveau de la bande en caoutchouc **15**.
 10. Enfoncez ensuite le couvercle du boîtier sur les deux côtés simultanément jusqu'à ce que vous sentez et entendez qu'il s'enclenche des deux côtés. Utilisez les deux mains pour cela.
 11. Pour souder le sachet en plastique, appuyez sur le Bouton de soudure « Seal » **3** et les voyants d'état « Seal » **3a** et de « Stop » **7a** s'allument. Avec le bouton « Stop » **7**, vous pouvez interrompre le processus à tout moment. À la fin du processus, le voyant d'état « Stop » **7a** s'éteint et le voyant de contrôle « Seal » **3a** clignote. À la fin du processus, la buse d'aspiration est activée **14** afin de garantir une soudure sans faille. Vous pouvez également utiliser la fonction de soudure de la appareil mise sous vide pour fermer facilement un sachet en plastique.
 12. Lorsque le voyant de contrôle s'allume, le sachet de film est scellé.
 13. Appuyez simultanément sur les deux touches de déblocage **8** sur les côtés de la appareil mise sous vide pour l'ouvrir.
 14. Vous pouvez maintenant enlever le sachet de film.
 15. Veillez à ne pas toucher le fil de soudage. Il y a un risque de brûlure. Laissez la appareil mise sous vide refroidir **60 secondes** après chaque opération de soudage.

Souder sans mettre sous vide



Risque de blessure !

Ne touchez en aucun cas au fil de soudage **après le scellement**. Le fil de soudage peut également être très chaud lorsque le couvercle est ouvert.

Vous pouvez également utiliser la fonction de scellement de la thermosoudeuse pour sceller facilement un sachet de film.

1. Ouvrez le couvercle du boîtier **1** et insérez l'extrémité du sachet de manière à ce qu'elle pénètre dans la chambre de mise sous vide (C) **1** (voir **fig. C**). Le film doit dépasser à l'intérieur la bande en caoutchouc d'environ 2 cm **15** dans l'espace de mise sous vide **12**.
2. Pour éviter la formation de plis lors du scellement, lissez le sachet de film à plat au niveau du fil de soudage.
3. Enfoncez ensuite le rabat sur les deux côtés simultanément jusqu'à ce que vous sentez et entendez qu'il s'enclenche des deux côtés. Pour ce faire, utilisez vos deux mains.
4. Pour souder le sachet en plastique, appuyez sur le bouton de soudure « Seal » **3** et les voyants d'état « Seal » **3a** et « Stop » **7a** s'allument. Avec le bouton « Stop » **7**, vous pouvez interrompre le processus à tout moment. À la fin du processus, la buse d'aspiration **14** est activée afin de garantir une soudure sans faille.
5. Lorsque le voyant de contrôle s'allume, le sachet de film est scellé.
6. Appuyez simultanément sur les deux touches de déblocage **11** sur les côtés de la appareil mise sous vide pour l'ouvrir.
7. Vous pouvez maintenant enlever le sachet de film.
8. Veillez à ne pas toucher le fil de soudage. Il y a un risque de brûlure. Laissez la appareil mise sous vide refroidir **60 secondes** après chaque opération de soudage.

Mise sous vide normale et soudure

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une manipulation incorrecte de la appareil mise sous vide peut l'endommager.

- Utilisez toujours des sachets en plastique propres et non utilisés.
- Ne faites pas le vide avec des liquides, cela pourrait endommager la appareil mise sous vide.

Utilisez le bouton de mise sous vide « Normal » **3** pour mettre sous vide des aliments tels que des légumes crus fermes, du fromage à pâte dure, du pain à croûte, des saucisses séchées à l'air et des aliments similaires.

1. Remplissez le sachet en plastique avec les aliments à mettre sous vide.



Veillez à ne pas remplir excessivement le sachet. Il est recommandé que la longueur du sachet en plastique soit supérieure d'au moins 10 cm à celle de l'aliment à mettre sous vide.

2. Ouvrir le couvercle du boîtier **1** de la appareil mise sous vide.
3. Placez le côté ouvert du sachet en plastique sur la bande en caoutchouc **15** de manière à ce que l'ouverture du sachet se trouve entièrement dans la chambre de mise sous vide **12** et soit entourée par le joint d'étanchéité **13** (voir **fig. C**).



- Assurez-vous que le sachet de film en plastique ne couvre pas la buse d'aspiration **14**.
- Veillez à ce qu'aucun aliment ne se trouve dans la zone de la chambre de mise sous vide **12** et du fil de soudure **11**.

4. Pour éviter la formation de plis pendant le processus de mise sous vide et de soudure, lissez le sachet en plastique au niveau de la chambre de mise sous vide et du fil de soudure.
5. Enfoncez ensuite le couvercle du boîtier sur les deux côtés simultanément jusqu'à ce que vous sentiez et entendiez qu'il s'enclenche des deux côtés (voir **fig. D**).
6. Appuyez sur le bouton de mise sous vide « Normal » **4** et les voyants d'état « Normal » **4a** et « Stop » **7a** s'allument. Avec le bouton « Stop » **7**, vous

pouvez interrompre le processus à tout moment.

7. L'appareil de mise sous vide commence le processus de mise sous vide et le voyant d'état « Seal » **3a** s'allume. À la fin du processus, le voyant de contrôle « Seal » **3a** clignote. Une fois le processus de mise sous vide terminé, l'appareil soude le sachet en plastique.
8. Dès que tous les voyants d'état sont éteints, le processus de mise sous vide et de soudure est terminé
9. Appuyez simultanément sur les deux boutons de déverrouillage **8** sur les côtés de la appareil mise sous vide pour l'ouvrir.
10. Ouvrez le couvercle du boîtier **1** et retirez le sachet sous vide.



Pour une manipulation correcte des aliments sous vide, lisez le chapitre « Consignes de sécurité pour la manipulation des aliments ».

11. Après chaque soudure, laissez la appareil mise sous vide refroidir pendant **60 secondes**.
12. Pour mettre l'appareil sous vide hors tension, débranchez la fiche d'alimentation.

Mise sous vide et soudure Moist

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une manipulation incorrecte de la appareil mise sous vide peut l'endommager.

- Utilisez toujours des sachets en plastique propres et non utilisés.
- Ne faites pas le vide avec des liquides ; cela pourrait endommager la appareil mise sous vide.

Utilisez le bouton de mise sous vide « Moist » **5** pour mettre sous vide des aliments tels que du poisson frais, de la volaille et de la viande.

1. Pour une mise sous vide « Moist », procédez tel que décrit précédemment au chapitre « Mise sous vide et soudure ».
2. Au lieu du bouton de mise sous vide « Normal » **4**, utilisez le bouton de mise sous vide « Moist » **5**.

Mise sous vide Soft et soudure

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une manipulation incorrecte de la appareil mise sous vide peut l'endommager.

- Utilisez toujours des sachets en plastique propres et non utilisés.
- Ne faites pas le vide avec des liquides ; cela pourrait endommager la appareil mise sous vide.

Pour mettre sous vide des aliments délicats et mous, comme par exemple des baies, des légumes cuits, du pain mou comme du pain grillé et des tranches de pain, utilisez le bouton de mise sous vide « Soft » **6** (également adaptée à la **cuisson sous vide**, par exemple).

1. Pour une mise sous vide « Soft », procédez tel que décrit précédemment au chapitre « Mise sous vide et soudure ».
2. Au lieu du bouton de mise sous vide « Normal » **4**, utilisez alors le bouton de mise sous vide « Soft » **6**.

Respecter les temps de repos

AVIS !

- Afin d'éviter une surchauffe de la appareil mise sous vide, un temps de repos de 60 secondes doit être respecté après chaque 5ème mise sous vide et les suivantes :

Processus de mise sous vide	Normal Durée de la mise sous vide (secondes)	Soft Durée de la mise sous vide (secondes)	Moist Durée de la mise sous vide (secondes)
1er cycle	20	20	34
2e cycle	18	18	32
3e cycle	16	26	40
4e cycle	15	35	49
5e cycle	15	35	49

! Interruption – avec 60 sec. de pause après le 5e cycle et chaque cycle suivant pour refroidir le fil chauffant !

Interrompre le scellement / la mise sous vide

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

1. Si le processus de scellement ou de mise sous vide ne se déroule pas correctement (voir « Tableau de pannes »), il est possible de l'arrêter préalablement à l'aide de touche « Stop » **7**.
2. Une fois l'erreur corrigée, vous pouvez commencer le processus de scellement ou

de mise sous vide.

3. Si la panne persiste, veuillez vous adresser à notre SAV. L'adresse du SAV est indiquée sur la carte de garantie.

Tableau des pannes

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une manipulation non conforme de la thermosoudeuse alimentaire peut l'endommager.



Risque de blessure !

Une mauvaise manipulation de la appareil mise sous vide peut entraîner des blessures.

- Si l'erreur n'est pas corrigée, adressez-vous au service à la clientèle.
- N'effectuez aucune réparation vous-même sur la appareil mise sous vide.
- En cas d'anomalies qui ne soient pas mentionnées ici, veuillez vous adresser à notre service à la clientèle. L'adresse de service est indiquée sur la carte de garantie.

Panne	Origine	Solution
Les 3 voyants de contrôle cli-gnotent simultanément.	La thermosoudeuse n'a pas encore complètement refroidi.	Attendez environ 2 minutes avant de renouveler le processus.
La appareil mise sous vide ne fonctionne pas.	La prise de courant n'est pas branchée.	Prise de courant branchée.
	L'appareil a été utilisé trop longtemps.	Retirez immédiatement la prise de courant et laissez l'appareil se refroidir.

Panne	Origine	Solution
La appareil mise sous vide ne met pas sous vide.	Le sachet de film n'a pas été inséré correctement.	Insérez entièrement l'ouverture du sachet de film dans la chambre de mise sous vide.
La thermosoudeuse alimentaire ne met pas sous vide.	Le sac couvre la buse d'aspiration.	Placez l'ouverture du sac en plastique de sorte à ne pas recouvrir la buse d'aspiration.
	Le couvercle n'est pas complètement fermé.	Enfoncez ensuite le rabat sur les deux côtés simultanément jusqu'à ce que vous sentez et entendez qu'il s'enclenche des deux côtés.
Le vide n'est pas complet dans le sachet.	Le sachet de film n'a pas été inséré correctement.	Insérez entièrement l'ouverture du sachet de film dans la chambre de mise sous vide.
	Le sachet de film est défectueux.	Utilisez un autre sachet de film.
	Les joints d'étanchéité de l'appareil sont encrassés.	Nettoyez les joints d'étanchéité et réinsérez-les correctement après le nettoyage.
	Le fil de soudage dans le sachet contient des plis des miettes, la graisse ou des éléments similaires.	Ouvrez à nouveau le sachet de film et nettoyez la zone.
	Le fil de soudage surchauffe.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le se refroidir complètement.
Le sachet de film n'est pas correctement soudé.	Le fil de soudage surchauffe.	Ouvrez le couvercle de l'appareil et laissez-le se refroidir complètement.

Le sachet de film mis sous vide et soudé ne tient pas le vide.	Le sachet de film est défectueux.	Utilisez un autre sachet de film.
	Le fil de soudage dans le sachet contient des plis des miettes, la graisse ou des éléments similaires.	Ouvrez à nouveau le sachet de film et nettoyez la zone.
	Le sachet de film n'est pas correctement soudé.	Réitérez l'opération de soudage à un autre endroit du sachet de film.

Nettoyage et entretien



Risque de brûlure !

Le fil de soudage de la appareil mise sous vide devient chaud pendant l'utilisation. Vous pouvez vous brûler.

- Avant chaque nettoyage, laissez la appareil mise sous vide se refroidir complètement.

AVIS !

Risque de court-circuit !

L'eau dans le boîtier ou d'autres liquides peuvent provoquer un court-circuit.

- Ne plongez jamais la appareil mise sous vide dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Veiller à ce que l'eau ou d'autres liquides ne puissent pas pénétrer dans le boîtier.

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

- Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs, de brosses avec des poils en métal ou en nylon ainsi que des objets de nettoyage pointus ou métalliques tels que des couteaux éponges ou objets similaires. Ceux-ci pourraient endommager les surfaces.
- Ne mettez jamais la appareil mise sous vide au lave-vaisselle. Cela la détruirait.
- Ne pas retirer les joints **13** et les bandes en caoutchouc **15** pour le nettoyage. Les joints et les bandes en caoutchouc doivent être complètement secs avant la prochaine utilisation.

1. Avant le nettoyage, débrancher la fiche secteur de la prise de courant.
2. Laissez la appareil mise sous vide se refroidir entièrement.
3. Essuyer la appareil mise sous vide à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Laisser ensuite tous les éléments sécher entièrement.

Remplacer les joints d'étanchéité et la bande en caoutchouc



Risque de brûlure !

Le fil de soudage de la appareil mise sous vide devient chaud pendant l'utilisation. Vous pouvez vous brûler.

- Laissez la appareil mise sous vide refroidir complètement avant de remplacer les joints d'étanchéité et la bande en caoutchouc.

AVIS !

Risque d'endommagement !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut

occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

Les joints et l'élastique peuvent s'user avec le temps. Dans ce cas, remplacez-les comme suit :

1. rabattez le couvercle du boîtier **1** vers le haut.
2. retirez le joint défectueux.
3. étirez légèrement et avec précaution les joints de remplacement **17** et poussez-les dans l'évidement prévu à cet effet.
4. retirez la bande de caoutchouc **15**.
5. Poussez avec précaution la bande en caoutchouc de rechange **17** (à commander auprès du service après-vente, car elle n'est pas comprise dans la livraison) dans l'évidement prévu à cet effet.

Rangement


AVIS !

Risque d'endommagement !

Une utilisation inappropriée de la appareil mise sous vide peut occasionner des dommages de la appareil mise sous vide.

- Ne placez jamais la appareil mise sous vide à côté d'une source de chaleur.
- Ne pliez pas ou n'écrasez pas le câble d'alimentation. Déroulez le câble d'alimentation sous la appareil mise sous vide dans la conduite de câble prévue à cet effet.
- Pour que les joints d'étanchéité ne se déforment pas, fermez légèrement le couvercle pour ranger la thermosoudeuse alimentaire et ne la verrouillez pas.
- Toutes les pièces doivent être parfaitement sèches avant le rangement.
- Ne rangez la appareil mise sous vide que lorsqu'elle est bien sèche.
- Rangez toujours la appareil mise sous vide dans un lieu propre et sec où elle est protégée de l'exposition directe aux rayons du soleil et inaccessible aux enfants.
- Utiliser l'emballage d'origine pour y ranger l'appareil.

Données techniques

Type :	VS 64-23
Tension réseau :	220–240 V~, 50 Hz
Puissance absorbée :	130 Watts
Temps de repos nominal :	1 min. après le 5e cycle de mise sous vide
Classe de protection :	II 
Poids :	env. 0,738 kg
Dimensions (L × P × H) :	env. 378 mm × 93 mm × 71 mm
Pompe à vide :	0,5 bar
Puissance d'aspiration :	4,5 litres par minute
Épaisseur du film de mise sous vide :	max. 0,1 – 0,2 mm
Largeur du film de mise sous vide :	max. 300 mm
Longueur de coupe :	max. 300 mm

Sous réserve de modifications techniques.

Déclaration de conformité



La déclaration de conformité UE peut être demandée à l'adresse indiquée sur la carte de garantie.

Recyclage Recyclage de l'emballage



Éliminez les emballages selon leur composition. Jetez-les dans les conteneurs appropriés.

Recyclage de l'appareil usagé

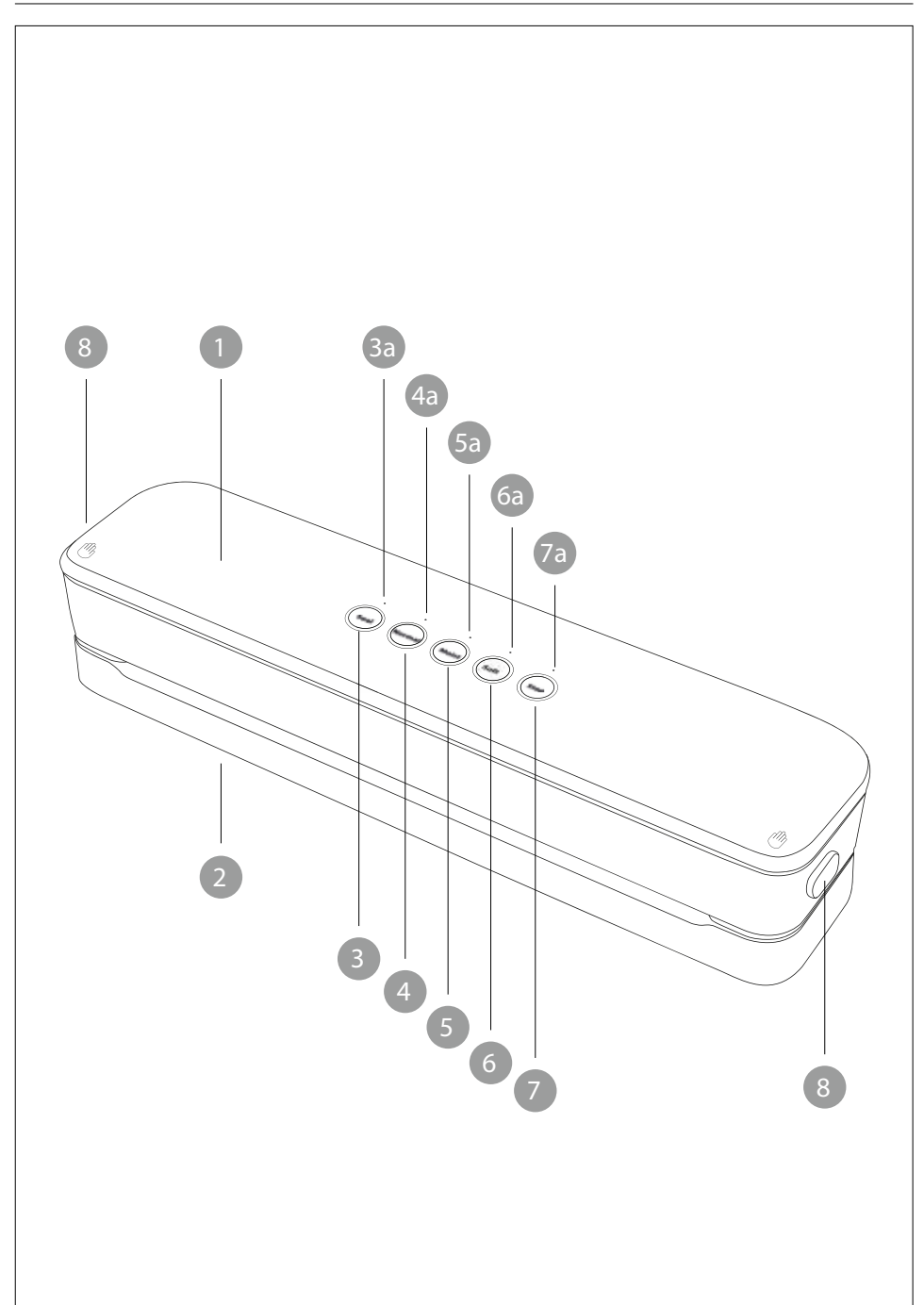
(Applicable dans l'Union Européenne et autres états avec des systèmes de collecte séparée selon les matières à recycler)

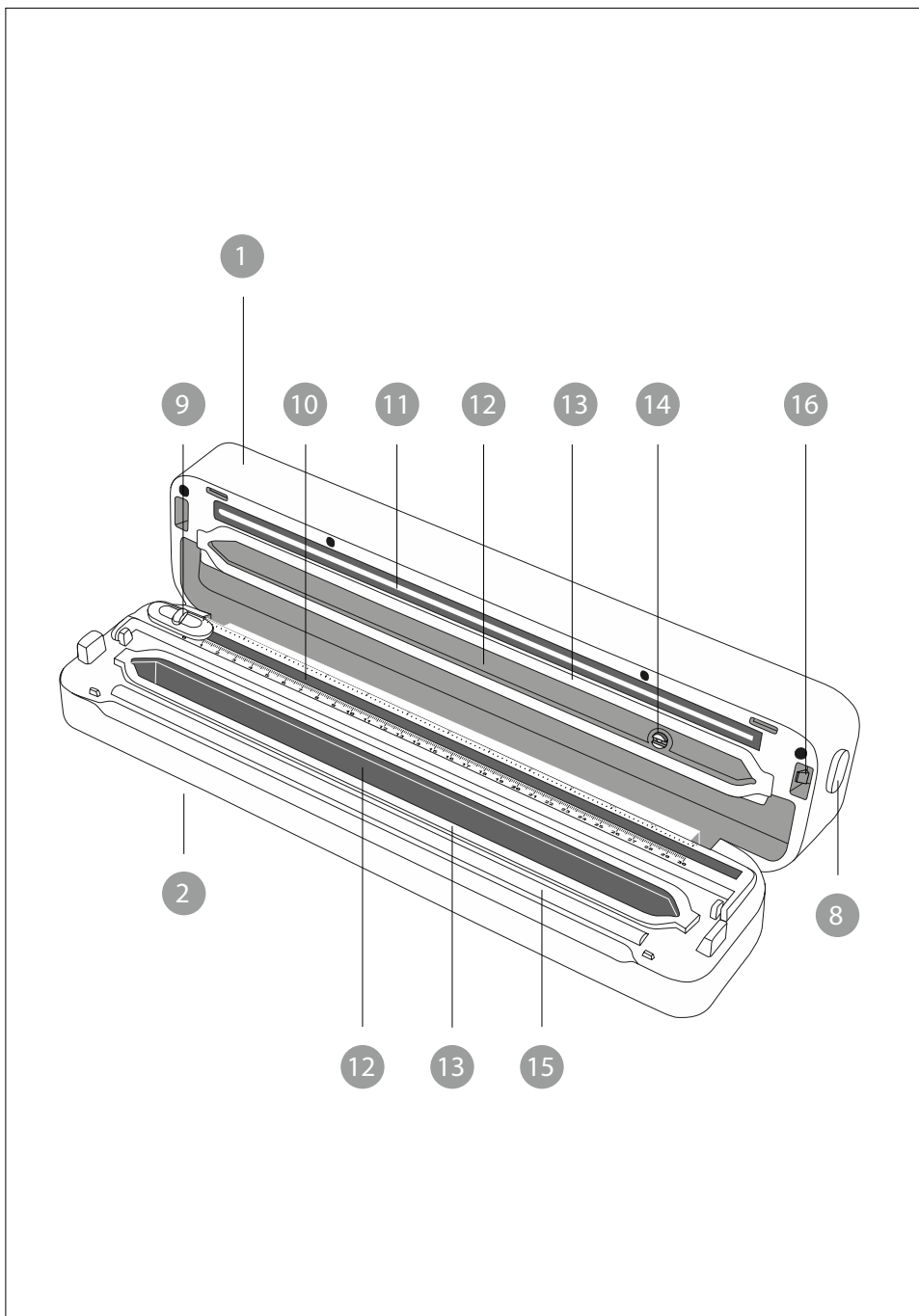


Les vieux appareils ne vont pas dans les déchets ménagers !

Si la thermosoudeuse ne peut plus être utilisée, chaque consommateur est **légalement tenu de remettre les appareils, séparés des déchets ménagers**, par ex. à un centre de collecte de sa commune / son quartier. Ceci garantit un recyclage dans les règles des appareils usagés et évite les effets négatifs sur l'environnement. C'est pour cette raison que les appareils électroniques sont marqués du symbole représenté.

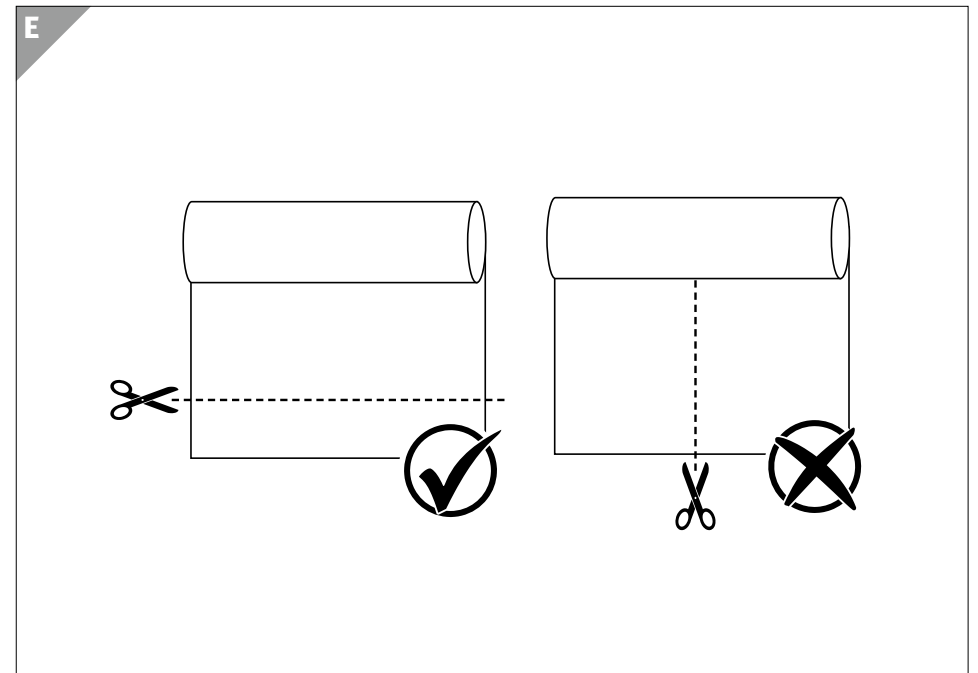
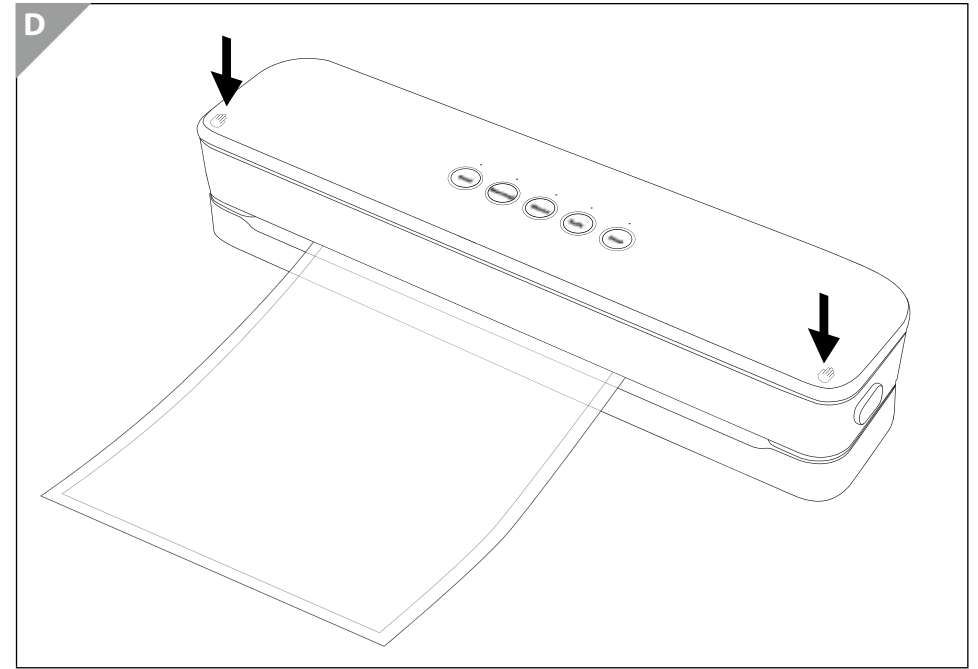
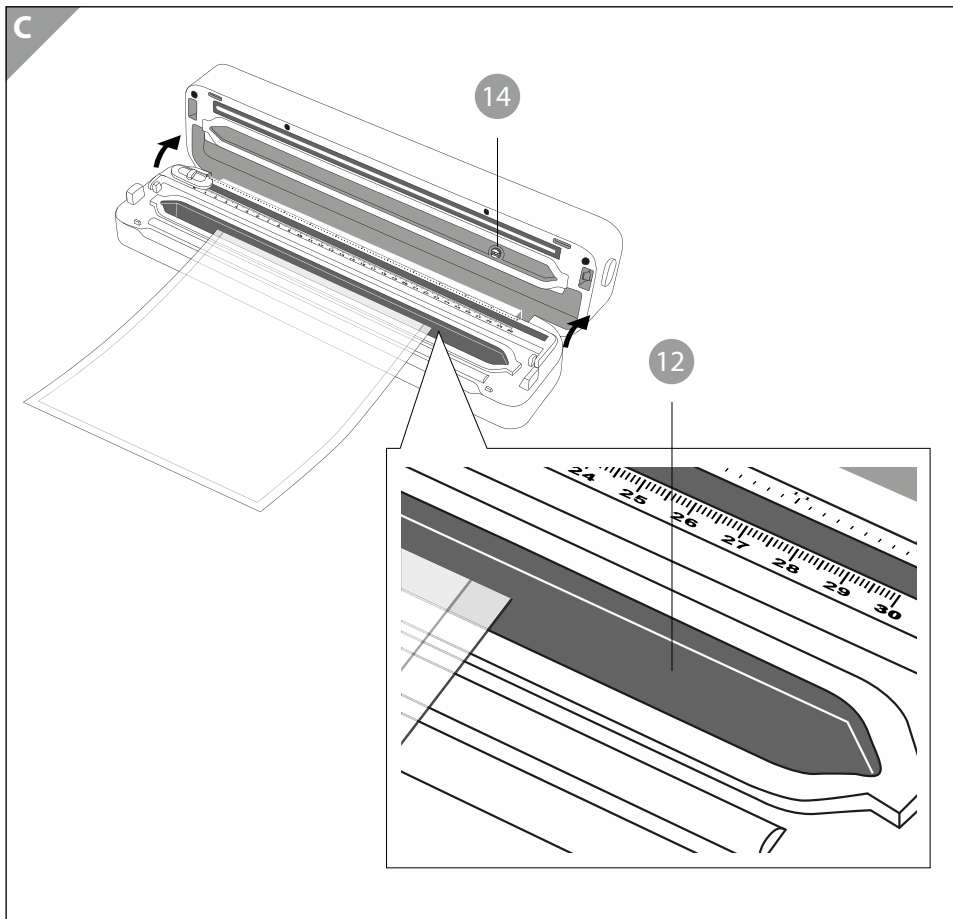
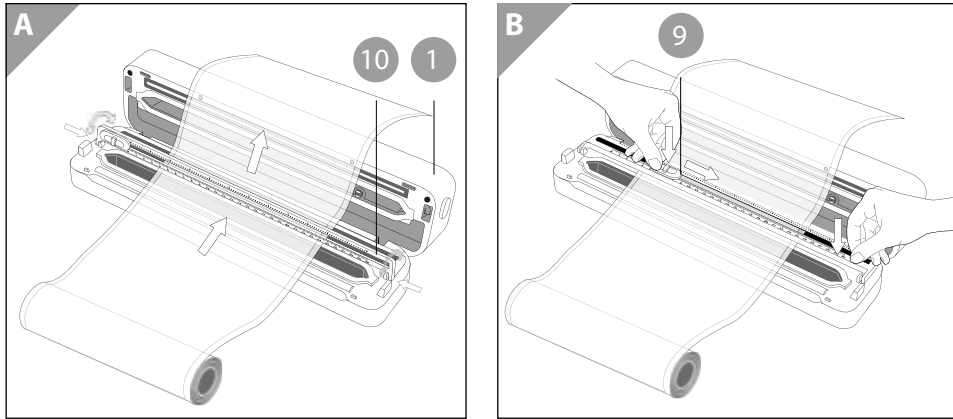
Italiano





Componenti

- 1 Coperchio dell'alloggiamento
 - 2 Vano cavi (Lato inferiore dell'apparecchio)
 - 3 Tasto di aspirazione "Seal"
 - 4 Tasto di aspirazione "Normale"
 - 5 Tasto di aspirazione "Moist"
 - 6 Tasto di aspirazione "Soft"
 - 7 Tasto "Stop"
 - 8 Tasti di sblocco, 2x
 - 9 Testa di taglio
 - 10 Barra di taglio
 - 11 Filo di saldatura
 - 12 Camera di aspirazione
 - 13 Guarnizione, 2x
 - 14 Bocchetta di aspirazione
 - 15 Barra gommata
 - 16 Meccanismo di chiusura
 - 17 Kit starter:
 - sacchetti (ca. 20 × 30 cm), 5x
 - rotolo di pellicola (ca. 22 × 300 cm), 1x
 - guarnizione di ricambio, 1x
- 3a Spia di stato "Seal"
 - 4a Spia di stato "Normal"
 - 5a Spia di stato "Moist"
 - 6a Spia di stato "Soft"
 - 7a Spia di stato "Stop"



Indice del contenuto

Componenti	65
Uso	66
Indice del contenuto	68
In generale	69
Leggere e conservare le istruzioni per l'uso	69
Utilizzo conforme alla destinazione d'uso.....	69
Descrizione pittogrammi	70
Sicurezza	71
Spiegazione delle avvertenze.....	71
Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e parole chiave di avvertenza	71
Avvertenze generali per la sicurezza.....	71
Note relative alla sicurezza nel trattamento di alimenti.....	77
Prima messa in servizio	77
Controllare la macchina per sottovuoto e la dotazione.....	77
Installazione della macchina per sottovuoto	78
Utilizzo	78
Utilizzo di un rullo di pellicola	79
Chiudere senza mettere sottovuoto	80
Sottovuoto Normale e saldatura	81
Sottovuoto Moist e saldatura	82
Sottovuoto Soft e saldatura.....	83
Rispettare le pause necessarie.....	84
Chiudere / Interrompere aspirazione.....	84
Tabella dei problemi	85
Pulizia e manutenzione	87
Sostituire le guarnizioni e la barra gommata.....	88
Conservazione	89
Dati tecnici	90
Dichiarazione di conformità	91
Smaltimento	91
Smaltimento della confezione	91
Smaltimento dei vecchi apparecchi.....	91

In generale

Leggere e conservare le istruzioni per l'uso



Le presenti istruzioni per l'uso sono da considerarsi parte integrante della macchina per sottovuoto. Contengono informazioni importanti relative alla messa in servizio e all'utilizzo.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in particolar modo le note relative alla sicurezza prima di mettere in funzione la macchina per sottovuoto. Il mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso può provocare gravi lesioni personali o danni alla macchina per sottovuoto.

Conservare le istruzioni per l'uso per usi futuri. Trasferendo la macchina per sottovuoto a terzi, consegnare assolutamente anche le presenti istruzioni per l'uso.

Le istruzioni per l'uso sono conformi alle norme e ai regolamenti vigenti nell'Unione Europea. Osservare anche le direttive e le leggi nazionali vigenti nel rispettivo Paese estero.

Le istruzioni per l'uso possono essere scaricate in formato PDF mediante il codice QR.

Utilizzo conforme alla destinazione d'uso

La macchina per sottovuoto è concepita esclusivamente all'operazione di sigillatura di pellicole con o senza vuoto di alimenti che non possono essere danneggiati dalla pressione esercitata dal vuoto. L'apparecchio NON è idoneo a sigillare liquidi. La macchina per sottovuoto è destinata all'uso privato o per usi domestici come:

- nelle cucine per dipendenti o negozi, uffici e altre aree commerciali;
- in proprietà agricole;
- dai clienti in alberghi, motel e altre strutture residenziali;
- in bed & breakfast.

Utilizzare la macchina per sottovuoto solo come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Ogni altro utilizzo è da intendersi come non conforme alla destinazione d'uso e può provocare danni a cose se non addirittura a persone. La macchina per sottovuoto non è un giocattolo.

Il produttore o rivenditore non si assume alcuna responsabilità per i danni dovuti all'uso non conforme alla destinazione o all'uso scorretto.

Descrizione pittogrammi

I seguenti simboli sono utilizzati sul prodotto, sulle istruzioni per l'uso o sulla confezione.



Dichiarazione di conformità (vedi capitolo "Dichiarazione di conformità"): I prodotti identificati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Sicurezza Testata: I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti della Legge Tedesca sulla Sicurezza dei Prodotti (ProdSG).



Premere contemporaneamente su queste aree per chiudere il coperchio della macchina per sottovuoto.



Avvertimento di superficie calda.



Leggere le istruzioni per l'uso.



Questo simbolo indica che il design del prodotto è conforme alla classe di protezione II (doppio isolamento). Una connessione di sicurezza alla messa a terra elettrica (terra) non è necessaria.



Utilizzare la macchina per sottovuoto solo in ambienti interni.



Il sigillo FSC® (Forest Stewardship Council®) indica un "Imballaggio proveniente da fonti responsabili". Il marchio RECYCLED indica prodotti che contengono esclusivamente materiale riciclato.

Sicurezza

Spiegazione delle avvertenze

Nelle presenti istruzioni per l'uso sono utilizzati i seguenti simboli e parole chiave di avvertenza.



Questo simbolo / parola d'avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o un ferimento grave.



Questa parola d'avvertimento indica possibili danni a cose.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni utili sulla messa in servizio e sull'utilizzo.

Avvertenze generali per la sicurezza



Pericolo di lesioni!

Un'installazione elettrica non conforme, l'eccessiva tensione di rete o l'uso scorretto possono provocare scosse elettriche.

- Collegare la macchina per sottovuoto solo in ambienti chiusi e solo a una presa 220 – 240 V~ correttamente installata.
- Collegare la macchina per sottovuoto solo ad una presa di corrente ben accessibile, in modo da poterla staccare subito dalla rete in caso di anomalie.
- Non usare la macchina per sottovuoto se presenta danni visibili e se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione della macchina per sottovuoto è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo

- servizio clienti o da una persona tecnicamente qualificata, per evitare rischi.
- Non aprire l'involucro, bensì far eseguire la riparazione da personale qualificato. Per riparazioni eseguite per conto proprio, conversioni, collegamenti sbagliati o uso errato si declina ogni responsabilità e richiesta di garanzia.
 - Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. La macchina per sottovuoto contiene parti elettriche e meccaniche che sono indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.
 - Non utilizzare la macchina per sottovuoto con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
 - Non immergere in acqua o altri liquidi né la macchina per sottovuoto né il cavo di alimentazione o la spina.
 - Mai toccare la spina con mani umide.
 - Non eseguire alcuna altra attività sulla macchina per sottovuoto mentre è in funzione (ad es. pulirla).
 - Mai tirare la spina dalla presa afferrando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina di alimentazione.
 - Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
 - Tenere la macchina per sottovuoto, la spina o il cavo di alimentazione lontana da fiamme libere e superfici roventi.
 - Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
 - Non piegare il cavo di alimentazione e non farlo passare su spigoli vivi.
 - Utilizzare la macchina per sottovuoto solo in ambienti chiusi. Non utilizzarla in ambienti umidi.
 - Non riporre mai la macchina per sottovuoto in posizione tale che possa cadere in una vasca o in un lavandino.

- Non toccare mai con le mani l'apparecchio caduto in acqua. In tale eventualità staccare subito la spina.
- Fare in modo che bambini non possano infilare oggetti nella macchina per sottovuoto.
- Quando la macchina per sottovuoto non è in uso, oppure durante la pulizia o in caso di anomalie, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non mettere sottovuoto alcun liquido, potrebbe provocare danni alla macchina per sottovuoto.



Pericolo di lesioni! Pericolo di ustioni!

- La macchina per sottovuoto non è un giocattolo! L'uso improprio del dispositivo può causare gravi lesioni personali, in particolare ustioni e tagli.
- Durante il funzionamento, la temperatura sul filo di sigillatura dell'apparecchio è molto alta. Il filo di sigillatura può essere molto caldo anche a coperchio aperto. Per evitare ustioni, non toccare mai il filo di sigillatura.
- La lama dell'unità di taglio è molto tagliente! Prestare attenzione a non toccare la lama!



Rischio di schiacciamento!

In caso di uso improprio della macchina per sottovuoto sussiste il pericolo di schiacciamento!

- Per evitare schiacciamenti, fare attenzione a togliere le dita dalla saldatrice durante la chiusura della stessa.



Pericolo di scosse elettriche!

- Non mettere sottovuoto alcun liquido! Durante l'aspirazione il liquido può penetrare all'interno del dispositivo e raggiungere parti in tensione.
- Non sigillate liquidi! Il liquido può penetrare nel dispositivo e raggiungere parti in tensione.



Pericoli per bambini e persone con abilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte (ad esempio, soggetti con parziali disabilità, persone anziane con abilità fisiche e /o mentali ridotte) o con mancanza di esperienza e competenze (ad esempio, bambini di età superiore).

- Questa macchina per sottovuoto può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni, o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e competenza, a condizione che queste persone siano assistite o struite sull'uso sicuro della macchina per sottovuoto e comprendano i pericoli ad essa associati.
- I bambini non sono autorizzati a giocare con la macchina per sottovuoto.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Tenere i bambini di età inferiore agli otto anni lontani dalla macchina per sottovuoto e dai cavi di connessione.
- Non lasciare la macchina per sottovuoto incustodita mentre è in funzione e non eseguire altre attività durante il funzionamento.

- Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola di imballaggio. I bambini, giocando, potrebbero rimanere avvolti e soffocare.
- Non permettere ai bambini di giocare con sacchetti di pellicola e con il rotolo di pellicola. Giocando potrebbero rimanere avvolti e soffocare.
- Non versare mai liquidi nella macchina per sottovuoto.
- Tenere la macchina per sottovuoto lontano dagli animali domestici.
- Informare anche altri utenti sui pericoli!

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento! Pericolo di incendio!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.

- Posizionare la macchina per sottovuoto su una superficie di lavoro ben accessibile, piana, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile. Non posizionare la macchina per sottovuoto sul bordo o in un angolo del piano di lavoro.
- Non posizionare mai la macchina per sottovuoto vicino a materiale infiammabile.
- Evitare l'accumulo di calore, non posizionando la macchina per sottovuoto direttamente contro una parete o sotto pensili o simili.
- Proteggere la macchina per sottovuoto dalla luce diretta del sole.
- Non collocare mai la macchina per sottovuoto sopra o vicino a superfici calde (ad es. fornelli, riscaldamento, ecc.).
- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con parti calde.
- Non esporre mai la macchina per sottovuoto ad alte temperature (riscaldamento, ecc.).

- Non utilizzare più la macchina per sottovuoto se i componenti in plastica presentano crepe o se si sono deformati. Sostituire solo i componenti danneggiati con pezzi di ricambio originali adatti.
- Utilizzare la macchina per sottovuoto solo a temperatura ambiente (ca. 10 – 25 °C).
- Non immergere mai la macchina per sottovuoto in acqua per pulirla e non utilizzare un detergente a vapore per la pulizia. La macchina per sottovuoto potrebbe rimanere danneggiata.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.

- Mettere sottovuoto esclusivamente alimenti e rispettivamente oggetti che non possono essere danneggiati dalla pressione del sottovuoto.
- Fare attenzione che l'oggetto da mettere sottovuoto non presenti spigoli aguzzi o angoli, in quanto la pellicola potrebbe esserne danneggiata.



AVVERTENZA!

Pericolo per la salute!

L'uso improprio dei sacchetti o del rotolo può causare danni alla salute.

- Non riutilizzare mai sacchetti usati, in particolare se sono stati utilizzati per carne cruda, pesce o cibi grassi.
- Non riutilizzare i sacchetti nemmeno se sono stati cotti o riscaldati al microonde.

Note relative alla sicurezza nel trattamento di alimenti

Per garantire la sicurezza e la qualità degli alimenti, rispettare le seguenti procedure.



AVVERTENZA!

Pericolo per la salute!

L'uso improprio e la conservazione impropria di alimenti possono causare danni alla salute.

- Fare attenzione a lavarsi le mani e pulire tutti gli utensili e le superfici utilizzate prima di effettuare la messa in sottovuoto.
- Dopo la messa in sottovuoto, raffreddare o congelare immediatamente gli alimenti deperibili. Non conservarli a temperatura ambiente.
- Tipi di verdure come ad es. broccoli, cavolfiori o cavoli non possono essere messi sottovuoto se sono stati brevemente scaldati, in quanto emettono dei gas.
- Per prolungare la durata di frutta e verdura come ad es. pere, mele, patate o radici, queste non devono essere messe sottovuoto sbucciate.
- La durata di alimenti asciutti, come ad es. noci e cereali si può prolungare conservandoli in luogo buio.

Prima messa in servizio

Controllare la macchina per sottovuoto e la dotazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre la confezione inavvertitamente con un coltello appuntito o con un altro oggetto aguzzo, è facile danneggiare la macchina per sottovuoto.

– Prestare molta attenzione durante l'apertura.

1. Estrarre la macchina per sottovuoto dalla confezione.
2. Verificare che la macchina per sottovuoto o le singole parti non presentino danni. In tal caso non utilizzare la macchina. Rivolgersi all'indirizzo del servizio assistenza clienti del produttore indicato nel tagliando di garanzia.
3. Verificare che la dotazione sia completa.

Installazione della macchina per sottovuoto

1. Posizionare la macchina per sottovuoto in modo da avere a disposizione sufficiente spazio per appoggiare il sacchetto. Non posizionare la macchina per sottovuoto direttamente contro una parete o altri oggetti.
2. Se utilizzate il rullo di pellicola, ritagliate a misura i sacchetti necessari (vedi capitolo "Utilizzo di un rullo di pellicola").
3. Svolgete il cavo di alimentazione dal suo vano **12** sul lato inferiore della macchina per sottovuoto e portatelo attraverso l'apposita uscita sul retro all'esterno dell'apparecchio. Collegare la spina di rete ad una presa installata regolarmente (220 – 240 V~, 50 Hz).

Utilizzo



Pericolo di lesioni!

L'uso improprio della macchina per sottovuoto può causare lesioni.

– Se inavvertitamente un oggetto (manica, cravatta, ecc.) viene preso dalla macchina per sottovuoto, staccare immediatamente la spina di rete.



Durante l'aspirazione del sacchetto da parte della macchina per sottovuoto, è possibile che venga emanato un leggero odore. Provvedere ad una sufficiente areazione del locale, ad es. aprendo la finestra.

Utilizzo di un rullo di pellicola



Pericolo di lesioni!

Durante la messa in sottovuoto non toccare per alcun motivo il filo di saldatura. Il filo di saldatura può essere molto caldo anche a coperchio aperto.

I sacchetti e il rotolo di pellicola forniti in dotazione sono idonei alla conservazione di alimenti e alla cottura sottovuoto. Il rotolo e i sacchetti di pellicola possono anche essere utilizzati per scongelare e riscaldare al microonde (fino a max. 70 °C).

1. Assicuratevi che la testa di taglio **2** si trovi nella posizione di partenza sulla battuta destra o sinistra.
2. Sollevare la barra di taglio **10** verso l'alto (vedi **fig. A**).
3. Inserire il rotolo di pellicola da dietro sotto la barra di taglio.
4. A questo punto tirare il rotolo di pellicola fino alla lunghezza desiderata.



- Per l'operazione di messa in sottovuoto il sacchetto deve avere solo una saldatura saldata da voi sul lato inferiore. La messa in sottovuoto non è possibile attraverso saldature laterali fatte da voi. Ritagliate sacchetti piccoli solamente tramite corrispondente taglio del rotolo di pellicola e non per mezzo di un taglio per lungo del rotolo di pellicola (vedi **fig. E**).
- È consigliabile che la lunghezza del sacchetto sia almeno **8 cm** in più rispetto all'alimento da mettere sottovuoto.
- Il sacchetto non dovrebbe superare la lunghezza di **50 cm** poiché questo potrebbe compromettere negativamente l'efficacia del sottovuoto.

5. Abbassare la barra di taglio **10**.
6. Premere la barra di taglio leggermente verso il basso e tagliare il foglio con la testa di taglio (vedi **fig. B**).
7. Se si ha la necessità di più sacchetti, ripetere i passaggi da 1 a 6 prima di iniziare con l'operazione di saldatura.
8. Aprire il coperchio dell'alloggiamento **1** e posizionare l'estremità finale del sacchetto in modo che essa sporga nella camera di aspirazione **12** (**fig. C**). La pellicola dovrebbe sporgere per circa 2 cm oltre la barra gommata e inserirsi nella camera di aspirazione.
9. Al fine di evitare la formazione di pieghe durante la procedura di saldatura, appiattire bene il sacchetto nella zona della barra gommata **15**.

10. Successivamente premere verso il basso e con forza il coperchio dell'alloggiamento sui due lati fino a che si chiuderà in modo udibile. A tal proposito, usare entrambe le mani.
11. Per saldare il sacchetto, premere il tasto di sigillatura "Seal"; **3** le spie di stato "Seal" **3a** e "Stop" **7a** si accenderanno. Con il tasto "Stop" **7** è possibile interrompere la procedura in qualsiasi momento. Al termine del processo, si spegne la spia di stato Stop **7a** e lampeggia la Spia di stato Seal **3a**. Alla fine del processo viene attivata la bocchetta di aspirazione **14**, al fine di garantire un filo di saldatura senza lacune. La funzione di saldatura della macchina sottovuoto può essere utilizzata anche semplicemente per saldare un sacchetto.
12. Quando la Spia di stato si spegne, il sacchetto è pronto.
13. Premere contemporaneamente i due tasti di sblocco **11** ai lati della macchina per sottovuoto per aprirla.
14. A questo punto è possibile rimuovere il sacchetto di pellicola.
15. Fare attenzione a non entrare in contatto con il filo di saldatura. Pericolo di ustione. Per ogni operazione di chiusura lasciar raffreddare la macchina per sottovuoto per **60 secondi**.

Chiudere senza mettere sottovuoto



Pericolo di lesioni!

Durante la messa in sottovuoto non toccare per alcun motivo il filo di saldatura. Il filo di saldatura può essere molto caldo anche a coperchio aperto.

La funzione di saldatura dell'apparecchio può essere utilizzata anche per chiudere senza mettere sottovuoto.

1. Aprire il coperchio dell'alloggiamento **1** e posizionare l'estremità finale del sacchetto in modo che essa sporga nella camera di aspirazione **12** (vedere **fig. C**). La pellicola dovrebbe sporgere per circa 2 cm oltre la barra gommata **15** nel vano sottovuoto **12**.
2. Per evitare la formazione di pieghe durante il processo di aspirazione, stendere il sacchetto nella zona del filo di saldatura in modo che sia piatto.
3. Successivamente premere verso il basso e con forza il coperchio sui due lati fino a che non si chiude in modo udibile e sensibile sui due lati. Per farlo utilizzare tutte e due le mani.
4. Per saldare il sacchetto, premere il tasto di sigillatura "Seal"; **3** le spie di stato

"Seal" **3a** e Stop **7a** si accendono. Con il tasto "Stop" **7** è possibile interrompere la procedura in qualsiasi momento. Alla fine del processo viene attivato l'ugello di aspirazione **14**, per garantire un filo di saldatura senza lacune.

5. Quando la Spia di stato si spegne, il sacchetto è pronto.
6. Premere contemporaneamente i due tasti di sblocco **11** ai lati della macchina per sottovuoto per aprirla.
7. A questo punto è possibile rimuovere il sacchetto di pellicola.
8. Fare attenzione a non entrare in contatto con il filo di saldatura. Pericolo di ustione. Per ogni operazione di chiusura lasciar raffreddare la macchina per sottovuoto per **60 secondi**.

Sottovuoto Normale e saldatura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio della macchina sottovuoto può causare danni alla stessa.

- Utilizzare sempre sacchetti puliti e non utilizzati prima.
- Non mettere sottovuoto liquidi, poiché ciò può causare danni alla macchina sottovuoto.

Utilizzare il tasto di aspirazione "Normale" **3**, per mettere sotto vuoto alimenti, come ad esempio verdure crude, formaggio a pasta fura, pane con crosta, salsicce essiccate all'aria e simili.

1. Riempire il sacchetto con gli alimenti da conservare sottovuoto.



Non riempire eccessivamente i sacchetti. Sugeriamo che la lunghezza del sacchetto superi di almeno 10 cm quella dell'alimento da conservare sottovuoto.

2. Aprire il coperchio dell'alloggiamento **1** della macchina sottovuoto.
3. Posizionare il lato aperto del sacchetto oltre la barra gommata **15**, affinché l'apertura del sacchetto si trovi completamente nella camera di aspirazione **12** e venga completamente **13** circondata dalla guarnizione (vedere **fig. C**).



- Accertarsi che il sacchetto non **14** copra la bocchetta di aspirazione.
- Fare attenzione affinché nella zona della camera di aspirazione **12** e del filo di saldatura **11** non si trovino alimenti.

- Al fine di evitare la formazione di pieghe durante la procedura di sottovuoto e saldatura, appiattire bene il sacchetto nella zona della camera di aspirazione e del filo di saldatura.
 - Successivamente premere verso il basso e con forza il coperchio dell'alloggiamento sui due lati fino a che si chiuderà in modo udibile (vedere **fig. D**).
 - Premere il tasto di aspirazione "Normale" **4** e le spie di stato "Normale" **4a** e Stop **7a** si accendono. Con il tasto "Stop" **7** è possibile interrompere la procedura in qualsiasi momento.
 - La macchina sottovuoto inizia la procedura di sottovuoto e la spia di stato Seal **3a** si accende. Alla fine del processo lampeggia la Spia di stato Seal **3a**. Al termine della procedura di sottovuoto, la macchina salda il sacchetto.
 - Appena le spie di stato si spengono, la procedura di sottovuoto e saldatura è terminata.
 - Premere contemporaneamente entrambi i tasti di sblocco **8** sui lati della macchina sottovuoto per aprirla.
 - Aprire il coperchio dell'alloggiamento **1** e prelevare il sacchetto sottovuoto.
- Per una gestione corretta degli alimenti sottovuoto, leggere il capitolo "Avvertenze di sicurezza per la gestione degli alimenti".
- Dopo ogni procedura di saldatura, lasciar raffreddare la macchina sottovuoto per 60 secondi.
 - Per spegnere la macchina sottovuoto, estrarre la spina.

Sottovuoto Moist e saldatura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio della macchina sottovuoto può causare danni alla stessa.

- Utilizzare sempre sacchetti puliti e non utilizzati prima.

– Non mettere sottovuoto liquidi, poiché ciò può causare danni alla macchina sottovuoto.

Utilizzare il tasto di aspirazione "Moist" **5** per mettere sottovuoto alimenti come ad esempio pesce fresco, pollame e carne.

- Per il sottovuoto "Moist", procedere come descritto sopra nel capitolo "Sottovuoto e sigillatura".
- Anziché il tasto di aspirazione "Normale" **4** utilizzare il tasto di aspirazione "Moist" **5**.

Sottovuoto Soft e saldatura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio della macchina sottovuoto può causare danni alla stessa.

- Utilizzare sempre sacchetti puliti e non utilizzati prima.
- Non mettere sottovuoto liquidi, poiché ciò può causare danni alla macchina sottovuoto.

Per mettere sottovuoto alimenti delicati e morbidi come ad esempio bacche, verdura cotta, pane morbido come toast e fette, utilizzare il tasto di aspirazione "Soft" **6** (adatto anche per cottura sottovuoto, ad esempio).

- Per il sottovuoto "Soft" procedere come descritto sopra nel capitolo "Sottovuoto e sigillatura".
- Anziché il tasto di aspirazione "Normale" **4** utilizzare il tasto di aspirazione "Soft" **6**.

Rispettare le pause necessarie

AVVISO!

– Per evitare un surriscaldamento della macchina sottovuoto, dopo ogni quinta procedura e per le successive, va rispettata una pausa di 60 secondi:

Procedura di sottovuoto	Normale Durata sottovuoto (Secondi)	Soft Durata sottovuoto (Secondi)	Moist Durata sottovuoto (Secondi)
1° Ciclo	20	20	34
2° Ciclo	18	18	32
3° Ciclo	16	26	40
4° Ciclo	15	35	49
5° Ciclo	15	35	49

! Interruzione - pausa di 60 secondi dopo il 5° ciclo e per ogni ciclo successivo, al fine di far raffreddare il filo!

Chiudere / Interrompere aspirazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.


1. Se il processo di messa sottovuoto e chiusura non si svolge correttamente (vedere "Tabella dei problemi"), esso può essere interrotto anzitempo premendo il tasto "Stop" .
2. Dopo aver rimosso l'errore è possibile riprendere con il processo di messa sottovuoto e chiusura.
3. Qualora non fosse possibile rimuovere la causa dell'errore, vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Tabella dei problemi

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.



Pericolo di lesioni!

L'uso improprio della macchina per sottovuoto può causare lesioni.

- Se l'errore persiste, si prega di contattare il servizio clienti.
- Non effettuare riparazioni autonome sulla macchina per sottovuoto.
- Per i guasti / anomalie qui non elencati vi preghiamo di rivolgervi al nostro servizio assistenza clienti. L'indirizzo del servizio assistenza è indicato sul certificato di garanzia.

Errore	Causa	Soluzione
Le 3 Spie di stato lampeggiano contemporaneamente.	La macchina per sottovuoto non è ancora completamente raffreddata.	Attendete circa 2 minuti e riprendete la procedura.
La macchina per sottovuoto non funziona.	La spina di rete non è inserita.	Inserire la spina di rete.
	L'apparecchio è stato troppo tempo in funzione.	Staccare la spina di rete e lasciar raffreddare l'apparecchio.

la macchina per sottovuoto non esegue la messa in sottovuoto.	Il sacchetto non è stato inserito correttamente.	Inserire l'apertura del sacchetto completamente nella camera del sottovuoto.
	Il sacchetto di pellicola ricopre la bocchetta di aspirazione.	Posizionare l'apertura del sacchetto di pellicola in modo tale nella camera di aspirazione che la bocchetta di aspirazione non sia coperta.
	Il coperchio di chiusura non è completamente bloccato.	Successivamente premere verso il basso e con forza il coperchio sui due lati fino a che non si chiude in modo udibile e sensibile sui due lati.
Il sottovuoto nel sacchetto non è completo.	Il sacchetto non è stato inserito correttamente.	Inserire l'apertura del sacchetto completamente nella camera del sottovuoto.
	Il sacchetto è difettoso.	Utilizzare un altro sacchetto.
	Le guarnizioni dell'apparecchio sono sporche.	Pulire le guarnizioni e dopo la pulizia rimetterle nella posizione corretta.
	Nel sacchetto sul filo di saldatura ci sono pieghe, briciole, grasso o simili.	Riaprire il sacchetto e pulire l'area.
	Il filo di saldatura è surriscaldato.	Aprire il coperchio di chiusura dell'apparecchio e lasciare raffreddare completamente.

Errore	Causa	Soluzione
Il sacchetto di pellicola non si chiude correttamente.	Il filo di saldatura è surriscaldato.	Aprire il coperchio di chiusura dell'apparecchio e lasciare raffreddare completamente.
Il sacchetto dopo essere stato aspirato e chiuso non mantiene il sottovuoto.	Il sacchetto è difettoso.	Utilizzare un altro sacchetto.
	Nel sacchetto sul filo di saldatura ci sono pieghe, briciole, grasso o simili.	Riaprire il sacchetto e pulire l'area.
	Il sacchetto di pellicola non è stato chiuso correttamente.	Ripetere la procedura di chiusura in un altro punto del sacchetto.

Pulizia e manutenzione



Pericolo di ustioni!

Il filo di saldatura della macchina per sottovuoto diventa bollente quando è in funzione. Potrebbe causare ustioni.

- Lasciar raffreddare la macchina per sottovuoto completamente prima di qualsiasi pulizia.

AVVISO!

Pericolo di corto circuito!

Acqua o altri liquidi penetrati all'interno dell'apparecchio potrebbero causare un corto circuito.

- Non immergere mai la macchina per sottovuoto in acqua o in altri liquidi.

- Fare attenzione che acqua o altri liquidi non penetrino mai all'interno dell'apparecchio.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole di metallo o di nylon oppure oggetti di pulizia metallici o taglienti come coltelli, spugne di metallo o simili. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Non mettere assolutamente la macchina per sottovuoto in lavastoviglie. Si romperebbe irrimediabilmente.
- Le guarnizioni **15** e la barra gommata **17** non devono essere rimosse per la pulizia. Assicurarsi che le guarnizioni e la barra gommata siano perfettamente asciutte prima di usare l'apparecchio.

1. Prima della pulizia, estrarre la spina di rete.
2. Lasciare che la macchina per sottovuoto si raffreddi completamente.
3. Passare un panno leggermente umido sulla macchina per sottovuoto. Successivamente lasciare che tutte le parti si asciugino bene.

Sostituire le guarnizioni e la barra gommata



Pericolo di ustioni!

Il filo di saldatura della macchina per sottovuoto diventa bollente quando è in funzione. Potrebbe causare ustioni.

- Lasciare raffreddare completamente la macchina per il sottovuoto prima di cambiare le guarnizioni e la barra gommata.

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.

Le guarnizioni e la barra gommata possono usurarsi dopo molto tempo. Se necessario, sostituirli come segue:

1. Piegare il coperchio **1** verso l'alto.
2. Rimuovere la guarnizione difettosa **13**.
3. Premere la guarnizione di ricambio nell'apposita scanalatura.
4. Rimuovere la barra gommata.
5. Spingere con attenzione la barra gommata di ricambio nell'apposito alloggiamento.

Conservazione

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può causare danni alla macchina per sottovuoto.

- Non tenere mai la macchina per sottovuoto vicino a una fonte di calore.
- Non piegare o schiacciare il cavo di rete. Avvolgere il cavo di rete nel passacavo sul lato inferiore della macchina per sottovuoto.
- Per evitare che le guarnizioni della macchina per sottovuoto si deformino, chiudere leggermente il coperchio per proteggere la macchina per sottovuoto senza bloccarlo.
- Prima di riporre la macchina per sottovuoto, tutte le parti devono essere completamente asciutte.
- Riporre la macchina per sottovuoto solo quando è asciutta.
- Conservare la macchina per sottovuoto sempre in un luogo asciutto e pulito, al riparo dalla luce diretta del sole e lontano dalla portata dei bambini.
- Riporre la macchina per sottovuoto solo nella sua confezione originale.

Dati tecnici

Modello:	VS 64-18B
Tensione di rete:	220 – 240 V~, 50 Hz
Potenza assorbita:	130W
Tempo di pausa nominale:	1 min dopo 5 operazioni di aspirazione completate
Classe di protezione:	II □
Peso:	ca. 0,738kg
Dimensioni (L × P × A):	ca. 378 mm × 93 mm × 71 mm
Pompa per vuoto:	0,5 bar
Forza di aspirazione:	4,5 litri al minuto
Spessore della pellicola per sottovuoto:	max. 0,1 – 0,2 mm
Larghezza della pellicola:	max. 300 mm
Lunghezza di taglio:	max. 300 mm

Con riserva di modifiche tecniche.

Dichiarazione di conformità



La dichiarazione di conformità UE può essere richiesta attraverso l'indirizzo indicato nel certificato di garanzia.

Smaltimento

Smaltimento della confezione



Smaltire la confezione in base al tipo di materiale. Gettare la carta e il cartone nel bidone per la raccolta della carta e le pellicole nel bidone per il riciclaggio della plastica.

Smaltimento dei vecchi apparecchi

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri paesi europei con sistemi per la raccolta differenziata dei materiali riciclabili)



Non smaltire gli apparecchi dismessi nei rifiuti domestici!

Se un giorno la macchina per sottovuoto non dovesse essere più utilizzabile, ogni consumatore è **obbligato per legge, a smaltire gli apparecchi non più utilizzati separatamente dai rifiuti domestici**, per esempio presso un centro di raccolta comunale / di quartiere. Così è sicuro che gli apparecchi dismessi vengono correttamente smaltiti e per evitare ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo qui sopra.



CH

SUPRA FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS-GMBH
DENISSTR. 28A
67663 KAISERSLAUTERN,
DEUTSCHLAND | ALLEMAGNE | GERMANIA

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE
ASSISTENZA POST-VENDITA 837472

Bitte wenden Sie sich an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.
Veuillez vous adresser à votre **filiale ALDI SUISSE**.
La preghiamo di rivolgersi alla sua **filiale ALDI SUISSE**.

MODELL / MODÈLE / MODELLO:
VS 64-23 12/2024

3

JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI GARANZIA