



Vakuumierer FOOD SAVER BLACK



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 48055

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48055

Vorwort	6
Technische Daten	6
Symbolerklärung	7
Sicherheitshinweise	7
Hinweise und Tipps zum Vakuumieren	10
Hygienischer Umgang mit Lebensmitteln	11
Erklärung des Bedienelements	12
In Betrieb Nehmen	12
Vakuumieren oder Verschweißen	
in Beuteln	13
Vakuumieren oder Verschweißen mit Folie	15
Bedienung der Schneid-Einheit	16
Vakuumieren im Behälter	16
Reinigen und Pflegen	18
Fehler beheben	20
Service-Adressen	22
Garantiebestimmungen	23
Entsorgung / Umweltschutz	23
Informationen für den Fachhandel	23
Bestellformular	107

Instructions Model 48055

Foreword	24
Technical Data	24
Explanation of symbols	24
Safety Information	25
Information and tips on vacuum sealing	27
Handling food in a sanitary way	29
Explanation of the control element	29
Putting the appliance into operation	30
Evacuating or sealing in bags	30
Evacuating or sealing with film	32
Operating the cutting unit	33
Evacuating in the container	33
Cleaning and care	34
Troubleshooting	36
Guarantee Conditions	38
Waste Disposal/Environmental Protection	38
Service	22

Notice d'utilisation Modèle 48055

Avant-propos	39
Données techniques	39
Explication des symboles	39
Pour votre sécurité	40
Remarques et astuces pour mettre	
sous vide	43
Hygiène de manipulation des aliments	44
Explication de l'élément de commande	45
Mettre en marche	45
Mettre sous vide ou souder dans	
des sachets	46
Mettre sous vide et souder avec un film	47
Utilisation de l'unité de coupe	48
Mettre sous vide dans le récipient	48
Nettoyage et entretien	50
Dépannage	51
Conditions de Garantie	53
Traitement des déchets/Protection de	
l'environnement	53
Service	22

Gebruiksaanwijzing Model 48055

Voorwoord	54
Technische gegevens	54
Verklaring van de symbolen	54
Voor uw veiligheid	55
Aanwijzingen en tips voor het vacumeren	57
Hygiënische omgang met levensmiddelen	58
Verklaring van het bedieningselement	59
Gebruik	60
Vacumeren of sealen in zakken	60
Vacumeren of sealen met folie	61
Bediening van de snij-unit	62
Vacumeren in het bakje	62
Reiniging en onderhoud	63
Storingen verhelpen	65
Garantievoorwaarden	66
Verwijderen van afval/Milieubescherming	66
Service	22

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 48055

Premessa	67
Dati tecnici	67
Spiegazione dei simboli	67
Per la vostra sicurezza	68
Indicazioni e suggerimenti per la conservazione sottovuoto	70
Manipolazione igienica degli alimenti	72
Spiegazione dei comandi	72
Messa in funzione	73
Confezionamento sottovuoto o saldatura in sacchetti	73
Confezionamento sottovuoto o saldatura con pellicola	74
Uso dell'unità di taglio	75
Confezionamento sottovuoto nel contenitore	76
Cura e pulizia	77
Diagnostica dei problemi	78
Norme di garanzia	79
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	79
Service	22

Instrucciones de uso Modelo 48055

Prólogo	80
Datos técnicos	80
Explicación de los símbolos	80
Para su seguridad	81
Indicaciones y consejos para la generación de vacío	83
Manipulación higiénica de los alimentos	85
Explicación del elemento de mando	85
Puesta en servicio	86
Envasado al vacío o sellado en bolsas	86
Envasado al vacío o sellado con lámina	87
Manejo de la unidad de corte	88
Envasar al vacío en el recipiente	89
Limpieza y cuidado	90
Eliminación de fallos	91
Condiciones de Garantía	92
Disposición/Protección del medio ambiente	92
Service	22

Instrukcja obsługi Model 48055

Przedmowa	93
Dane techniczne	93
Objaśnienie symboli	93
Dla własnego bezpieczeństwa	94
Wskazówki i porady dotyczące pakowania próżniowego	96
Higieniczne obchodzenie się z żywnością	98
Objaśnienie elementu obsługi	98
Uruchamianie	99
Usuwanie powietrza lub zgrzewanie w workach	99
Pakowanie próżniowe lub zgrzewanie folii	100
Obsługa zespołu tnącego	101
Pakowanie próżniowe w pojemniku	102
Czyszczenie i pielęgnacja	103
Warunki gwarancji	105
Utylizacja / ochrona środowiska	105
Service	22

EINZELTEILE



DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

D Ab Seite 6

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Deckel |
| 2 | Schweißdichtung |
| 3 | Gummidichtung |
| 4 | Vakuumierkammer |
| 5 | Schneid-Einheit zum Herausklappen |
| 6 | Bedientasten/Kontrollleuchten |
| 7 | Verschlüsse links und rechts |
| 8 | Schlauchanschluss |

I Pagina 67

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Coperchio |
| 2 | Guarnizione di saldatura |
| 3 | Guarnizione in gomma |
| 4 | Camera del vuoto |
| 5 | Unità di taglio estraibile |
| 6 | Tasti di comando/spie di controllo |
| 7 | Chiusure |
| 8 | Attacco per tubo flessibile |

GB Page 24

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Lid |
| 2 | Welding seal |
| 3 | Rubber seal |
| 4 | Evacuation chamber |
| 5 | Fold-out cutting unit |
| 6 | Control buttons/indicator lamps |
| 7 | Closures |
| 8 | Hose connector |

E Página 80

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Tapa |
| 2 | Junta de sellado |
| 3 | Junta de goma |
| 4 | Cámara de vacío |
| 5 | Unidad de corte desplegable |
| 6 | Teclas de mando/pilotos de control |
| 7 | Cierres |
| 8 | Conexión de manguera |

F Page 39

- | | |
|---|---|
| 1 | Couvercle |
| 2 | Étanchéité de la soudure |
| 3 | Étanchéité en caoutchouc |
| 4 | Chambre de mise sous vide |
| 5 | Unité de coupe relevable |
| 6 | Boutons de commande/voyants de contrôle |
| 7 | Fermetures |
| 8 | Raccord flexible |

PL Strony 93

- | | |
|---|-----------------------------|
| 1 | Pokrywa |
| 2 | Uszczelka |
| 3 | Uszczelka gumowa |
| 4 | Komora próżniowa |
| 5 | Rozkładany zespół tnący |
| 6 | Przyciski obsługi/kontrolki |
| 7 | Zatrzaśki |
| 8 | Przyłącze węży |

NL Pagina 54

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Deksel |
| 2 | Lasafdichting |
| 3 | Rubberen afdichting |
| 4 | Vacumeerkamer |
| 5 | Snij-unit, uitklapbaar |
| 6 | Bedieningsknoppen/ controlelampjes |
| 7 | Sluitingen |
| 8 | Slangaansluiting |

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48055**VORWORT**

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Vakuumierers (im Folgenden auch „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person gelesen und berücksichtigt wird, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

Wichtiger Hinweis: Abbildungen und Zeichnungen dienen als Referenz und können vom Produkt abweichen.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	130 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz	
Abmessungen:	ca. 37 x 13,3 x 5,8 cm (L/B/H)	
Zuleitung:	ca. 115 cm	
Gewicht:	ca. 1,05 kg	
Absaugleistung:	9 Liter pro Minute	
Vakuum der Pumpe:	0,7 Bar	
Schutzklasse:	II	
Ausstattung:	Zum Verschweißen oder Vakuumieren und Verschweißen, Funktionskontrollleuchten, Puls-Funktion, integrierter Cutter zum einfachen Zuschneiden der Folien	
Zubehör:	1 Vakuumschlauch (ca. 55 cm), 10 Vakuumbeutel (15 x 25 cm), 1 Vakuum-Rolle (20 x 100 cm), Bedienungsanleitung	

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Halten Sie Folien und Beutel von Kindern fern, damit diese sich die Beutel nicht über den Kopf ziehen können – Erstickungsgefahr!
6. Das Messer der Schneideinheit ist sehr scharf – Verletzungsgefahr!
7. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,

- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

8. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
9. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
10. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
11. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
12. Der Vakuumierer darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Ziehen Sie die Zuleitung nur am Stecker aus der Steckdose, niemals direkt an der Zuleitung ziehen. Gerät nicht an der Zuleitung hochheben.
15. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.

Hinweise zum sicheren Aufstellen und Betrieb

16. Benutzen Sie den Vakuumierer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Schweißdichtung in der Vakuumierkammer wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese daher während des Betriebs nicht, es besteht Verbrennungsgefahr.
19. Der Vakuumierer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.

20. Niemals in der Nähe brennbarer Quellen, wie gasbetriebene Öfen usw., betreiben.
21. Niemals explosionsgefährdete Stoffe, wie z. B. alkoholhaltige Lebensmittel, vakuumieren
22. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
23. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
24. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
25. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
26. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



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



Die Schweißdichtung und der Schweißdraht im Inneren der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

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

HINWEISE UND TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

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

Auf diese Art können Sie unter anderem auch Tee oder trockene Lebensmittel länger lagern und so z. B. Sonderangebote nutzen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Vakuumieren kein Ersatz für Kühlen oder Gefrieren ist.

Bitte verwenden Sie nur für das Vakuumieren geeignete Beutel und Folien oder den separat erhältlichen Behälter. Andere Beutel können durch die hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen. Andere Behälter können durch den entstehenden Druck zerstört werden und dadurch zu Verletzungen führen.

Unsere Vakuumierbeutel und Folien sind aus einem speziellen, patentierten Kunststoff gefertigt. Dieses Material ist für das Haltbarmachen von Lebensmitteln optimal geeignet. Die mitgelieferten Beutel sind waschbar und wiederverwendbar, Sie können die Beutel sogar in der Spülmaschine reinigen. Genaue Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Allerdings raten wir aus hygienischen Gründen dazu, die Beutel nur einmal zu benutzen, wenn Sie diese für leicht verderbliche Ware, wie z. B. rohen Fisch, verwenden.

Wenn Sie Lebensmittel öfter benötigen, empfehlen wir das Vakuumieren im Behälter. Gerichte mit mariniertem Fleisch lassen sich im Vakuumierbehälter in wesentlich kürzerer Zeit marinieren, da durch das Vakuum die Marinade schneller und tiefer in das Fleisch eindringt.

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

Flüssige Speisen lassen sich vakuumieren, wenn Sie diese vorher einfrieren.

Bitte stellen Sie den Behälter niemals in das Gefrierfach, um Schäden am Behälter zu vermeiden. Heiße Lebensmittel sollten Sie zunächst abkühlen lassen, bevor Sie diese im Behälter vakuumieren. Wenn der Behälter zu niedrigen (unter -18 °C) oder zu hohen Temperaturen (über 100 °C) ausgesetzt wird, können Schäden am Material auftreten. Die Beutel eignen sich hervorragend zum Vakuumverpacken von Fleisch oder Fisch, aber auch fertige Mahlzeiten lassen sich so portionsweise abpacken und längere Zeit lagern. Bitte beachten Sie, dass feuchtes Vakuumiergut

vorher kurz angefroren werden sollte, da sonst die Flüssigkeit während des Vakuumiervorgangs herauslaufen und dadurch kein Vakuum entstehen kann. Außerdem darf keine Flüssigkeit, kein Fett o. Ä. im Bereich der Schweißnaht des Beutels sein, da sonst ebenfalls keine Vakuumierung möglich ist. Tipp: Schlagen Sie den Beutel vor dem Befüllen nach außen um, füllen Sie dann die Lebensmittel ein und klappen Sie die Ränder des Beutels wieder um. So bleibt die Schweißnaht immer sauber! Übrigens: Nicht nur Lebensmittel lassen sich vakuumverpacken. Auch alte Fotografien, Briefmarken, Dokumente oder Silberbesteck können vakuumiert und somit vor schädlichen Umwelteinflüssen geschützt werden. Sie können Beutel mit vakuumverpackten Lebensmitteln zum Aufwärmen direkt in die Mikrowelle geben. Beachten Sie hierbei, dass Sie vorher in die Beutel ein kleines Loch stechen müssen, damit der Druck entweichen kann. Wir empfehlen, Beutel, die zum Aufwärmen von Lebensmitteln genutzt wurden, nicht nochmals zu verwenden. Und auch für das Sous-Vide-Garen sind die vakuumierten Beutel selbstverständlich ideal geeignet. Beim Sous-Vide-Garen handelt es sich um eine Form des Niedrigtemperaturgarens, bei dem vakuumierte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse oder Fisch in einem Wasserbad bei konstant niedrigen Temperaturen langsam und außerordentlich schonend gegart werden. Das hierfür passende Gerät aus unserem Sortiment ist der Sous-Vide-Stick 58915.

HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Bitte waschen Sie sich grundsätzlich vor dem Hantieren mit Lebensmitteln und dem Vakuumieren die Hände.

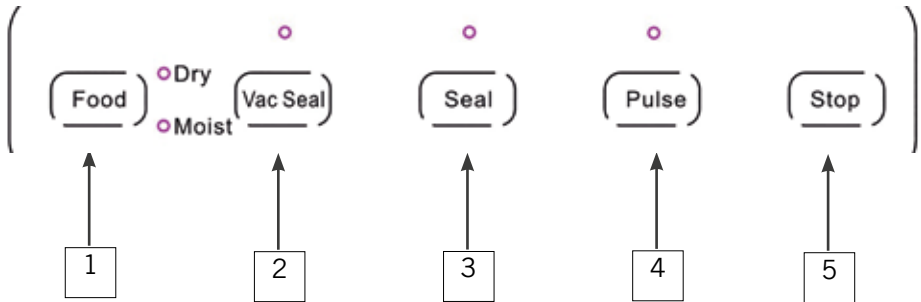
Verwenden Sie nur saubere Küchenutensilien.

Verderbliche Lebensmittel müssen nach dem Vakuumieren sofort gekühlt bzw. eingefroren werden. Nach dem Auftauen müssen verderbliche Lebensmittel umgehend verarbeitet und gut durcherhitzt werden. Bitte vakuumieren Sie nie Knoblauch oder Pilze. Bei diesen Lebensmitteln entsteht durch das Vakuumieren eine chemische Reaktion, welche die Lebensmittel verderben kann.

Lebensmittel, die Gase entwickeln, wie z. B. alle Kohllarten, sollten vor dem Vakuumieren kurz blanchiert werden.



Beachten Sie grundsätzlich, dass auch vakuumverpackte Lebensmittel fachgerecht gelagert werden müssen. Verderbliche Ware muss so zum Beispiel trotzdem gekühlt werden.

ERKLÄRUNG DES BEDIENELEMENTS**Food-Taste**

- 1 Das Gerät kann in den Einstellungen „Feucht“ (Moist) oder „Trocken“ (Dry) arbeiten. Die Grundeinstellung ist „Trocken“ (Dry). Für Vakuumiergut, das besonders viel Flüssigkeit enthält, ist die Einstellung „Feucht“ (Moist) ideal.

Vac Seal-Taste / Vakuumieren und Verschweißen

- 2 Mit dieser Taste vakuumieren und verschweißen Sie Beutel und Folien in einem Arbeitsschritt.

Seal-Taste / Verschweißen

- 3 Mit dieser Taste wird der Beutel lediglich verschweißt.

Pulse-Taste

- 4 Manuelles Vakuumieren, wird für das Vakuumieren von Behältern verwendet.

Stop-Taste

- 5 Drücken Sie die Stop-Taste, um den jeweiligen Vorgang jederzeit abzubrechen.

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Auch die beiden kleinen, weißen Schutzabdeckungen links und rechts unten in der Vakuumierkammer müssen entfernt werden. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.

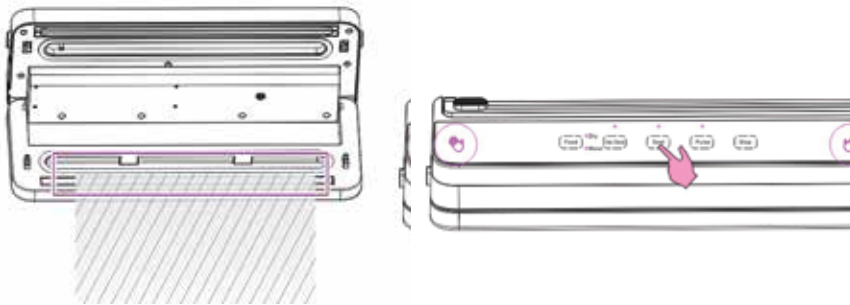


2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Arbeitsfläche.
5. Achten Sie darauf, ausreichend Platz vor dem Gerät zu haben, um den jeweiligen Beutel zum Vakuumieren vor dem Gerät ablegen zu können.
6. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 220–240 V~, 50–60 Hz) an.
7. Alle Kontrollleuchten blinken kurz auf, anschließend leuchtet die Kontrollleuchte „Dry“ und zeigt damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

VAKUUMIEREN ODER VERSCHWEISSEN IN BEUTELN

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Prüfen Sie, ob die Dichtung im Gerät sauber ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
4. Befüllen Sie einen Beutel mit dem Vakuumiergut. Für ein optimales Ergebnis sollte nicht zu viel in den Beutel gegeben werden. Lassen Sie ca. 8 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende frei.
5. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Mitte der Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen. Drücken Sie den Beutel nicht zu fest in die Kammer. Wenn der Beutel nicht richtig eingelegt ist, kann das Gerät nicht richtig vakuumieren, kontrollieren Sie daher den richtigen Sitz des Beutels, bevor Sie fortfahren. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, bis der Deckel hörbar einrastet.

6. Wählen Sie nun über die Taste „Food“, entweder „Dry“ (trockenes Vakuumiergut) oder „Moist“ (feuchtes Vakuumiergut), um den Vakuumiervorgang speziell an die Konsistenz anzupassen. Die Standardeinstellung ist „Dry“.



7. Drücken Sie anschließend die Taste „Vac/Seal“. Die Kontrollleuchte der Taste zeigt an, dass der Vakuumiervorgang läuft. Achtung, diese Kontrollleuchte leuchtet auch noch einige Sekunden, wenn der nun folgende Schweißvorgang beginnt und erlischt anschließend.
8. Sobald ein optimales Vakuumier-Ergebnis erreicht wurde, wird der Beutel versiegelt. Die Kontrollleuchte der Taste „Seal“ zeigt dies ebenfalls entsprechend an.
9. Das Gerät beginnt mit dem Verschweißen, die Vakuumpumpe läuft je nach Vakuumwert nur noch zu Beginn und stoppt dann.
10. Wenn der Vorgang beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte.



11. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.
12. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den fertigen Beutel entnehmen.
13. Der Vakuumiervorgang ist beendet, die Lebensmittel im Beutel sind vakuumverpackt.
14. Wenn Sie den Beutel lediglich verschweißen, nicht aber vakuumieren möchten, legen Sie den Beutel, wie oben beschrieben, in das Gerät. Dann drücken Sie auf die Taste „Seal“. Sobald die Kontrollleuchte dieser Taste erlischt, ist der Beutel verschweißt und kann wie beschrieben entnommen werden.

15. Prüfen Sie immer, ob das Vakuumierergebnis Ihren Wünschen entspricht und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht durchgängig und einwandfrei ist.



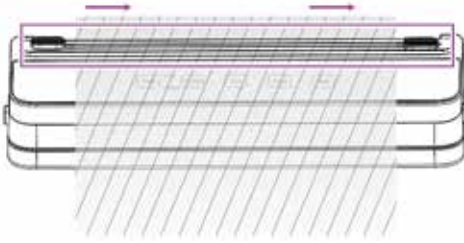
Teile der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

VAKUUMIEREN ODER VERSCHWEISSEN MIT FOLIE

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Prüfen Sie, ob die Dichtung im Gerät sauber ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
4. Schneiden Sie das benötigte Stück Folie von der Rolle ab. Achtung: Es müssen mindestens 8 cm zugerechnet werden, die Sie für das Vakuumieren benötigen. Möchten Sie diesen Beutel wiederverwenden, müssen Sie entsprechend mehr Reserve einrechnen, pro Vakuumiervorgang 2,5 cm.
5. Legen Sie ein offenes Ende der Folie in die Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen.
6. Schließen Sie den Deckel des Gerätes, bis der Deckel hörbar einrastet.
7. Drücken Sie die Taste „Seal“.
8. Das Gerät beginnt mit dem Verschweißen, die Vakuumierpumpe läuft je nach Vakuum-Wert nur noch zu Beginn und stoppt dann.
9. Wenn der Vorgang beendet ist, erlischt die Kontrollleuchte „Seal“.
10. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den fertigen Beutel entnehmen.
11. Prüfen Sie immer, ob das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht durchgängig und einwandfrei ist.
12. Sie können nun mit dem Vakuumieren, wie auf Seite 13 beschrieben, beginnen.
13. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.



Teile der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

BEDIENUNG DER SCHNEID-EINHEIT

1. Achten Sie darauf, dass der Schneidschlitten mit dem Messer ganz zu einer Seite geschoben ist.
2. Klappen Sie die Schneid-Einheit hoch. Legen Sie den Beutel oder die Folie darunter und klappen Sie die Schneideinheit wieder herunter.
3. Drücken Sie die Schneid-Einheit leicht nach unten, um den Beutel oder die Folie zu fixieren und ziehen Sie dann den Schneidschlitten über das Schneidgut.
4. Entfernen Sie anschließend Beutel bzw. Folie wieder.



Achtung Verletzungsgefahr. Das Schneidmesser ist sehr scharf!

VAKUUMIEREN IM BEHÄLTER

Bitte nutzen Sie nur für das Vakuumieren geeignete Behälter. Der maximale Durchmesser darf 32 cm nicht überschreiten. Sie können diese bei unserem Kundenservice bestellen. Möchten Sie Flüssigkeiten im Behälter vakuumieren, kühlen Sie diese im Kühlschrank vor. Wenn Sie gemahlene oder gekörnte Lebensmittel im Behälter vakuumieren möchten, legen Sie bitte ein Stück Küchenpapier auf die Lebensmittel, bevor Sie den Deckel schließen und mit dem Vakuumieren beginnen.

1. Bereiten Sie das Gerät wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Geben Sie das Vakuumiergut in den Behälter. Lassen Sie dabei bitte zwischen dem Vakuumiergut und der Oberkante des Behälters mindestens 1 cm Platz.
3. Stecken Sie ein Ende des mitgelieferten Schlauches in den Anschluss am Vakuumiergerät und das andere Ende in das Ventil im Deckel des Vakuumierbehälter.
4. Schließen Sie den Deckel des Vakuumierers, bis dieser hörbar einrastet.
5. Ebenso muss der Deckel des Vakuumierbehälters richtig verschlossen sein und das Ventil auf „Vakuumieren“ stehen.

6. Drücken Sie die Taste „Pulse“. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät arbeitet.
7. Drücken Sie die Taste so lange, bis die Vakuumierung Ihren Wünschen entspricht. Lassen Sie dann die Taste los.
8. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und dem Behälter.
9. Der Vakuumiervorgang ist abgeschlossen, die Lebensmittel im Behälter sind vakuumverpackt.

Öffnen der Vakuumierbehälter

Um den Behälter zu öffnen, drücken Sie auf den Knopf in der Deckelmitte nach unten. Das Vakuum wird gelöst und der Deckel lässt sich vom Behälter abnehmen.



DE REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes



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

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

Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Entfernen Sie Nahrungsmittelreste am Gerät mit einem feuchten Tuch.
2. Wischen Sie den Vakuumierer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Gerät und Anschlussstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.
5. Bei Bedarf können Sie den oberen Gehäuseteil nach oben vom unteren Teil abziehen. Um das Gerät wieder zusammenzubauen, fügen Sie die beiden Halterungen rechts und links sorgfältig in die Aussparungen am unteren Gehäuseteil ein und klappen Sie den oberen Gehäuseteil herunter.
6. Ist eine der Schweißdichtungen verschlissen, können Sie diese durch die mitgelieferte Dichtung ersetzen. Die Dichtung ist in das Material vorgestanzt. Entfernen Sie das überschüssige Material vorsichtig.



7. Entfernen Sie die defekte Schweißdichtung im Gerät und setzen Sie die neue Dichtung sorgfältig ein und drücken Sie diese gut fest. Nur wenn die Dichtung richtig sitzt, kann das Gerät ordnungsgemäß funktionieren.
8. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Vakuumierer an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

9. Wir raten dazu, bei der Aufbewahrung den Deckel des Gerätes nur leicht zu schließen, um die innenliegenden Dichtungen vor dauerhaftem Druck zu schützen.

Reinigen der Vakuumierbeutel

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

Reinigen des Vakuumierbehälters

1. Der Vakuumierbehälter kann in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben, gereinigt werden.
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
3. Trocknen Sie den Behälter und den Deckel sorgfältig, bevor Sie diese wieder benutzen.

FEHLER BEHEBEN

Problem	Lösung
Keine Funktion, wenn Sie eine Taste drücken.	■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. ■ Prüfen Sie, ob die Zuleitung beschädigt ist. ■ Prüfen Sie, ob die ausgewählte Steckdose ordnungsgemäß funktioniert, in dem Sie ein anderes Elektrogerät dort anschließen.
Es kann kein Vakuum erzeugt werden.	■ Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Sie können hierfür zum Beispiel den Beutel so verschweißen, dass noch etwas Luft darin ist. Legen Sie den Beutel dann in Wasser und drücken Sie etwas darauf. Wenn Luftblasen nach oben steigen, hat der Beutel ein Loch. Benutzen Sie bitte einen neuen Beutel. ■ Wenn Sie einen selbst hergestellten Beutel verwenden, prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, verhindert diese, dass die Luft aus dem Beutel gezogen werden kann. Schneiden Sie den Beutel an dieser Stelle ab und verschweißen Sie ihn erneut.
Der Beutel verliert das Vakuum.	■ Prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, kann kein Vakuum erzeugt werden. ■ Öffnen Sie den Beutel und vakuumieren Sie ihn erneut. ■ Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich des Schweißbalkens können dafür sorgen, dass die Luft immer wieder entweicht. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und vakuumieren Sie den Beutel erneut. ■ Lebensmittel mit scharfen Enden, wie zum Beispiel Knochen, können den Beutel beschädigen. In diesem Fall müssen Sie einen neuen Beutel verwenden. Wenn Sie solche Lebensmittel vakuumverpacken möchten, umwickeln Sie diese zuerst mit etwas Küchenpapier.

Problem	Lösung
Der Beutel kann nicht verschweißt werden.	■ Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. ■ Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich der Schweißnaht können dafür sorgen, dass der Beutel nicht verschweißt werden kann. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und verschweißen Sie den Beutel erneut.
Im Behälter kann kein Vakuum erzeugt werden.	■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig angeschlossen ist. ■ Prüfen Sie, ob zwischen Vakuummertut und der Oberkante des Behälters mindestens 2,5 cm Freiraum ist, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann. ■ Stellen Sie sicher, dass der Behälter und der Deckel nicht durch kleine Haarrisse beschädigt sind. Durch feine Risse kann der Behälter undicht werden, und es kann kein Vakuum erzeugt werden. In diesem Fall muss der Behälter ausgetauscht werden.
Das Gerät läuft, aber produziert keine Schweißnaht.	■ Bei zu langer Betriebsdauer kann der Schweißdraht überhitzt sein. In diesem Fall wird der Schweißdraht aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Schalten Sie das Gerät für 2 bis 3 Minuten aus und lassen Sie es etwas abkühlen. Danach kann das Gerät wieder benutzt werden.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

POLEN

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

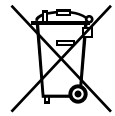
Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Vakuuierer 48055 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

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

Hockenheim, 17.6.2022

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

DE

INSTRUCTIONS MODEL 48055

EN

FOREWORD

FR

NL

IT

ES

PL

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read the instruction manual carefully. This will allow you to familiarise yourself quickly with all functions of your new vacuum sealer (hereinafter referred to as „appliance“).

Please make sure that all persons who use, clean or maintain the appliance have read the instructions and adhere to them. When handing over the appliance to a new owner, always include the instruction manual.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our customer service department or your dealer.

Important: Figures and drawings are provided for reference purposes and can differ from the actual product.

TECHNICAL DATA

Power:	130 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz	 
Dimensions:	approx. 37 x 13.3 x 5.8 cm (L/W/H)	
Power cord:	approx. 115 cm	
Weight:	approx. 1.05 kg	
Protection class:	II	
Suction power:	9 liters per minute	
Vacuum of the pump:	0.7 bar	
Features:	For sealing or evacuating and sealing, function indicators, pulse function, integrated cutter for easily cutting the films to size	
Accessories:	1 hose (approx. 55 cm), 1 replacement seal, 10 vacuum bags (15 x 25 cm), 1 vacuum roll (20 x 100 cm), instruction manual	

Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS

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



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

SAFETY INFORMATION

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

Persons in household

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.
5. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
7. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
8. Never immerse the appliance in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Keep films and bags away from children to prevent them from pulling the bags over their heads – danger of suffocation!
11. The knife of the cutting unit is extremely sharp – risk of injury!
12. The vacuum packing machine should never come into contact with water or other liquids. However, if this should happen, all parts must dry completely before it is used again.
13. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,

- agricultural enterprises,
- for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
- in private guest houses or holiday homes.

Electric safety

14. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
15. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
16. Always use the vacuum packing machine on a level, uncluttered surface.
17. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
18. When disconnecting the power cord from the power socket, always pull on the plug and never directly on the power cord. Do not lift the appliance by the power cord.
19. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
20. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department.

Information on safe set-up and operation

21. Keep the films and bags out of the reach of children so that they do not place them over their heads – danger of suffocation!
22. Never operate near sources of combustion such as gas-fired stoves, etc.
23. Never vacuum seal potentially explosive materials such as foods containing alcohol.

24. The sealing gasket in the vacuum packing chamber becomes hot during operation of the appliance. Consequently do not touch the sealing gasket during operation – danger of burn injury.
25. Do not operate or store the vacuum packing machine outdoors.
26. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
27. Clean the appliance after every use.
28. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.



Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!



The welding seal and the welding wire inside the evacuation chamber become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

The manufacturer is not responsible for any damage attributable to improper or incorrect use or repairs performed by non-authorised third parties.

INFORMATION AND TIPS ON VACUUM SEALING

Vacuum packaging allows you to preserve vegetables, meat, etc. for longer periods. Aside from keeping the food from taking on foreign odours, vacuum sealing also reliably protects the food against bacteria, moulding, etc.

What is more, vacuum sealing also lets you store tea or other dry foodstuffs for longer periods so that you can use them, for instance, for special offers. Please note, however, that vacuum sealing is no substitute for refrigeration or freezing. Please use only suitable bags and films or the separately sold container for vacuum sealing. Other bags may melt and cause damage to the appliance on account of the high temperatures. Other containers may be destroyed by the generated pressure and, thus, cause injuries.

Our vacuum bags and films are made from a special and patented type of plastic. This material is optimally suited for preserving food. Besides being washable and

reusable, the included bags can even be cleaned in the dishwasher. For more details, refer to the section “Cleaning and care”.

However, we recommend, for sanitary reasons, that you use the bags only once if sealing easily perishable food such as raw fish.

We recommend that you use the container for vacuum sealing food that you need frequently. The vacuum sealing container considerably shortens the time required for marinating meat you wish to use for particular dishes as the vacuum lets the marinade penetrate the meat more quickly and deeply.

Another advantage is that salad can be kept fresher for a longer time (when sealing salad, you should place a paper towel in the container before filling in and vacuum sealing the salad).

You can also vacuum seal liquid food provided you freeze it beforehand.

Never place the container in the freezer in order to avoid damage to the container.

You should allow hot food to cool off before vacuum sealing it in the container.

If exposed to temperatures that are too low (below -18 °C) or too high (above 100 °C), the material of the container may sustain damage. Apart from being an excellent choice for vacuum sealing meat or fish, the bags can also be used for packaging portions of prepared meals and storing them for extended periods.

Please make sure to briefly freeze moist food before vacuum sealing it, as the liquid will otherwise leak during the vacuum sealing process and keep the vacuum from forming. Also, no liquid, such as fat or similar substances, must touch the sealing seam of the bag, as this will keep the vacuum from forming as well.

Tip: Turn the bag inside out before filling it with the food and fold the edges of the bag back up. This will keep the sealing seam clean! By the way: Food is not the only material that can be vacuum sealed. Vacuum sealing can also be

used to keep photographs, stamps, documents or silverware protected against harmful environmental conditions. You can heat up bags containing vacuum-

sealed food directly in the microwave. When doing so, keep in mind to punch a small hole in the bag to allow the pressure to escape. We recommend that you do not use bags again that have been used to reheat food. Vacuum-sealed bags

are, of course, also ideally suited for the sous-vide cooking method. Sous vide is a type of low temperature cooking that is designed to cook such vacuum-sealed food as meat, vegetables or fish in a water bath at constantly low temperatures

and in an extremely slow and exceptionally gentle way. The matching appliance we carry for this type of cooking is the Sous-Vide Stick 58915.

HANDLING FOOD IN A SANITARY WAY

Always wash your hands before handling food and prior to vacuum sealing.

Use only clean kitchen utensils.

Perishable food must be chilled / frozen immediately after it has been vacuum sealed.

Once defrosted, perishable food must be processed and heated through well without delay.

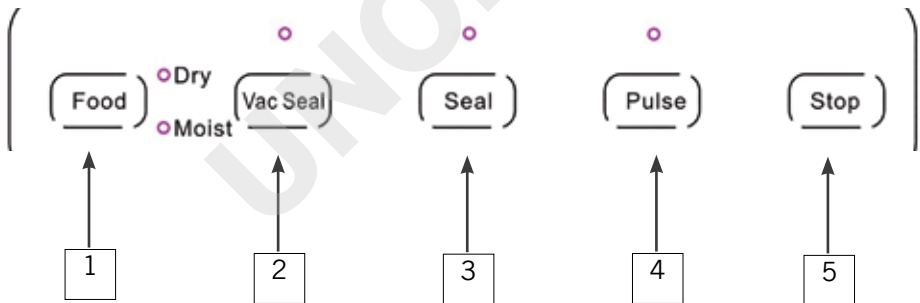
Never vacuum seal garlic or mushrooms. The vacuum sealing of these types of food causes a chemical reaction which may result in their spoiling.

Food forming gases, such as all types of cabbage, should be blanched briefly prior to vacuum sealing.



Keep in mind that, as a general rule, all types of food, including vacuum-sealed food, needs to be stored properly. It is necessary, for instance, to store perishable food in refrigeration.

EXPLANATION OF THE CONTROL ELEMENT



Food button

- 1 The appliance can operate with the settings “Moist” or “Dry”. The default setting is “Dry”. If the items you wish to vacuum are highly liquid, it is best to use the “Moist” setting.

Vac Seal button / evacuating and sealing

- 2 With a press of this button you can evacuate and seal the bags and films in a single work step.

3 Seal button / sealing

A press of this button merely seals the bag.

4 Pulse button

Manual evacuation is used for evacuating containers.

5 Stop button

Press the Stop button to cancel the currently running process at any time.

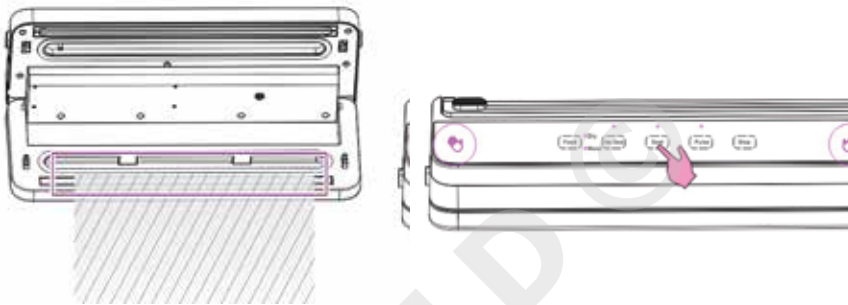
PUTTING THE APPLIANCE INTO OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). The two small white protective covers on the bottom left and right inside the evacuation chamber need to be removed as well. Keep the packaging material away from children and animals - choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and maintenance“.
4. Place the appliance on a flat and suitable work surface.
5. Make sure to leave enough room in front of the appliance so that you can place each bag you wish to evacuate in front of the appliance.
6. Connect the appliance via the power cord to the power supply (alternating current, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. All indicator lamps flash briefly before the indicator lamp “Dry” comes on permanently, indicating that the appliance is ready for use.

EVACUATING OR SEALING IN BAGS

1. Prepare the appliance as described under “Putting the appliance into operation”.
2. Open the lid of the appliance.
3. Check if the seal in the appliance is clean. If detecting any foreign objects, e.g. crumbs, on the seal, you need to remove them as the appliance will otherwise not be able to generate a vacuum.

4. Fill the bag with the items you wish to evacuate. To achieve an optimum result, you should not add too many items to the bag. Leave a space of approx. 8 cm between the contents and the end of the bag.
5. Place the open end of the bag into the centre of the evacuation chamber. Make sure to leave sufficient space on the left and the right. Do not press the bag into the chamber too firmly. If the bag is not inserted properly, the appliance will not be able to generate the proper vacuum. Therefore, make sure the bag is seated properly before continuing. Close the lid of the appliance until the lid audibly locks into place.



6. Now, use the "Food" button to select either "Dry" (dry items to be evacuated) or "Moist" (moist items to be evacuated), thus adjusting the evacuation process to the specific consistency of the items. The default setting is "Dry".
7. Next, press the "Vac/Seal" button. The indicator lamp of the button indicates which evacuation process is currently running. Caution: this indicator lamp will remain lit for a few seconds after the subsequent sealing process was started and will afterwards go out.
8. Once the evacuation process has produced an optimum result, the bag will be sealed: The indicator lamp of the "Seal" button signals this status as well.
9. The appliance starts sealing, and the vacuum pump will - depending on the set vacuum value - only run at the beginning and then stop.



10. When the process is complete, the indicator lamp is switched off.
11. If you wish to interrupt the process, press the "Stop" button.
12. Now, press on both closures on the right and the left of the appliance at the same time. The lock is released, and you can remove the finished bag.

13. The evacuation process is finished, and the food in the back has been vacuum packaged.
14. If you merely wish to seal the bag without evacuating it, place the bag in the appliance as described above. In that case, press the “Seal” button. Once the indicator lamp of this button goes out, the bag will be sealed and can be removed as described.
15. Always check if the evacuation result is to your satisfaction and make sure that the sealing seam is continuous and in proper order.



The evacuation chamber will become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

EVACUATING OR SEALING WITH FILM

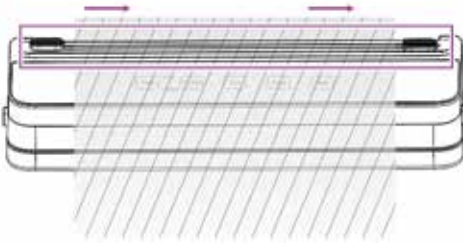
1. Prepare the appliance as described under “Putting the appliance into operation”.
2. Open the lid of the appliance.
3. Check if the seal in the appliance is clean. If detecting any foreign objects, e.g. crumbs, on the seal, you need to remove them as the appliance will otherwise not be able to generate a vacuum.
4. Cut the required piece of film off the roll. Caution: You will have to add at least 8 cm, which you will need for evacuating. If you would like to reuse this bag, you need to factor in more space, i.e. 2.5 cm for each evacuation process.
5. Place the open end of the film into the evacuation chamber. Make sure to leave sufficient space on the left and the right.
6. Close the lid of the appliance until the lid audibly locks into place.
7. Press the “Seal” button.
8. The appliance starts sealing, and the vacuum pump will - depending on the set vacuum value - only run at the beginning and then stop.
9. When the process is complete, the indicator lamp “Seal” is switched off.
10. Now, press on both closures on the right and the left of the appliance at the same time. The lock is released, and you can remove the finished bag.
11. Always check if the result is to your satisfaction and make sure that the sealing seam is continuous and in proper order.
12. You can now start evacuating as described on page 30.

13. If you wish to interrupt the process, press the “Stop” button.



The evacuation chamber will become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

OPERATING THE CUTTING UNIT



1. Make sure that the cutting slide holding the knife has been moved all the way to one side.
2. Flip up the cutting unit. Place the bag or film underneath and flip the cutting unit back down.
3. Slightly press on the cutting unit to fix the bag or film in place

and proceed by drawing the cutting slide across the items you wish to cut.

4. Finish by removing the bag / film again.



Caution. Risk of injury. The cutting knife is very sharp!

EVACUATING IN THE CONTAINER

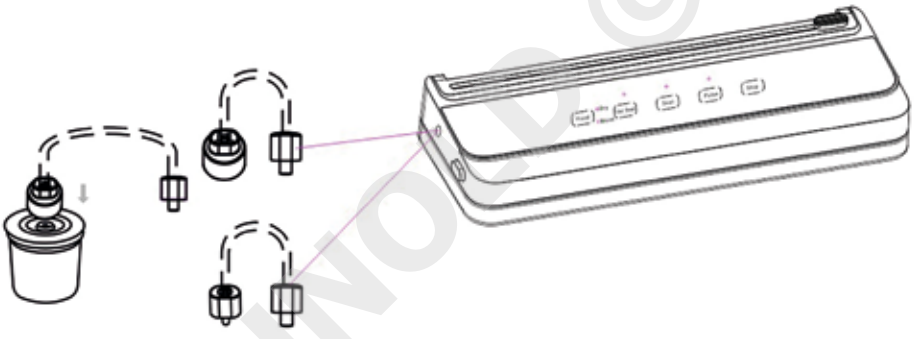
Use only containers that are suitable for evacuation. The maximum diameter must not exceed 32 cm. You can order them from your customer service. If you wish to evacuate liquids in a container, you should cool them in the refrigerator beforehand. If you wish to evacuate ground or granular food in the container, place a paper towel on the food before closing the lid and starting the evacuation process.

1. Prepare the appliance as described under “Putting the appliance into operation”.
2. Place the items you wish to evacuate in the container. Leave at least 1 cm of space between the items you wish to evacuate and the top edge of the container.
3. Plug one end of the included hose into the connector on the vacuum sealer and the other end into the valve housed in the lid of the vacuum sealing container.
4. Close the lid of the vacuum sealer until the lid audibly locks into place.

5. It is also necessary for the lid of the vacuum sealing container to be closed properly and for the valve to be set to “Evacuate”.
6. Press the “Pulse” button. The indicator lamp shows that the appliance is in operation.
7. Hold down the button until the result of the evacuation process is to your satisfaction. Release the button afterwards.
8. Remove the hose from the appliance and the container.
9. The evacuation process is complete, and the food in the container has been vacuum-packaged.

Opening the vacuum sealing container

To open the container, press down on the button in the centre of the lid. The vacuum is released, allowing you to remove the lid from the container.



CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance



Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect the plug from the power socket.

The appliance and the power cord must not be immersed in water or another liquid.

Let the appliance cool down before cleaning it.

1. Remove any food still clinging to the appliance using a damp cloth.
2. Wipe off the vacuum sealer with a damp cloth and a little washing-up liquid.
3. Never use scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants.

4. Before starting the appliance, make sure that the appliance and the power plug are completely dry.
5. If necessary, you can pull the upper section of the housing up and off the bottom section. To reassemble the appliance, carefully insert the two bottom brackets on the left and the right into the recesses on the bottom section of the housing and flip the upper housing section down.
6. If one of the sealing seams is worn out, you can replace it with the included seal. The seal has been pre-punched into the material. Remove the excess material carefully.
7. Remove the defective sealing seam in the appliance and carefully insert the new seal before pressing it in firmly. Only if the seam is seated correctly can the appliance function properly.
8. Store the fully dried vacuum sealer in a place that is dry and protected against dust, impact, heat and moisture.
9. We recommend that you close the lid of the appliance only slightly to protect the seals on the inside from being subjected to continuous pressure.

Cleaning the vacuum sealing bags

1. The vacuum sealing bags can be cleaned in warm water with a little washing-up liquid added.
2. You can also clean the bags in the dishwasher. To do so, carefully turn the corresponding bag inside out and place it in the top rack of the dishwasher. Make sure that all surfaces of the bag are coming into contact with the water.
3. Never use scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants.
4. Dry the bags carefully before reusing them.
5. We recommend not to reuse bags in which you vacuum-packaged raw meat or fish.
6. If you evacuated very fatty food, the bags you used may also not be suitable for reuse.

Cleaning the vacuum sealing container

1. The vacuum sealing container can be cleaned in warm water with a little washing-up liquid added.
2. Never use scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants.
3. Dry the container and the lid carefully before reusing them.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
No function when a button is pressed.	■ Check to make sure that the appliance is correctly plugged into the power supply. ■ Check for damage to the power cord. ■ Check to make sure that the power outlet you are using functions properly by plugging another appliance into it.
No vacuum can be created.	■ Check for holes in the bag. To do so, you can seal the bag so that there is still some air in it. Place the bag in water and press down on it somewhat. If air bubbles rise from the bag, there is a hole in it. Please use a new bag. ■ If you are using a bag you have made yourself, check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, this prevents air from being drawn from the bag. Cut the bag off at this point and seal it again.
The bag loses the vacuum.	■ Check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, no vacuum can be created. Open the bag and vacuum pack it again. ■ Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing bar can cause the air to escape. Open the bag, clean the affected area thoroughly and vacuum pack it again. ■ Foods with sharp edges, such as bones, can damage the bag. In this case, you will have to use a new bag. If you wish to vacuum pack such foods, first wrap them in a paper towel.

Problem	Solution
The bag cannot be sealed.	■ Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing strip can keep the bag from sealing. Open the bag, clean the affected area thoroughly and seal it again.
No vacuum can be created in the container.	■ Make sure that the hose is correctly connected. ■ Check to make sure that there is at least 2,5 cm of space between the contents and the top edge of the container, since otherwise no vacuum can be created. ■ Make sure that the container and the lid are not damaged by hairline cracks. Hairline cracks can cause the container to leak, and no vacuum can be created. In this case, the container has to be replaced.
The appliance is working but can not seal the bag.	■ When the appliance is working time too long, the heating thread is overheated. In order to ensure the machine safety and the sealing performance, the heating thread is stopped by the temperature controller. In this case please stop the appliance working for about two minutes; the heating thread will cool down. Then restart the appliance.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

GUARANTEE CONDITIONS

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

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48055

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous connaîtrez ainsi rapidement toutes les fonctions de votre nouvelle machine à emballer sous vide (ci-après également désigné „Appareil“).

Veuillez à ce que la notice d'utilisation soit lue et respectée par toute personne qui utilise et nettoie l'appareil ou qui procède à son entretien. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation.

Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

Remarque importante : Les illustrations et les schémas servent de référence et peuvent présenter des différences avec le produit.

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	130 watts, 220 – 240 V~, 50-60 Hz		
Dimensions :	env. 37 x 13,3 x 5,8 cm (L/B/H)		
Câble d'alimentation :	env. 115 cm		
Poids :	env. 1,05 kg		
Puissance d'aspiration :	9 litres par minute		
Vide de la pompe :	0,7 bars		
Classe de protection :	II		
Équipement :	Pour souder ou faire le vide d'air et souder, témoins de contrôle de fonctionnement, fonction impulsion, cutter intégré pour couper facilement le film		
Accessoires :	1 flexible (env. 55 cm), 1 joint d'étanchéité de rechange, 10 sachets (15 x 25 cm), 1 rouleau sous vide (20 x 100 cm), Notice d'utilisation		

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques, la technique, les couleurs et la conception.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole désigne des dangers potentiels pouvant entraîner des blessures ou endommager la machine.



Ce symbole vous indique un éventuel risque de brûlure. Soyez toujours particulièrement prudent !

POUR VOTRE SÉCURITÉ**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver !****Personnes dans le foyer**

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
8. L'appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
9. Gardez les films et les sachets hors de portée des enfants afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête - risque d'étouffement !
10. La lame de l'unité de coupe est très coupante - risque de blessure !
11. Maintenir le film et les sachets hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête – Danger d'asphyxie !
12. L'emballage sous vide ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.

13. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
- une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

14. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
15. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Utilisez toujours l'emballeuse sous vide sur une surface dégagée et plane.
17. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.
18. Ne débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant qu'en tenant la prise de secteur, ne tirez jamais directement sur le câble. Ne soulevez pas la machine par le câble d'alimentation.
19. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.

Remarques sur la sécurité d'installation et d'utilisation

20. Le joint de soudage situé dans la chambre de mise sous vide chauffe lors du fonctionnement de l'appareil. Par conséquent, vous ne devez pas le toucher pendant le fonctionnement car vous risquez de vous brûler.

21. L'emballieuse sous vide ne doit pas être utilisée ou stockée à l'air libre.
22. Ne jamais faire fonctionner à proximité de sources inflammables telles que des fours à gaz, etc.
23. Ne jamais mettre sous vide des substances potentiellement explosives, telles que des aliments alcoolisés.
24. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.
25. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
26. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
27. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



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



Le joint et le cordon de soudure à l'intérieur de la chambre à vide deviennent chauds pendant le fonctionnement de la machine. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

Le fabricant ne pourra nullement être tenu responsable en cas d'utilisation inadaptée ou incorrecte ou après des réparations effectuées par des tiers non autorisés.

REMARQUES ET ASTUCES POUR METTRE SOUS VIDE

L'emballage sous vide permet de conserver plus longtemps les légumes, la viande, etc. Les aliments ne prennent pas d'odeur extérieur et ils sont bien protégés contre les bactéries, la moisissure, etc. Vous pouvez ainsi par exemple conserver le thé ou les aliments secs plus longtemps et profiter de certaines promotions sur les aliments. Veuillez toutefois noter que la mise sous vide ne remplace pas la mise au réfrigérateur ou congélateur.

Pour mettre sous vide, veillez à n'utiliser que des sachets et films adaptés à la mise sous vide ou le récipient vendu séparément. Les autres sachets peuvent fondre à cause des températures élevées et abîmer la machine. Les autres récipients peuvent être abîmés par la pression occasionnée et entraîner des blessures.

Nos sachets et films pour mettre sous vide sont en plastique spécial breveté. Ce matériau est idéal pour la conservation des aliments.

Les sachets fournis sont lavables et réutilisables, vous pouvez même laver les sachets dans le lave-vaisselle. Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Cependant, pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de n'utiliser les sachets qu'une seule fois si vous les utilisez pour des denrées périssables telles que du poisson cru.

Si vous avez besoin d'aliments plus souvent, nous vous recommandons de mettre sous vide dans le récipient. Les plats de viande marinée peuvent être marinés dans le récipient sous vide en un temps beaucoup plus court, car le vide permet à la marinade de pénétrer la viande plus rapidement et plus profondément.

La laitue se conserve par exemple également plus longtemps (mettre du papier essuie-tout dans le récipient avant de mettre la laitue et de mettre sous vide).

Les aliments liquides peuvent être mis sous vide si vous les congélez au préalable.

Ne mettez jamais le récipient au congélateur pour éviter d'abîmer le récipient. Vous devez d'abord laisser refroidir les aliments chauds avant de les mettre sous vide dans le récipient. Si le récipient est exposé à des températures trop basses (inférieures à -18 °C) ou trop élevées (supérieures à 100 °C), le matériau peut se détériorer. Les sachets sont parfaits pour emballer sous vide la viande ou le poisson, et aussi pour diviser les plats cuisinés en portions et les conserver longtemps. Veuillez noter que les aliments humides mis sous vide doivent être brièvement congelés au préalable, sinon le liquide coule pendant la mise sous vide et le vide ne peut pas se faire. Par ailleurs, il ne faut pas de liquide, ni de graisse, ni de substance de ce type au niveau de la couture de soudure du

sachet sinon le vide ne peut pas se faire. Astuce : Avant de remplir, retournez les bords du sachet vers l'extérieur, puis mettez les aliments dans le sachet puis dépliez les bords du sachet. Ainsi, le cordon de soudure reste toujours propre ! D'ailleurs : Il n'y a pas que les aliments qui peuvent être emballés sous vide. Les photographies anciennes, les timbres, les documents ou les couverts en argent peuvent être mis sous vide et être ainsi protégés contre les effets ambiants néfastes. Vous pouvez mettre les sachets contenant les aliments emballés sous vide directement dans le micro-ondes pour les réchauffer. Veuillez alors impérativement à percer au préalable un petit trou dans le sachet pour que la pression puisse s'échapper. Nous vous recommandons de ne pas réutiliser les sachets qui ont servi à réchauffer des aliments. Et pour la cuisson sous vide, les sachets sous vide sont bien sûr parfaits également. La cuisson sous vide est une forme de cuisson à basse température où les aliments sous vide tels que la viande, les légumes ou le poisson sont cuits lentement en étant extrêmement préservés dans un bain d'eau à température constante basse. L'appareil approprié de notre gamme est le stick sous vide 58915.

HYGIÈNE DE MANIPULATION DES ALIMENTS

Veuillez à toujours vous laver minutieusement les mains avant de toucher les aliments et de les mettre sous vide.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine propres.

Les aliments périssables doivent être placés dans un réfrigérateur ou congélateur aussitôt après avoir été mis sous vide.

Après décongélation, les aliments périssables doivent être transformés aussitôt et chauffés dans toute leur épaisseur.

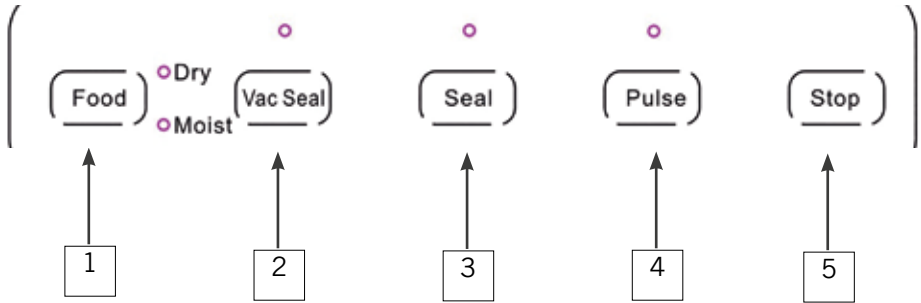
Veuillez ne jamais emballer sous vide de l'ail ou des champignons. Car la mise sous vide d'air provoque une réaction chimique qui peut dégrader ces aliments.

Les aliments qui produisent des gaz, tels que les diverses variétés de choux, doivent être brièvement blanchis avant d'être mis sous vide.



D'une manière général, n'oubliez pas que les aliments emballés sous vide doivent être correctement stockés. Ainsi, les denrées périssables doivent être être malgré tout stockées au réfrigérateur.

EXPLICATION DE L'ÉLÉMENT DE COMMANDE



Bouton Food

- 1 La machine peut fonctionner en mode „Humide“ (Moist) ou „Sec“ (Dry). Le réglage de base est „Sec“ (Dry). Pour les aliments qui contiennent particulièrement beaucoup d'humidité, le réglage „Humide“ (Moist) est idéal.

Bouton Vac Seal / Mettre sous vide et souder

- 2 Avec ce bouton, vous mettez sous vide et scellez les sachets et les films en une seule étape.

Bouton Seal / Souder

- 3 Ce bouton permet uniquement de souder.

Bouton Pulse

- 4 Mise sous vide manuelle, utilisée pour mettre les récipients sous vide.

Bouton Stop

- 5 Appuyez sur le bouton Stop pour, à tout moment, arrêter le processus en cours.

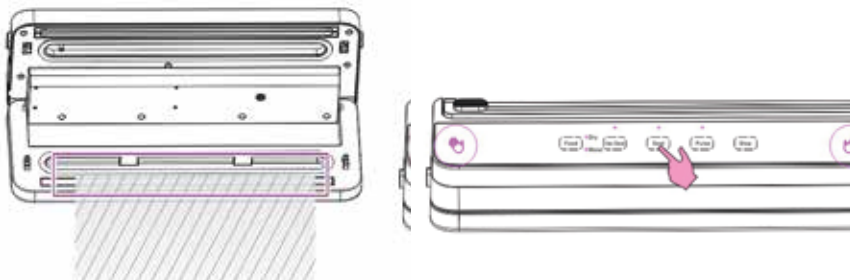
METTRE EN MARCHÉ

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Les deux petits couvercles de protection blancs en bas à gauche et à droite de la chambre de mise sous vide doivent eux aussi être retirés. Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.

2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Placez le chargeur sur une surface plane adaptée.
5. Veillez à laisser suffisamment d'espace devant la machine pour pouvoir placer le sachet souhaité devant la machine pour mettre sous vide.
6. Branchez l'appareil à l'aide du câble d'alimentation sur le réseau électrique (courant alternatif, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Tous les voyants de contrôle clignotent brièvement, puis le voyant „Dry“ s'allume et indique ainsi que la machine est prête à être utilisée.

METTRE SOUS VIDE OU SOUDER DANS DES SACHETS

1. Préparez la machine conformément aux explications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle de la machine.
3. Vérifiez que le joint d'étanchéité dans la machine est propre. S'il y a des corps étrangers tels que des miettes sur le joint d'étanchéité, vous devez les retirer sinon il n'est pas possible de mettre sous vide.
4. Remplissez un sachet avec le produit souhaité. Ne pas trop remplir pour obtenir un meilleur résultat. Laissez environ 8 cm entre le contenu du sachet et l'extrémité du sachet.
5. Placez l'extrémité ouverte du sachet au centre de la chambre de mise sous vide. Veillez à laisser suffisamment d'espace à gauche et à droite. N'appuyez pas le sachet trop fermement dans la chambre. Si le sachet n'est pas correctement inséré, la machine ne peut pas faire le vide d'air correctement. De ce fait, vérifiez que le sachet est correctement positionné avant de poursuivre. Fermez le couvercle de la machine jusqu'à entendre le couvercle s'enclencher.
6. Utilisez ensuite le bouton „Food“ pour sélectionner „Dry“ (produits secs sous vide) ou „Moist“ (produits humides sous vide) pour adapter le processus de mise sous vide à la consistance du produit. Le réglage par défaut est „Dry“.



7. Appuyez ensuite sur le bouton „Vac/Seal“. Le voyant de contrôle du bouton indique que le processus de mise sous vide est en cours. Attention, ce voyant de contrôle reste allumé pendant encore quelques secondes lorsque le processus de soudage qui suit commence puis s'éteint.
8. Dès que la mise sous vide est optimale, le sachet est soudé : C'est ce qu'indique également le voyant de contrôle du bouton „Seal“.
9. La machine commence à souder, la pompe fonctionne selon le niveau de mise sous vide puis s'arrête.
10. Lorsque le processus est terminé, le voyant de contrôle s'éteint.
11. Si vous souhaitez arrêter le processus, appuyez sur le bouton „Stop“.



12. Appuyez ensuite sur les deux fermetures à droite et à gauche de la machine en même temps. Le verrouillage est libéré et vous pouvez retirer le sachet préparé.

13. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments dans le sachet sont emballés sous vide.

14. Si vous souhaitez uniquement souder le sachet sans le mettre sous vide, posez le sachet dans la machine conformément à la description ci-dessus. Appuyez ensuite sur le bouton „Seal“.

Dès que le voyant de contrôle de ce bouton s'éteint, le sachet est soudé et peut être retiré conformément à la description.

15. Vérifiez toujours que la mise sous vide obtenue est comme vous le souhaitez et que la soudure est continue et sans défaut.



La chambre de mise sous vide chauffe lorsque la machine est en marche. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

METTRE SOUS VIDE ET SOUDER AVEC UN FILM

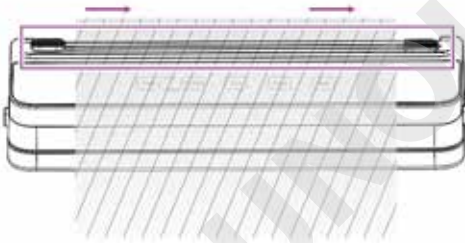
1. Préparez la machine conformément aux explications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle de la machine.
3. Vérifiez que le joint d'étanchéité dans la machine est propre. S'il y a des corps étrangers tels que des miettes sur le joint d'étanchéité, vous devez les retirer sinon il n'est pas possible de mettre sous vide.
4. Coupez le morceau de film nécessaire du rouleau. Attention : Il faut ajouter au moins 8 cm à ce qui est nécessaire pour mettre sous vide. Si vous souhaitez réutiliser ce sachet, vous devez prévoir une réserve d'autant plus grande, soit 2,5 cm par processus de mise sous vide.
5. Placez une extrémité ouverte du film dans la chambre de mise sous vide. Veillez à laisser suffisamment d'espace à gauche et à droite.

6. Fermez le couvercle de la machine jusqu'à entendre le couvercle s'enclencher.
7. Appuyez sur le bouton „Seal“.
8. La machine commence à souder, la pompe fonctionne selon le niveau de mise sous vide puis s'arrête.
9. Lorsque le processus est terminé, le voyant de contrôle „Seal“ s'éteint.
10. Appuyez ensuite sur les deux fermetures à droite et à gauche de la machine en même temps. Le verrouillage est libéré et vous pouvez retirer le sachet préparé.
11. Vérifiez toujours que le résultat est celui que vous souhaitez et que la soudure est continue et sans défaut.
12. Vous pouvez ensuite procéder à la mise sous vide conformément aux explications de la page 46.
13. Si vous souhaitez arrêter le processus, appuyez sur le bouton „Stop“.



La chambre de mise sous vide chauffe lorsque la machine est en marche. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

UTILISATION DE L'UNITÉ DE COUPE



1. Veillez à ce que le chariot de coupe avec le couteau soit complètement poussé d'un côté.
2. Relevez l'unité de coupe. Posez le sachet ou le film en dessous et rabattez à nouveau l'unité de coupe.
3. Appuyez légèrement sur l'unité de coupe pour fixer le sachet ou le film, puis

tirez le chariot de coupe sur le matériau à couper.

4. Puis retirez le sachet ou le film.



Attention, risque de blessure. Le couteau est très coupant !

METTRE SOUS VIDE DANS LE RÉCIPENT

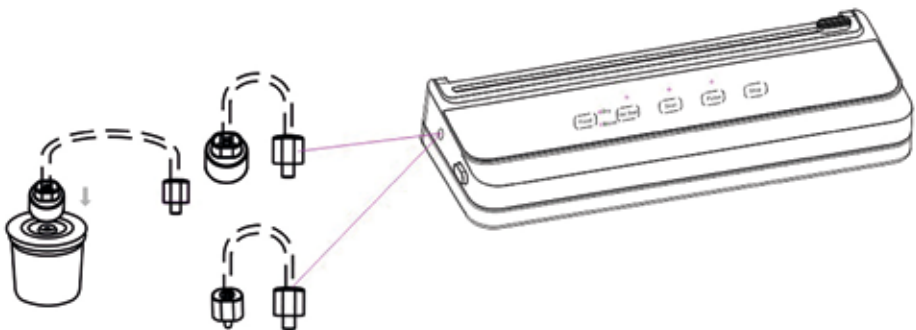
Veillez à n'utiliser que des récipients adaptés pour mettre sous vide. Le diamètre ne doit pas dépasser 32 cm. Vous pouvez les commander auprès de notre service client. Si vous souhaitez mettre sous vide des liquides dans le récipient, vous devez les laisser refroidir au préalable dans le réfrigérateur. Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments moulus ou en grains dans le récipient, mettez

un morceau de papier absorbant alimentaire sur les aliments avant de fermer le couvercle et de commencer à mettre sous vide.

1. Préparez la machine conformément aux explications du chapitre „Mise en service“.
2. Mettez l'aliment dans le récipient. Laissez un espace d'au moins 1 cm entre l'aliment et le bord supérieur du récipient.
3. Mettez les marchandises sous vide dans le récipient.
4. Veuillez laisser un espace d'au moins 1 cm entre les marchandises aspirées et le bord supérieur du conteneur.
5. Fermez le couvercle de la machine jusqu'à l'entendre s'enclencher.
6. Le couvercle du récipient doit également être correctement fermé et la vanne doit être réglée sur „Mettre sous vide“.
7. Appuyez sur le bouton „Pulse“. Le voyant de contrôle indique que l'appareil fonctionne.
8. Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que la mise sous vide soit comme vous le souhaitez. Relâchez ensuite le bouton.
9. Retirez le flexible de la machine et du récipient.
10. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments dans le récipient sont emballés sous vide.

Ouvrir le récipient de mise sous vide

Pour ouvrir le récipient, appuyez sur le bouton au milieu du couvercle. Le vide est relâché et le couvercle peut être retiré du récipient.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN**Nettoyage de l'appareil**

Avant le nettoyage, veuillez à toujours éteindre la machine et à débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

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

Laisser la machine refroidir avant de la nettoyer.

1. Retirez les résidus alimentaires de la machine avec un chiffon humide.
2. Essuyer la machine avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
3. N'utilisez aucun abrasif puissant, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergents chauds, ni de désinfectant.
4. La machine et la prise de raccordement doivent être totalement secs avant d'utiliser de nouveau la machine.
5. Si nécessaire, vous pouvez retirer vers le haut la partie supérieure du boîtier de sa partie inférieure. Pour remonter la machine, insérez délicatement les deux supports droit et gauche dans les creux de la partie inférieure du boîtier et rabattez sa partie supérieure.
6. Si l'un des joints d'étanchéité est usé, vous pouvez le remplacer par le joint fourni. Le joint est prédécoupé dans le matériau. Retirez délicatement l'excédent de matériau.
7. Retirez le joint défectueux dans la machine et mettez minutieusement le nouveau joint, puis appuyez fermement dessus. La machine ne peut fonctionner correctement que si le joint est correctement positionné.
8. Rangez la machine à emballer sous vide bien sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.
9. Nous vous conseillons de ne refermer que légèrement le couvercle de la machine pour la ranger afin de protéger les joints internes contre la compression permanente.

Nettoyage des sachets de mise sous vide

1. Les sachets de mise sous vides peuvent être nettoyés à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.
2. Vous pouvez également nettoyer les sachets dans le lave-vaisselle. Pour ce faire, retournez délicatement le sachet et mettez-le dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que toutes les surfaces du sachet soient en contact avec l'eau.

3. N'utilisez aucun abrasif puissant, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergents chauds, ni de désinfectant.
4. Séchez délicatement les sachets avant de les réutiliser.
5. Nous vous déconseillons de réutiliser les sachets qui ont été emballés sous vide avec de la viande ou du poisson cru.
6. Si vous avez mis sous vide des aliments très gras, il se peut que ces sachets ne soient plus réutilisables.

Nettoyage du récipient mis sous vide

1. Le récipient mis sous vide peut être nettoyé à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.
2. N'utilisez aucun abrasif puissant, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergents chauds, ni de désinfectant.
3. Séchez délicatement le récipient et le couvercle avant de les réutiliser.

DÉPANNAGE

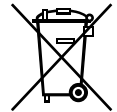
Problème	Solution
Aucun effet lorsque vous appuyez sur une touche.	■ Vérifier si la prise est bien branchée. ■ Vérifier si le câble d'alimentation est endommagé. ■ Vérifier si la prise choisie fonctionne correctement en y branchant un autre appareil électrique.
Aucun vide ne peut être généré.	■ Vérifier si le sachet est percé. Pour ce faire, vous pouvez par exemple souder le sachet de manière à ce que de l'air se trouve à l'intérieur. Placer ensuite le sachet dans l'eau et appuyer dessus. Si des bulles d'air remontent à la surface, le sachet est percé. Dans ce cas, utiliser un autre sachet. ■ Si vous utilisez un sachet fabriqué par vos soins, vérifiez la soudure du sachet. Si un pli se trouve dans le cordon de soudage, celui-ci empêche l'air d'être extrait du sachet. Couper le sachet à cet endroit et le souder de nouveau.

CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat pour les dommages qui sont manifestement attribuables à des défauts d'usine lorsqu'ils sont utilisés comme prévu. Pendant la période de garantie, nous réparerons les défauts de matériaux et de fabrication à notre discrétion en les réparant ou en les échangeant. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'Autriche). Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48055**VOORWOORD**

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe vacumeerder (onderstaand ook „apparaat“ genoemd).

Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing door ieder persoon is gelezen en in acht wordt genomen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef de het apparaat nooit zonder gebruiksaanwijzing door aan andere personen.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

Belangrijke aanwijzing: Afbeeldingen en tekeningen dienen ter referentie en kunnen afwijken van het product.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	130 watt, 220–240 V~, 50–60 Hz	 
Afmetingen:	ca. 37 x 13,3 x 5,8 cm (lxbxh)	
Snoer:	ca. 115 cm	
Gewicht:	ca. 1,05 kg	
Afzuigvermogen:	9 liter per minuut	
Vacuüm van de pomp:	0,7 bar	
Beschermklasse:	II	
Uitvoering:	Voor het sealen of vacumeren en sealen, functiecontrolelampjes, puls-functie, geïntegreerde cutter voor het eenvoudig op maat knippen van de folies	
Toebehoren:	1 slang (ca. 55 cm), 1 reserveafdichting, 10 vacuümzak (15 x 25 cm), 1 vacuümrol (20 x 100 cm), gebruiksaanwijzing	

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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



Dit symbool attendeert u op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier bijzonder voorzichtig te werk!

VOOR UW VEILIGHEID

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

**Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed!
Personen in het huishouden**

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.
4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.
5. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
7. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat mag niet in de afwasmachine worden gereinigd.
9. De vacumeerder mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Mocht dit toch eens gebeuren, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
10. Houd folies en zakken uit de buurt van kinderen, zodat deze zich de zakken niet over het hoofd kunnen trekken – gevaar voor verstikking!
11. Het mes van de snij-unit is heel erg scherp – er bestaat hierdoor kans op letsel!
12. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, b v.

- theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
- agrarische bedrijven,
- voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
- in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Elektrische veiligheid

13. Het apparaat c.q. de aansluitkabel nooit met natte handen aanraken.
14. Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongevallen kan leiden, als bv. kleine kinderen eraan trekken.
15. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice a.u.b.
16. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
17. Gebruik de vacumeerder altijd op een vrij, egaal oppervlak.
18. Trek de kabel uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit direct aan de kabel. Til het apparaat niet aan de voedingskabel op.

Aanwijzingen voor een veilige opstelling en veilig gebruik

19. De sealafdichting in de vacumeerkamer wordt heet bij gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er gevaar voor brandwonden bestaat.
20. De vacumeerder mag niet in de openlucht worden gebruikt of opgeslagen.
21. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.

22. Na gebruik en vóór het reinigen van het apparaat de netstekker uit de stekkerdoos trekken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.
23. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare bronnen, zoals gasovens enz.
24. Vacumeer nooit explosiegevaarlijke stoffen, zoals bijv. alcoholhoudende levensmiddelen
25. Reinig het apparaat iedere keer na gebruik.
26. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en hebben tot gevolg dat de garantie vervalt.



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.



De lasafdichting en de lasdraad in het binnenste van de vacumeerkamer worden tijdens het gebruik van het apparaat heet. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er kans op brandwonden bestaat.

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

AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET VACUMEREN

Door vacuüm verpakken kunt u groente, vlees enz. langer houdbaar maken. De levensmiddelen nemen geen vreemde geuren op; bovendien zijn de levensmiddelen goed beschermd tegen bacteriën, schimmelaantasting enz. Op deze wijze kunt u onder andere ook thee of droge levensmiddelen langer opslaan en zo bijv. gebruik maken van speciale aanbiedingen. Neem echter in acht dat vacumeren geen vervanging voor koelen of invriezen is. Gebruik voor het vacumeren uitsluitend geschikte zakken en folies of het afzonderlijk verkrijgbare bakje. Andere zakken kunnen door de hoge temperaturen smelten en het apparaat beschadigen. Andere bakjes kunnen door de druk die ontstaat worden vernield en daardoor verwondingen veroorzaken.

Onze vacumeerzakken en folies zijn van een speciale, gepatenteerde kunststof gemaakt. Dit materiaal is optimaal geschikt om levensmiddelen houdbaar te maken. De meegeleverde zakken zijn wasbaar en herbruikbaar; u kunt de zakken zelfs in de vaatwasser reinigen. U vindt nauwkeurige aanwijzingen

hierover in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

Wij adviseren echter om hygiënische redenen om de zakken slechts een maal te gebruiken, als u deze voor gemakkelijk bederfelijke waar gebruikt, zoals bv. rauwe vis.

Als u levensmiddelen vaker nodig hebt, adviseren wij vacumering in het bakje. Gerechten met gemarineerd vlees kunnen in de vacuumbak in aanzienlijke kortere tijd worden gemarineerd, omdat de marinade door het vacuüm sneller en dieper in het vlees dringt.

Maar ook sla kan op deze wijze vrij lang vers worden gehouden (leg hierbij wel een stuk keukenrol in het bakje voordat u het vult met sla en vacumeert). Vloeibare gerechten kunnen worden gevacumeerd als u deze van tevoren invriest. Zet het bakje nooit in het vriesvak om schade aan het bakje te voorkomen. Hete levensmiddelen moet u eerst laten afkoelen voordat u deze in het bakje vacumeert.

Als de bak blootstaat aan te lage (onder -18°C) of te hoge temperaturen (boven 100°C), kan schade aan het materiaal optreden. De zakken zijn uitstekend geschikt om vlees of vis vacuüm te verpakken, maar ook kant-en-klaarmaaltijden kunnen zo in porties worden verpakt en vrij lang worden opgeslagen. Neem in acht dat vochtig vacumeermateriaal van tevoren kort bevroren dient te worden, omdat er anders vloeistof tijdens het vacumeerproces kan uitlopen en daardoor geen vacuüm kan ontstaan. Bovendien mag vloeistof, vet of iets dergelijks zich niet in de buurt van de lasnaad van de zak bevinden, omdat ook dan het vacumeren niet mogelijk is. Tip: Sla de zak vóór het vullen naar buiten om; doe er dan de levensmiddelen in klap de randen van de zak weer om. Zo blijft de sealnaad steeds schoon! Overigens kunnen niet alleen levensmiddelen vacuüm worden verpakt. Ook oude foto's, postzegels, documenten of zilveren bestek kunnen worden gevacumeerd en zodoende worden beschermd tegen schadelijke milieu-invloeden. U kunt zakken of bakjes met vacuümverpakte levensmiddelen om op te warmen rechtstreeks in de magnetron doen. Neem hierbij in acht dat u van tevoren een klein gat moet maken, zodat de druk kan ontsnappen. Wij adviseren om zakken, die gebruikt zijn om levensmiddelen op te warmen, niet opnieuw te gebruiken. En ook voor sous-vide-garen zijn de gevacumeerde zakken uiteraard perfect geschikt. Bij sous-vide-garen gaat het om een vorm van garen op lage temperatuur, waarbij gevacumeerde levensmiddelen zoals vlees, groente of vis in een waterbad op constant lage temperaturen langzaam en buitengewoon behoedzaam worden gegaard. Het hiervoor passende apparaat uit ons assortiment is de sous-vide-stick 58915.

HYGIËNISCHE OMGANG MET LEVENSMIDDELEN

Was altijd uw handen voordat u met levensmiddelen gaat werken en gaat vacumeren.

Gebruik uitsluitend schoon keukengerei.

Bederfelijke levensmiddelen moeten na het vacumeren direct worden gekoeld of ingevroren.

Na het ontdooien moeten bederfelijke levensmiddelen onmiddellijk worden verwerkt en goed worden verhit.

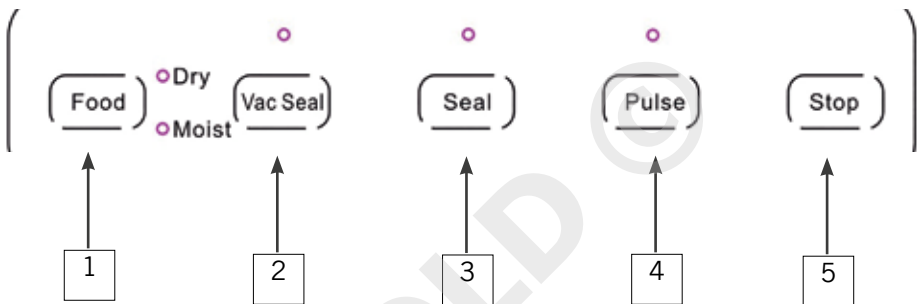
Vacumeer nooit knoflook of paddenstoelen. Bij deze levensmiddelen ontstaat door het vacumeren een chemische reactie die de levensmiddelen kan bederven.

Levensmiddelen, die gassen ontwikkelen, zoals bijv. alle koolsoorten, dienen vóór het vacumeren kort te worden geblancheerd.



Let er altijd op dat ook vacuümverpakte levensmiddelen op de juiste wijze moeten worden bewaard. Bederfelijke waar moet bijvoorbeeld toch worden gekoeld.

VERKLARING VAN HET BEDIENINGSELEMENT



Food-knop

- 1 Het apparaat kan op „Vochtig“ (Moist) of „Droog“ (Dry) worden ingesteld. De basisinstelling is „Droog“ (Dry). Voor vacumeerartikelen, die extra veel vloeistof bevatten, kiest u het beste de instelling „Vochtig“ (Moist).

Vac Seal-knop / vacumeren en sealen

- 2 Met deze knop vacumeert en sealt u zakken en folies in één bewerking.

Seal-knop / sealen

- 3 Met deze knop wordt de zak enkel geseald.

Pulse-knop

- 4 Handmatig vacumeren, wordt gebruikt voor het vacumeren van bakjes

Stop-knop

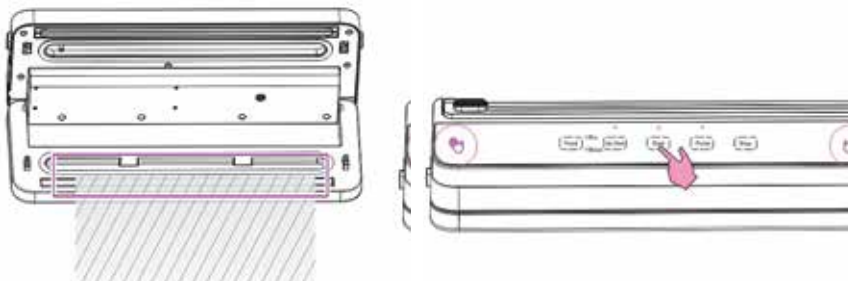
- 5 Druk op de Stop-knop om de betreffende bewerking op elk moment af te breken.

GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Ook de beide kleine, witte beschermingen links en rechts onder in de vacumeerkamer moeten worden verwijderd. Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
4. Zet het apparaat op een geschikt, vlak oppervlak.
5. Let erop dat u voldoende plaats vóór het apparaat hebt om de betreffende zak voor het vacumeren vóór het apparaat te kunnen neerleggen.
6. Sluit het apparaat m.b.v. de voedingskabel aan op het stroomnet (wisselstroom, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Alle controlelampjes gaan kort knipperen, vervolgens brandt het controlelampje „Dry“ en geeft hiermee aan dat het apparaat bedrijfsklaar is.

VACUMEREN OF SEALEN IN ZAKKEN

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven wordt in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er ongewenste voorwerpen, zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
4. Vul een zak met het vacumeerartikel. Voor een optimaal resultaat moet u niet te veel in de zak doen. Laat ongeveer 8 cm tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak vrij.
5. Leg het open uiteinde van de zak in het midden van de vacumeerkamer. Let op dat u voldoende plaats naar links en rechts laat. Duw de zak niet te stevig in de kamer. Als de zak niet juist is



geplaatst, kan het apparaat niet goed vacumeren; controleer daarom of de zak juist zit voordat u verder gaat. Sluit het deksel van het apparaat tot het deksel hoorbaar vergrendelt.

6. Kies nu via de knop „Food“ of „Dry“ (droog vacumeerartikel) of „Moist“ (vochtig vacumeerartikel) om het vacumeren speciaal aan te passen aan de consistentie. De standaardinstelling is „Dry“.
7. Druk op de knop „Vac/Seal“. Het controlelampje van de knop geeft aan dat de vacuumbewerking loopt. Let op: dit controlelampje brandt ook nog enkele seconden als het nu volgende lasproces begint en gaat vervolgens uit.
8. Zodra een optimaal vacumeerresultaat is bereikt, wordt de zak geseald: Het controlelampje van de knop „Seal“ geeft dit eveneens aan.
9. Het apparaat begint met het sealen, de vacuumpomp loopt afhankelijk van de vacuümwaarde enkel nog aan het begin en stopt dan.
10. Als het proces is voltooid, gaat het controlelampje uit.



11. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de knop „Stop“.
12. Druk nu tegelijkertijd op de beide sluitingen rechts en links op het apparaat. De vergrendeling wordt ontgrendeld en u kunt de gevacumeerde zak uitnemen.
13. De vacuumbewerking is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuümverpakt.
14. Als u de zak alleen maar wilt sealen, maar niet wilt vacumeren, legt u de zak zoals boven beschreven in het apparaat. Dan drukt u op de knop „Seal“. Zodra het controlelampje van deze knop uit gaat, is de zak geseald en kan hij zoals beschreven worden verwijderd.

15. Controleer altijd of het vacumeerresultaat voldoet aan uw wensen en zorg ervoor dat de sealnaad ononderbroken en perfect is.



De vacumeerkamer wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er anders kan op brandwonden bestaan.

VACUMEREN OF SEALEN MET FOLIE

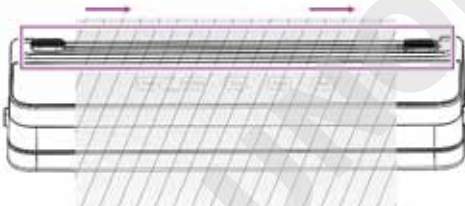
1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven wordt in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er ongewenste voorwerpen, zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
4. Snij het vereiste stuk folie af van de rol. Let op: U moet minstens 8 cm extra afsnijden die u voor het vacumeren nodig heeft. Als u deze zak meermaals wilt gebruiken, moet u rekening houden met meer reserve, d.w.z. 2,5 cm per vacuumbewerking.

5. Leg een open uiteinde van de folie in de vacumeerkamer. Let op dat u voldoende plaats naar links en rechts laat.
6. Sluit het deksel van het apparaat tot het deksel hoorbaar vergrendelt.
7. Druk op de knop „Seal“.
8. Het apparaat begint met het sealen, de vacumeerpomp loopt afhankelijk van de vacuümwaarde enkel nog aan het begin en stopt dan.
9. Als het proces is voltooid, gaat het controlelampje „Seal“ uit.
10. Druk nu tegelijkertijd op de beide sluitingen rechts en links op het apparaat. De vergrendeling wordt ontgrendeld en u kunt de gevacumeerde zak uitnemen.
11. Controleer altijd of het resultaat voldoet aan uw wensen en zorg ervoor dat de sealnaad ononderbroken en perfect is.
12. U kunt nu met het vacumeren beginnen, zoals beschreven op pag. 60.
13. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de knop „Stop“.



De vacumeerkamer wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er anders kan op brandwonden bestaan.

BEDIENING VAN DE SNIJ-UNIT



1. Let erop dat de snijlede met het mes helemaal naar een kant is geschoven.
2. Klap de snij-unit omhoog. Leg de zak of de folie eronder en klap de snij-unit weer omlaag.
3. Duw de snij-unit iets omlaag om de zak of de folie te fixeren en trek de snijlede over het te snijden materiaal.
4. Verwijder vervolgens de zak resp. de folie weer.



Let op, hierbij bestaat kans op letsel. Het snijmes is heel erg scherp!

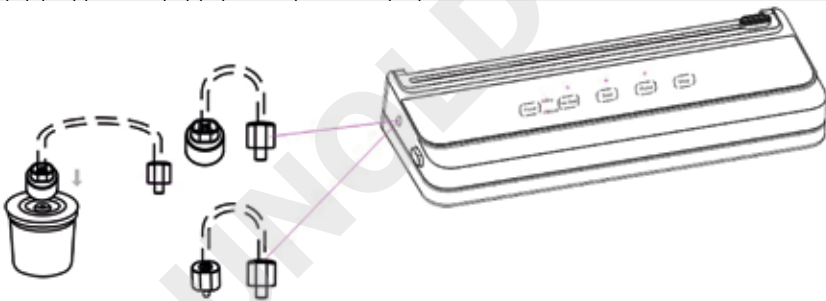
VACUMEREN IN HET BAKJE

Gebruik uitsluitend bakjes die voor het vacumeren geschikt zijn. De maximale diameter mag niet groter zijn dan 32 cm. U kunt deze bakjes bij onze klantenservice bestellen. Als u vloeistoffen in het bakje wilt vacumeren, koelt u deze eerst voor in de koelkast. Als u gemalen of korrelige levensmiddelen in het bakje wilt vacumeren, legt u een stuk keukenpapier op de levensmiddelen voordat u het deksel sluit en met het vacumeren begint.

1. Bereid het apparaat voor zoals beschreven wordt in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Doe het vacuumeermateriaal in het bakje. Laat hierbij tussen het vacuumeermateriaal en de bovenkant van het bakje minimaal 1 cm ruimte.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting van het vacuumeerapparaat en het andere uiteinde in het ventiel in het deksel van het vacuumeerbakje.
4. Sluit het deksel van de vacuumeerder tot deze hoorbaar vergrendelt.
5. Ook het deksel van het vacuumeerbakje moet goed zijn gesloten en het ventiel moet op „Vacumeren“ staan.
6. Druk op de knop „Pulse“. Het controlelampje geeft aan dat het apparaat werkt.
7. Druk zolang op de knop tot het vacumeren aan uw wensen voldoet. Laat dan de knop los.
8. Verwijder de slang van het apparaat en het bakje.
9. De vacuumbewerking is voltooid, de levensmiddelen in het bakje zijn vacuümverpakt.

Het vacuumeerbakje openen

Om het bakje te openen, drukt u de knop midden op het deksel omlaag. Het vacuüm wordt opgeheven en hi...



REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Schakel het apparaat voordat u het gaat reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

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

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

1. Verwijder resten van levensmiddelen die zich aan het apparaat bevinden met een vochtige doek.
2. Veeg de vacuumeerder af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

3. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
4. Het apparaat en de voedingsstekker moeten helemaal droog zijn voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
5. Indien nodig kunt u het bovenste deel van de behuizing naar boven toe van het onderste deel aftrekken. Om het apparaat weer in elkaar te zetten, plaatst u de beide houders rechts en links zorgvuldig in de uitsparingen in het onderste deel van de behuizing en klapt u het bovenste deel van de behuizing omlaag.
6. Als een van de lasafdichtingen is versleten, dan kunt u deze door de meegeleverde afdichting vervangen. De afdichting is in het materiaal voorgeponst. Verwijder het overvloedige materiaal voorzichtig.
7. Verwijder de defecte lasafdichting in het apparaat en plaats de nieuwe afdichting zorgvuldig en druk deze goed vast. Alleen als de afdichting goed zit, kan het apparaat goed functioneren.
8. Berg het volledig droge vacuümapparaat op een droge en veilige plaats op om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.
9. Wij adviseren bovendien op bij het opbergen het deksel van het apparaat slechts iets te sluiten om de interne afdichtingen tegen continue druk te beschermen.

De vacuümzakken reinigen

1. De vacuümzakken kunnen in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, worden gereinigd.
2. U kunt de zakken ook in de vaatwasser reinigen. Draai de betreffende zak hiervoor binnenstebuiten en leg de zak in de bovenste korf van de vaatwasser. Let erop dat alle oppervlakken van de zak in contact komen met water.
3. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
4. Droog de zak zorgvuldig voordat u deze opnieuw gebruikt.
5. Wij adviseren om een zak, waarin rauw vlees of rauwe vis vacuüm was verpakt, niet opnieuw te gebruiken.
6. Als u zeer vette levensmiddelen in een vacuümzak hebt verpakt, is het mogelijk dat deze zak ook niet meer te gebruiken is.

De vacuümbak reinigen

1. De vacuümbak kan in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, worden gereinigd.
2. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
3. Droog de bak en het deksel zorgvuldig voordat u deze opnieuw gebruikt.

STORINGEN VERHELPELEN

Probleem	Oplossing
Geen functie, als u op een knop drukt.	■ Controleer of de netstekker correct in het stopcontact zit. ■ Controleer of de netkabel beschadigd is. ■ Controleer of het gekozen stopcontact goed functioneert, door een ander elektrisch apparaat erop aan te sluiten.
Er kan geen vacuüm geproduceerd worden.	■ Controleer of er een gat in de zak zit. Hiervoor kunt u de zak bijvoorbeeld zodanig lassen, dat er nog een beetje lucht in zit. Leg de zak dan in water en druk iets op de zak. Als er luchtballen omhoog komen, zit er een gat in de zak. Gebruik a.u.b. een nieuwe zak. ■ Als u een zelf gemaakte zak gebruikt, moet u de lasnaad van de zak controleren. Als zich een vouw in de lasnaad bevindt, voorkomt deze vouw dat de lucht uit de zak wordt gezogen. Snij of knip de zak op de plaats van de vouw af en las de zak opnieuw.
De zak verliest het vacuüm.	■ Controleer de lasnaad van de zak. Als zich een vouw in de lasnaad van de zak bevindt, kan geen vacuüm geproduceerd worden. ■ Maak de zak open en vacumeer de zak opnieuw. ■ Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasbalk bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat er steeds weer lucht ontsnapt. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en vacumeer de zak opnieuw. ■ Levensmiddelen met scherpe randen, zoals bijv. botten, kunnen de zak beschadigen. In dit geval moet u een nieuwe zak gebruiken. Als u zulke levensmiddelen vacuüm wilt verpakken, wikkel er dan eerst een beetje keukenpapier om.
De zak kan niet gelast worden	■ Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasnaad bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat de zak niet dichtgelast kan worden. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en las de zak opnieuw dicht.
In de bak kan geen vacuüm geproduceerd worden.	■ Controleer of de slang goed aangesloten is. ■ Controleer of tussen de te vacumeren producten en de bovenkant van de bak minstens 2,5 cm vrij is, omdat anders geen vacuüm geproduceerd kan worden. ■ Controleer of de bak en het deksel niet door kleine haarscheurtjes beschadigd zijn. Door kleine scheurtjes kan de bak ondicht worden en er kan geen vacuüm worden geproduceerd. In dit geval moet de bak vervangen worden.

Het apparaat werkt, maar de zakjes worden niet gelast.

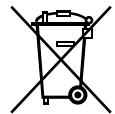
- Wanneer het apparaat te lang werkt, kan het lasleiding oververhitten. In deze geval wordt het verhitting uitgeschakeld voor veiligheidsredenen. Schakel het apparaat uit voor 2-3 minuten omdat het lasleiding kan afkoelen. Daarna kan het apparaat weer gebruikt worden.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

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



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48055**PREMESSA**

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso: vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni della vostra nuova macchina per sottovuoto (di seguito chiamata anche "apparecchio").

Accertarsi che le istruzioni vengano lette e rispettate da ogni persona che utilizza, pulisce o sottopone a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso.

In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia. Avvertenza importante: Immagini e disegni servono come riferimento e possono differire dal prodotto di cui siete in possesso.

DATI TECNICI

Potenza:	130 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz	 
Dimensioni:	circa 37 x 13,3 x 5,8 cm (L/I/H)	
Cavo di alimentazione:	circa 115 cm	
Peso:	circa 1,05 kg	
Classe di protezione:	II	
Potenza di aspirazione:	9 litri al minuto	
Vuoto della pompa:	0,7 bar	
Dotazioni:	Per saldatura o confezionamento sottovuoto e la saldatura, spie di controllo del funzionamento, funzione a impulsi, taglierina integrata per un facile taglio delle pellicole	
Accessori:	1 tubo flessibile (circa 55 cm), 1 attacco per tubo flessibile di ricambio, 1 guarnizione di ricambio, 10 sacchetti per sottovuoto (15 x 25 cm), 1 rotolo per sottovuoto (20 x 100 cm), istruzioni per l'uso	

Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI

Questo simbolo indica possibili pericoli che possono provocare lesioni o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. Procedere sempre con particolare attenzione!

PER LA VOSTRA SICUREZZA**Vi invitiamo a leggere e conservare queste istruzioni!****Persone all'interno della casa.**

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. Collegare la macchina soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta.
6. Questa macchina non deve essere comandata tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
8. Non è idonea per il lavaggio in lavastoviglie.
9. La macchina per sottovuoto non deve entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
10. Tenere pellicole e sacchetti fuori dalla portata dei bambini in modo che questi ultimi non possano infilarsi i sacchetti sulla testa - Pericolo di soffocamento!
11. La lama dell'unità di taglio è molto affilata - Pericolo di lesioni!
12. La macchina è progettata esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,

- per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
- in pensioni private o case di vacanza.
- Non toccare mai né la macchina né il cavo di allacciamento a mani bagnate.

Sicurezza elettrica

13. Per motivi di sicurezza non posizionare mai la macchina su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. La macchina e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
14. Utilizzare sempre la macchina per sottovuoto su una superficie libera e piana.
15. Per staccare la spina dalla presa elettrica tirare solo la spina, non tirare mai direttamente il cavo di alimentazione! Non sollevare l'apparecchio tenendolo dal cavo di alimentazione.
16. Per staccare la spina dalla presa elettrica tirare solo la spina, non tirare mai direttamente il cavo di alimentazione! Non sollevare l'apparecchio tenendolo dal cavo di alimentazione.
17. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia, staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai la macchina incustodita quando la spina è inserita.
18. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonearlo.
19. Controllare regolarmente che la macchina, la spina e il cavo di alimentazione non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare la macchina alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione.

Istruzioni per l'installazione e l'uso in sicurezza

20. Quando la macchina è in funzione la guarnizione saldante della camera di generazione del sottovuoto è

calda. Pertanto durante il funzionamento non toccarla mai, in quanto sussiste il pericolo di ustioni.

21. La macchina per sottovuoto non deve essere utilizzata o conservata all'aperto.
22. Per evitare danni, non usare la macchina con accessori di altri marchi o produttori.
23. Non utilizzare mai in prossimità di fonti di innesco quali forni a gas, ecc.
24. Non confezionare sottovuoto sostanze a rischio di esplosione, come ad esempio alimenti contenenti alcool.
25. Pulire la macchina dopo ogni utilizzo.
26. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.



Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.



Quando si utilizza l'apparecchio, la guarnizione e il filo di saldatura all'interno della camera del vuoto raggiungono temperature molto elevate. Pertanto, non devono essere toccati durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

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

INDICAZIONI E SUGGERIMENTI PER LA CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO

Con il confezionamento sottovuoto è possibile conservare a lungo verdure, carne, ecc. Gli alimenti non assorbono gli odori esterni e sono ben protetti da batteri, muffe e simili.

In questo modo è possibile conservare a lungo anche il tè e gli alimenti secchi e quindi si può approfittare delle offerte speciali. Attenzione, però: la conservazione sottovuoto non sostituisce il raffreddamento o il congelamento. Utilizzare esclusivamente sacchetti e pellicole adatti per la conservazione sottovuoto o l'apposito contenitore disponibile separatamente. Altri sacchetti potrebbero fondersi a causa delle temperature elevate e danneggiare l'apparecchio. Contenitori diversi potrebbero andare distrutti a causa della pressione e causare lesioni.

I nostri sacchetti e pellicole per il sottovuoto sono realizzati con una speciale materia plastica brevettata. Questo materiale è perfettamente indicato per la conservazione degli alimenti. I sacchetti forniti sono lavabili e riutilizzabili, possono essere lavati addirittura in lavastoviglie. Indicazioni precise al riguardo sono disponibili nel capitolo “Cura e pulizia”.

Tuttavia, per motivi igienici, consigliamo di utilizzare i sacchetti solo una volta se vengono usati per prodotti facilmente deperibili, come ad esempio il pesce crudo.

Per gli alimenti utilizzati di frequente consigliamo la conservazione sottovuoto nel contenitore. Nel contenitore sottovuoto la marinatura della carne è molto più rapida, poiché per effetto del vuoto la marinatura penetra più rapidamente e in profondità nella carne.

Anche l'insalata, ad esempio, si mantiene fresca più a lungo (consigliamo di introdurre un foglio di carta da cucina nel contenitore prima di riempirlo con l'insalata e creare il vuoto).

Gli alimenti liquidi possono essere conservati sottovuoto congelandoli in precedenza.

Per evitare i danni, il contenitore non deve mai essere introdotto nel congelatore. Attendere il raffreddamento degli alimenti caldi prima di chiuderli sottovuoto nel contenitore. Se il contenitore viene esposto a temperature troppo basse (inferiori a -18°C) o troppo alte (oltre i 100°C) possono verificarsi danni al materiale. I sacchetti sono perfettamente indicati per il confezionamento sottovuoto della carne o del pesce, ma anche le pietanze pronte possono essere porzionate e conservate a lungo. Attenzione, i cibi umidi dovrebbero essere congelati brevemente prima del confezionamento sottovuoto, poiché in caso contrario il liquido potrebbe fuoriuscire durante il processo e impedire la formazione del vuoto. Inoltre, nella zona della saldatura del sacchetto non devono essere presenti liquidi, grassi o simili, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto. Suggerimento: Rovesciare il sacchetto verso l'esterno prima di riempirlo, quindi introdurre gli alimenti e ripiegare i bordi del sacchetto. In questo modo la saldatura rimane sempre pulita! Inoltre: Non solo gli alimenti possono essere confezionati sottovuoto. Questo metodo di conservazione è indicato anche per vecchie fotografie, francobolli, documenti o argenteria, che in questo modo sono protetti dagli agenti ambientali nocivi. Gli alimenti confezionati in sacchetti sottovuoto possono essere riscaldati direttamente nel microonde. Basta ricordarsi di praticare un piccolo foro nel sacchetto in modo da scaricare la pressione. Consigliamo di non riutilizzare i sacchetti usati per il riscaldamento degli alimenti. I sacchetti, naturalmente, sono indicati anche per la cottura “sous vide”. La cottura “sous vide” è una tecnica di cottura a bassa temperatura in cui gli alimenti confezionati sottovuoto, come carne, verdura o pesce, vengono cotti lentamente e in modo straordinariamente delicato immergendoli in acqua a temperature basse e costanti. L'apparecchio della nostra gamma adatto a questo tipo di preparazione è il Sous-vide-Stick 58915.

MANIPOLAZIONE IGIENICA DEGLI ALIMENTI

Lavare accuratamente le mani prima di manipolare e confezionare gli alimenti sottovuoto.

Utilizzare solo utensili da cucina puliti. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati subito dopo il confezionamento sottovuoto. Dopo lo scongelamento, gli alimenti deperibili devono essere lavorati subito e cotti accuratamente.

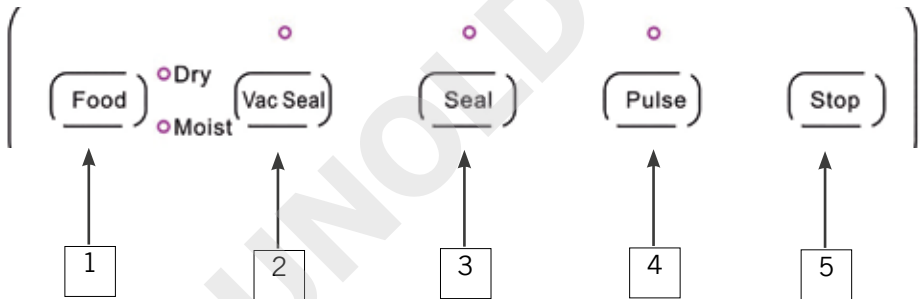
Aglio e funghi non devono mai essere confezionati sottovuoto. Il confezionamento sottovuoto di questi alimenti provoca una reazione chimica che può causarne il deterioramento.

Gli alimenti che sviluppano gas, come tutti i tipi di cavoli, dovrebbero essere sbollentati brevemente prima del confezionamento sottovuoto.



In linea di massima, ricordate sempre che anche gli alimenti confezionati sotto vuoto devono essere conservati correttamente. I prodotti deperibili, ad esempio, devono essere comunque refrigerati.

SPIEGAZIONE DEI COMANDI



Tasto Food

- 1 L'apparecchio può funzionare con le impostazioni "Umido" (Moist) o "Secco" (Dry). L'impostazione di base è "Secco" (Dry). L'impostazione "Umido" (Moist) è ideale per i prodotti che contengono una quantità notevole di liquidi.

Tasto Vac Seal / Confezionamento sottovuoto e saldatura

- 2 Con questo tasto è possibile creare il vuoto e saldare sacchetti e pellicole in un unico passaggio.

Tasto Seal / Saldatura

- 3 Con questo tasto si effettua solo la saldatura del sacchetto.

Tasto Pulse

- 4 Creazione manuale del vuoto, utilizzata per mettere sottovuoto i contenitori.

Tasto Stop

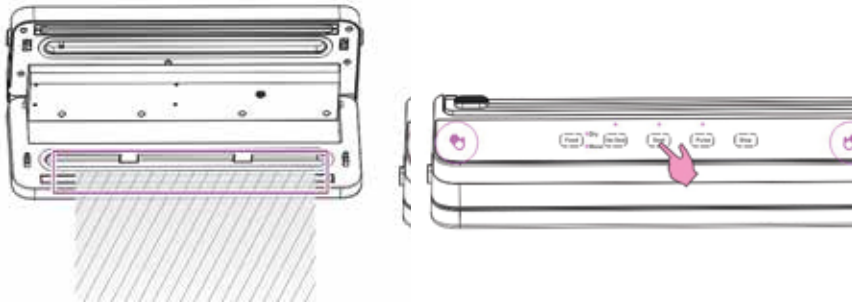
- 5 Premere il tasto Stop per interrompere in qualsiasi momento il processo in corso.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Anche le due piccole protezioni bianche a sinistra e a destra nella parte bassa della camera del vuoto devono essere rimosse. Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata di bambini e animali - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".
4. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro adatto.
5. Accertarsi di disporre di uno spazio sufficiente davanti all'apparecchio per poter appoggiare il sacchetto per il confezionamento sottovuoto.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica con il cavo di alimentazione (corrente alternata, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Tutte le spie di controllo lampeggiano brevemente, poi si accende la spia "Dry" a indicare che l'apparecchio è pronto per l'uso.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO O SALDATURA IN SACCHETTI

1. Preparare l'apparecchio come descritto al punto "Messa in funzione".
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Controllare che la guarnizione dell'apparecchio sia pulita. Eventuali corpi estranei come briciole e simili devono essere rimossi dalla guarnizione, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto.
4. Riempire un sacchetto con l'alimento da confezionare sottovuoto. Per un risultato ottimale, il sacchetto non dovrebbe essere riempito eccessivamente. Lasciare uno spazio libero di circa 8 cm tra il contenuto e l'estremità del sacchetto.
5. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera del vuoto. Accertarsi di lasciare uno spazio sufficiente a sinistra e a destra. Non premere eccessivamente il sacchetto nella camera. Se il sacchetto non è inserito adeguatamente, l'apparecchio non può creare correttamente il vuoto, per cui si deve controllare il giusto posizionamento del sacchetto prima di procedere. Chiudere il coperchio dell'apparecchio fino a udire uno scatto.
6. Con il tasto "Food", selezionare "Dry" (alimenti secchi) o "Moist" (alimenti umidi) per adattare il processo di creazione del vuoto alla specifica consistenza. L'impostazione predefinita è "Dry".
7. Quindi premere il tasto "Vac/Seal". La spia di controllo del tasto indica che è in corso il processo di creazione del vuoto. Attenzione, questa spia resta accesa per alcuni secondi all'inizio del successivo processo di saldatura e poi si spegne.



8. Una volta ottenuto un vuoto ottimale, il sacchetto viene sigillato: la spia di controllo del tasto “Seal” indica che è in corso questo processo.
9. L'apparecchio inizia a saldare, la pompa del vuoto, a seconda del valore del vuoto, si porta nella posizione iniziale e poi si ferma.
10. Al termine del processo la spia di controllo si spegne.
11. Se si desidera annullare il processo, premere il tasto “Stop”.



12. A questo punto, premere contemporaneamente le due chiusure a destra e a sinistra dell'apparecchio. Il blocco viene rilasciato ed è possibile prelevare il sacchetto pronto.

13. Il processo di creazione del vuoto è terminato, gli alimenti nel sacchetto sono confezionati sottovuoto.

14. Se si vuole solo saldare il sacchetto senza creare il vuoto, posizionare il sacchetto nell'apparecchio come descritto in precedenza. Quindi premere il tasto “Seal”. Non appena la spia di controllo di questo tasto si

spegne, il sacchetto è saldato e può essere prelevato come descritto.

15. Controllare sempre che il risultato del confezionamento sottovuoto corrisponda alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia continua e priva di difetti.



Durante il funzionamento dell'apparecchio, la camera del vuoto raggiunge temperature molto elevate. Pertanto, non deve essere toccata durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO O SALDATURA CON PELLICOLA

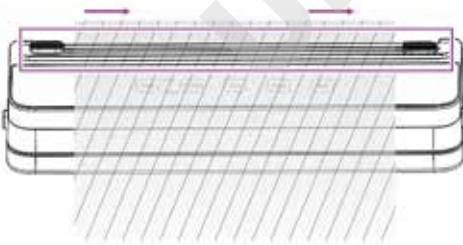
1. Preparare l'apparecchio come descritto al punto “Messa in funzione”.
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Controllare che la guarnizione dell'apparecchio sia pulita. Eventuali corpi estranei come briciole e simili devono essere rimossi dalla guarnizione, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto.

4. Tagliare dal rotolo il pezzo di pellicola necessario. Attenzione: Si devono aggiungere almeno 8 cm, che sono necessari per il confezionamento sottovuoto. Se si desidera riutilizzare questo sacchetto si deve calcolare una corrispondente lunghezza di riserva, pari a 2,5 cm per ogni processo di creazione del vuoto.
5. Posizionare un'estremità aperta della pellicola nella camera del vuoto. Accertarsi di lasciare uno spazio sufficiente a sinistra e a destra.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio fino a udire uno scatto.
7. Premere il tasto "Seal".
8. L'apparecchio inizia a saldare, la pompa del vuoto, a seconda del valore del vuoto, si porta nella posizione iniziale e poi si ferma.
9. Al termine del processo, la spia di controllo "Seal" si spegne.
10. A questo punto, premere contemporaneamente le due chiusure a destra e a sinistra dell'apparecchio. Il blocco viene rilasciato ed è possibile prelevare il sacchetto pronto.
11. Controllare sempre che il risultato corrisponda alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia continua e priva di difetti.
12. A questo punto si può procedere con la creazione del vuoto come descritto a pagina 73.
13. Se si desidera annullare il processo, premere il tasto "Stop".



Durante il funzionamento dell'apparecchio, la camera del vuoto raggiunge temperature molto elevate. Pertanto, non deve essere toccata durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

USO DELL'UNITÀ DI TAGLIO



1. Accertarsi che la slitta di taglio con la lama sia spinta completamente da un lato.
2. Sollevare l'unità di taglio. Posizionare al di sotto il sacchetto o la pellicola e abbassare l'unità di taglio.
3. Spingere leggermente l'unità di taglio verso il basso per fissare il sacchetto o la pellicola e poi trascinare la slitta di taglio lungo il materiale da tagliare.

4. Quindi rimuovere il sacchetto o la pellicola.



Attenzione, pericolo di lesioni. La lama è molto affilata!

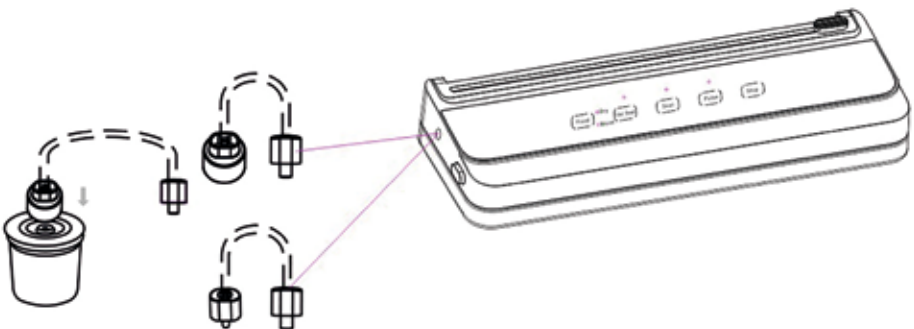
CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEL CONTENITORE

Utilizzare solo contenitori idonei al sottovuoto. Il diametro massimo non può essere superiore a 32 cm. Potete ordinarli presso il nostro servizio clienti. Per conservare liquidi sottovuoto nel contenitore, questi devono essere precedentemente congelati. Per conservare sottovuoto alimenti macinati o granulari nel contenitore, appoggiare un pezzo di carta da cucina sull'alimento prima di chiudere il coperchio e iniziare con la creazione del vuoto.

1. Preparare l'apparecchio come descritto al punto "Messa in funzione".
2. Introdurre nel contenitore gli alimenti da conservare sottovuoto. Lasciare uno spazio di almeno 1 cm tra gli alimenti e il bordo superiore del contenitore.
3. Infilare un'estremità del tubo flessibile fornito nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nella valvola presente nel coperchio del contenitore.
4. Chiudere il coperchio della macchina per sottovuoto fino a udire uno scatto.
5. Il coperchio del contenitore per sottovuoto deve essere chiuso correttamente e la valvola deve essere in posizione "Vuoto".
6. Premere il tasto "Pulse". La spia di controllo indica che l'apparecchio è in funzione.
7. Tenere premuto il tasto fino a raggiungere il risultato di vuoto desiderato. Quindi rilasciare il tasto.
8. Rimuovere il tubo flessibile dall'apparecchio e dal contenitore.
9. Il processo di creazione del vuoto è terminato, gli alimenti nel contenitore sono confezionati sottovuoto.

Apertura dei contenitori sottovuoto

Per aprire il contenitore, spingere verso il basso il pulsante al centro del coperchio. Il vuoto viene rilasciato ed è possibile rimuovere il coperchio dal contenitore.



CURA E PULIZIA

Pulizia dell'apparecchio



Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

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

Attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo.

1. Rimuovere i residui di alimenti dall'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire la macchina per il sottovuoto con un panno umido e un po' di detersivo.
3. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti.
4. L'apparecchio e la spina devono essere perfettamente asciutti prima di poter riutilizzare l'apparecchio.
5. In caso di necessità è possibile staccare la parte superiore del corpo esterno dalla parte inferiore tirandola verso l'alto. Per riassemblare l'apparecchio, inserire con cura i due supporti a destra e a sinistra nelle cavità della parte inferiore e abbassare la parte superiore.
6. Se una delle guarnizioni di saldatura è usurata è possibile sostituirla con la guarnizione fornita. La guarnizione è pre-fustellata nel materiale. Rimuovere con cautela il materiale in eccesso.
7. Rimuovere la guarnizione difettosa dall'apparecchio, inserire con cura la nuova guarnizione e premere bene. L'apparecchio può funzionare correttamente solo se la guarnizione è posizionata nel modo giusto.
8. Conservare la macchina per il sottovuoto perfettamente asciutta in un luogo asciutto e sicuro per proteggerla da polvere, urti, calore intenso e umidità.
9. Per la conservazione consigliamo di chiudere solo leggermente il coperchio dell'apparecchio per proteggere le guarnizioni interne da una costante pressione.

Pulizia dei sacchetti per sottovuoto

1. I sacchetti per sottovuoto possono essere lavati in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.
2. I sacchetti sono anche lavabili in lavastoviglie. Per farlo si deve rivoltare il sacchetto e sistemarlo nel cestello superiore della lavastoviglie. Accertarsi che tutte le superfici del sacchetto entrino in contatto con l'acqua.
3. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti.
4. Asciugare accuratamente il sacchetto prima di riutilizzarlo.

5. Consigliamo di non riutilizzare i sacchetti usati per il confezionamento sottovuoto di carne o pesce crudi.
6. In caso di confezionamento sottovuoto di alimenti grassi, è possibile che il sacchetto non sia più riutilizzabile.

Pulizia del contenitore per sottovuoto

1. Il contenitore per sottovuoto può essere lavato in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.
2. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti.
3. Asciugare accuratamente il contenitore e il coperchio prima di riutilizzarli.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Nessun funzionamento quando si preme un tasto.	■ Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa elettrica ■ Verificare che il cavo di rete non sia danneggiato ■ Accertarsi che la presa scelta funzioni correttamente collegandovi un altro elettrodomestico.
Non si riesce a generare il vuoto.	■ Verificare che il sacchetto non sia bucato. Per esempio è possibile saldare il sacchetto in modo che al suo interno rimanga dell'aria e poi immergerlo in acqua e schiacciarlo leggermente. Se si osservano delle bolle d'aria salire verso l'alto il sacchetto è bucato. Usare un sacchetto nuovo. ■ Se si usa un sacchetto autoprodotta, controllarne la saldatura. Se questa presenta una grinza, l'estrazione dell'aria dal sacchetto è impossibile. Tagliare il sacchetto in questo punto e risaldarlo.
Il sacchetto perde il vuoto.	■ Controllare la saldatura del sacchetto. Se essa presenta una grinza non è possibile generare il vuoto. ■ Aprire il sacchetto e metterlo nuovamente sotto vuoto. ■ Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che l'aria continui a fuoriuscire dal sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e riconfezionarlo sottovuoto. ■ Gli alimenti con punte taglienti, come ad esempio le ossa, possono danneggiare il sacchetto. In questo caso usare un sacchetto nuovo. Per confezionare sottovuoto questi alimenti, prima avvolgerli in carta da cucina.
Non si riesce a saldare il sacchetto.	■ Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che non si riesca a saldare il sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e risaldarlo.

Problema	Soluzione
Non si riesce a generare il vuoto nel contenitore.	■ Accertarsi che il tubetto sia correttamente collegato. ■ Verificare che tra il prodotto da mettere sottovuoto e il bordo superiore del contenitore sia presente almeno 2,5 cm di spazio libero, in quanto altrimenti non è possibile generare il vuoto. ■ Accertarsi che il contenitore e il coperchio non presentino delle microcrepe che possono rendere anermetico il contenitore, con conseguente impossibilità di generare il vuoto. In questo caso il contenitore deve essere sostituito.
L'apparecchio funziona, ma non produce saldatura.	■ Se la saldatura a filo è surriscaldato, essa verrà automaticamente spento. Accendere la macchina per 2-3 minuti e lasciare raffreddare. In seguito, il dispositivo può essere utilizzato nuovamente.

NORME DIE GARANZIA

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

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48055

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente estas instrucciones de uso. De este modo, se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva envasadora al vacío (denominada en lo sucesivo „aparato“).

Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o mantengan el aparato lean y tengan en cuenta las instrucciones de uso. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones.

Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con las instrucciones de uso, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

Indicación importante: Las ilustraciones y dibujos sirven de referencia y pueden diferir del producto.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	130 vatios, 220–240 V~, 50-60 Hz	
Dimensiones:	aprox. 37 x 13,3 x 5,8 cm (L/An/Al)	
Cable de alimentación:	aprox. 115 cm	
Peso:	aprox. 1,05 kg	
Clase de protección:	II	
Potencia de aspiración:	9 litros por minuto	
Vacío de la bomba:	0,7 bar	
Equipamiento:	Para el sellado o bien para el envasado al vacío y el sellado, pilotos de control de función, función “Pulse”, cúter integrado para cortar fácilmente las láminas	
Accesorios:	1 manguera (aprox. 55 cm), 1 conexión de manguera de repuesto, 1 junta de repuesto, 10 bolsas de vacío (15 x 25 cm), 1 rodillo de vacío (20 x 100 cm), manual de instrucciones	

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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo identifica posibles peligros que pueden derivar en lesiones personales o daños en el aparato.



Este símbolo le indica un posible peligro de quemaduras. ¡Preste aquí siempre la máxima atención!

PARA SU SEGURIDAD

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

¡Lea y conserve las siguientes instrucciones!**Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
7. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.
8. El aparato no se debe lavar en el lavavajillas.
9. La envasadora al vacío no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
10. Mantenga las láminas y bolsas fuera del alcance de los niños para que estos no se coloquen las bolsas sobre la cabeza. ¡Peligro de asfixia!
11. La cuchilla de la unidad de corte está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!
12. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, por ejemplo,

- cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- empresas agrícolas,
- para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
- en pensiones privadas o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

13. No toque jamás el aparato o el cable de conexión con manos húmedas.
14. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
15. Seguridad eléctrica
16. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector, no tire nunca directamente del cable. No elevar el aparato por el cable de alimentación.
17. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.

Indicaciones sobre la colocación segura y el funcionamiento

18. Use siempre el generador de vacío sobre una superficie libre y llana.
19. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
20. No utilizar nunca cerca de fuentes inflamables, como aparatos accionados por gas, etc.
21. No envasar nunca al vacío sustancias con peligro de explosión, p. ej., alimentos con alcohol
22. La junta de sellado de la cámara de vacío se calienta durante el uso del aparato. Por lo tanto, no la toque

durante el funcionamiento dado que existe peligro de quemaduras.

23. El generador de vacío no debe ser usado ni guardado a la intemperie.
24. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
25. Después del uso, así como antes de la limpieza, desenchufe el aparato. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
26. Limpie el aparato después de cada uso.
27. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.



La junta de sellado y el alambre de sellado en el interior de la cámara de vacío se calientan durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de un uso inadecuado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INDICACIONES Y CONSEJOS PARA LA GENERACIÓN DE VACÍO

Mediante el envasado al vacío, podrá conservar durante más tiempo verduras, carne, etc. Los alimentos no adquieren olores extraños, además, están bien protegidos contra bacterias, moho, etc. De esta manera, podrá almacenar también té o alimentos secos durante periodos largos y aprovechar así, p. ej., ofertas especiales. Sin embargo, tenga en cuenta que el envasado al vacío no sustituye al refrigerado ni al congelado.

Use solo bolsas y láminas adecuadas para envasar al vacío o los recipientes disponibles por separado. Si utiliza otras bolsas, estas se podrían fundir por las altas temperaturas y dañar el aparato. Los recipientes de tipo distinto a los suministrados pueden ser destruidos por la presión generada y producir así lesiones. Nuestras bolsas y las láminas para envasar al vacío están fabricadas de un material sintético especial patentado. Este material es óptimo para conservar sustancias alimenticias.

Las bolsas suministradas son lavables y reutilizables, y hasta puede meterlas en el lavavajillas. Encontrará indicaciones exactas sobre el tema en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

Sin embargo, por razones higiénicas recomendamos utilizar las bolsas solo una vez si las utiliza para productos perecederos, p. ej., pescado crudo.

Si necesita alimentos a menudo, le recomendamos envasar al vacío en el recipiente. Los platos con carne marinada necesitan poco tiempo para marinarse dentro del recipiente para envasar al vacío, dado que, gracias al vacío, el marinado penetra más rápida y profundamente en la carne.

Pero también la ensalada, por ejemplo, se puede mantener fresca durante un período largo de tiempo (para ello, extienda un trozo de papel de cocina en el recipiente antes de colocar la ensalada y envasar al vacío).

Los alimentos líquidos se pueden envasar al vacío si se congelan previamente.

No coloque nunca el recipiente en el congelador para evitar daños en el recipiente. Primero, deje enfriar los alimentos calientes antes de envasarlos al vacío en el recipiente. Si el recipiente se expone a temperaturas demasiado bajas (inferiores a -18 °C) o demasiado elevadas (superiores a 100 °C), el material podría dañarse. Las bolsas son excelentes para envasar al vacío carne o pescado, pero también es posible envasar alimentos preparados por porciones y guardarlos durante más tiempo. Por favor, tenga presente que las sustancias húmedas que vayan a ser envasadas se deben congelar antes brevemente para que no salga líquido al envasar, lo que evitaría la generación de vacío. Además, no debe haber líquidos, grasas o similares en el área de la costura de sellado de la bolsa, dado que, de lo contrario, tampoco será posible conseguir el envasado al vacío. Consejo: Antes del llenado, doble los bordes de sellado de la bolsa hacia fuera, introduzca los alimentos y vuelva a desplegar los bordes. ¡De este modo, la costura de sellado se mantiene siempre limpia! Además: No solo es posible envasar al vacío los alimentos. También puede envasar fotografías antiguas, sellos postales, documentos o cubiertos de plata y protegerlos así de las influencias ambientales. Para recalentar, puede colocar directamente las bolsas con alimentos envasados al vacío en el microondas. Para ello, asegúrese previamente de pinchar un pequeño agujero en la bolsa para que pueda descargarse la presión. Recomendamos no volver a usar las bolsas utilizadas para recalentar alimentos. Por supuesto, las bolsas al vacío son perfectamente adecuadas para la cocción „Sous-Vide“. La cocción „Sous-Vide“ es una forma de cocción a baja temperatura durante la cual los alimentos envasados al vacío como carne, verdura o pescado se cuecen lentamente y con mucho cuidado en un baño de agua a temperaturas constantemente bajas. El aparato adecuado para ello de nuestra gama de productos es Sous-Vide-Stick 58915.

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

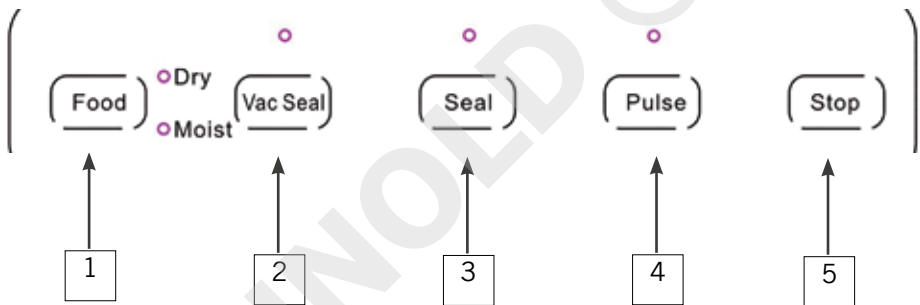
Lávese siempre las manos antes de manipular alimentos y envasar al vacío.

Utilice solo utensilios de cocina limpios. Los alimentos perecederos se deben enfriar o congelar inmediatamente después del envasado al vacío. Después de la descongelación, se deben procesar inmediatamente los alimentos perecederos y calentarlos bien. No envase nunca al vacío los ajos ni las setas. Estos productos generan una reacción química cuando se envasan al vacío que puede estropear los alimentos. Los alimentos que producen gases, p. ej., todo tipo de coles, se deben escaldar brevemente antes del envasado al vacío.



Tenga en cuenta que los alimentos envasados al vacío también se deben almacenar adecuadamente. Por ejemplo, las mercancías perecederas se deben enfriar de todas maneras.

EXPLICACIÓN DEL ELEMENTO DE MANDO



Tecla „Food“

- 1 El aparato puede funcionar en los ajustes „Húmedo“ (Moist) o „Seco“ (Dry). El ajuste básico es „Seco“ (Dry). Para productos de envasado al vacío que contienen especialmente muchos líquidos, es perfecto el ajuste „Húmedo“ (Moist).

Tecla „Vac Seal“/envasar al vacío y sellar

- 2 Con esta tecla envasará al vacío y sellará las bolas y láminas en un paso de trabajo.

Tecla „Seal“/sellar

- 3 Con esta tecla, solamente se sella la bolsa.

Tecla „Pulse“

- 4 Envasado al vacío manual: se utiliza para el envasado al vacío de recipientes.

Tecla „Stop“

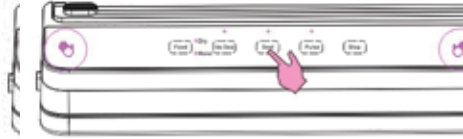
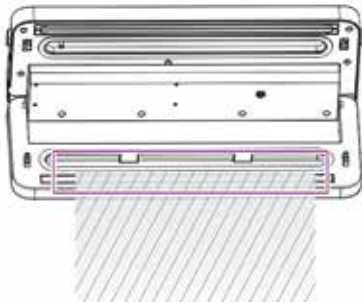
- 5 Pulse la tecla de parada para interrumpir el proceso correspondiente en cualquier momento.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). También se deben retirar las dos pequeñas cubiertas protectoras blancas situadas en la parte inferior izquierda y derecha de la cámara de vacío. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de los animales. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
4. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada y llana.
5. Preste atención a que haya suficiente espacio delante del aparato para poder depositar delante del mismo las bolsas necesarias para envasar al vacío.
6. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (corriente alterna, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Todos los pilotos de control parpadean brevemente y, a continuación, se enciende el piloto de control „Dry“, que indica que el aparato está listo para el funcionamiento.

ENVASADO AL VACÍO O SELLADO EN BOLSAS

1. Prepare el aparato como se describe en „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiese cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.
4. Llene una bolsa con el producto que se vaya a envasar. Para obtener un resultado óptimo, la bolsa no debe llenarse excesivamente. Deje un espacio libre de aprox. 8 cm entre el contenido de la bolsa y el extremo de esta.
5. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el medio de la cámara de vacío. Asegúrese de dejar suficiente espacio hacia la izquierda y derecha. No presione la bolsa demasiado fuerte en la cámara. Si la bolsa no está correctamente insertada, el aparato no podrá envasar al vacío correctamente. Por lo tanto, asegúrese de que la bolsa esté bien colocada antes de continuar. Cierre la tapa del aparato hasta que la tapa encaje audiblemente.
6. Ahora, a través de la tecla „Food“, seleccione „Dry“ (producto seco de envasado al vacío) o „Moist“ (producto húmedo de envasado al vacío) para adaptar el proceso de envasado al vacío específicamente a la consistencia. El ajuste por defecto es „Dry“.



continuación, pulse la tecla „Vac/Seal“. El piloto de control de la tecla indica que el proceso de envasado al vacío está en marcha. Atención: este piloto de control sigue iluminado durante unos segundos cuando se inicia el siguiente proceso de sellado y, después, se apaga.

8. En cuanto se consigue un resultado óptimo del envasado al vacío, se sella la bolsa: también lo indica el piloto de control de la tecla „Seal“.
9. El aparato comienza a sellar, la bomba de vacío funciona solo al principio en función del valor de vacío y, después, se detiene.
10. Cuando haya finalizado el proceso, se apaga el piloto de control.



11. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Stop“.

12. Ahora presione con fuerza y simultáneamente los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato. El desbloqueo se soltará y podrá retirar las bolsas preparadas.

13. El proceso ha finalizado y los alimentos de la bolsa están envasados al vacío.

14. Si solamente desea sellar la bolsa, pero no envasarla al vacío, insértela en el aparato, como se describe arriba. Después, pulse la tecla „Seal“. En cuanto se apague el piloto de control de esta tecla, la bolsa estará sellada y se podrá retirar como se describe.

15. Compruebe siempre si el resultado del envasado al vacío le parece satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado es continua y perfecta.



La cámara de vacío se calienta durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.

ENVASADO AL VACÍO O SELLADO CON LÁMINA

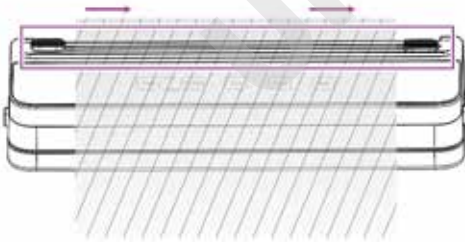
1. Prepare el aparato como se describe en „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiese cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.

4. Corte del rollo el trozo necesario de lámina. Atención: Se deben añadir como mínimo 8 cm que son necesarios para el envasado al vacío. Si desea reutilizar esta bolsa, deberá calcular una mayor reserva que, por cada proceso de envasado al vacío, será de unos 2,5 cm.
5. Coloque un extremo abierto de la lámina en la cámara de envasado al vacío. Asegúrese de dejar suficiente espacio hacia la izquierda y derecha.
6. Cierre la tapa del aparato hasta que la tapa encaje audiblemente.
7. Pulse la tecla „Seal“.
8. El aparato comienza a sellar, la bomba de vacío funciona solo al principio en función del valor de vacío y, después, se detiene.
9. Cuando haya finalizado el proceso, se apaga el piloto de control „Seal“.
10. Ahora presione con fuerza y simultáneamente los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato. El desbloqueo se soltará y podrá retirar las bolsas preparadas.
11. Compruebe siempre si el resultado le parece satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado es continua y perfecta.
12. Ahora puede iniciar el envasado al vacío como se describe en la página 86.
13. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Stop“.



La cámara de vacío se calienta durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.

MANEJO DE LA UNIDAD DE CORTE



1. Asegúrese de que el carro de corte con la cuchilla se ha empujado completamente hacia un lado.
2. Abata la unidad de corte hacia arriba. Coloque la bolsa o la lámina por debajo y vuelva a abatir la unidad de corte hacia abajo.
3. Presione la unidad de corte

ligeramente hacia abajo para fijar la bolsa o la lámina y, después, pase el carro de corte por encima del producto que se vaya a cortar.

4. A continuación, retire de nuevo la bolsa o la lámina.



Atención: peligro de lesiones. ¡El cuchillo de corte está muy afilado!

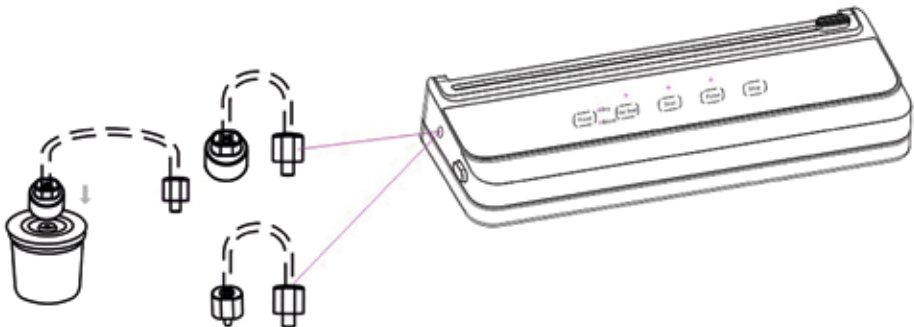
ENVASAR AL VACÍO EN EL RECIPIENTE

Por favor, utilice solamente recipientes adecuados para envasar al vacío. El diámetro máximo no debe exceder 32 cm. Puede solicitarlos a nuestro servicio de atención al cliente. Si desea envasar al vacío líquidos en el recipiente, enfríelos previamente en el frigorífico. Si desease envasar al vacío alimentos molidos o en grano en el recipiente, coloque un trozo de papel de cocina sobre los alimentos antes de cerrar la tapa y comenzar con la aplicación de vacío.

1. Prepare el aparato como se describe en "Puesta en servicio".
2. Coloque el producto que se vaya a envasar en el recipiente. Para ello, deje al menos 1 cm entre el producto que se vaya a envasar y el borde superior del recipiente.
3. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión del aparato de vacío y, el otro extremo, en la válvula en la tapa del recipiente para envasar al vacío.
4. Cierre la tapa de la envasadora al vacío hasta que encaje audiblemente.
5. Asimismo, la tapa del recipiente para envasar al vacío debe estar bien cerrada y la válvula debe estar colocada en „Envasado al vacío“.
6. Pulse la tecla „Pulse“. El piloto de control indica que el aparato está en funcionamiento.
7. Pulse la tecla hasta que el envasado al vacío le resulte satisfactorio. Después, suelte la tecla.
8. Quite la manguera del aparato y del recipiente.
9. Ha concluido el proceso de envasado al vacío, los alimentos en el recipiente están envasados al vacío.

Abrir el recipiente para envasar al vacío

Para abrir el recipiente, pulse el botón en el centro de la tapa hacia abajo. Se suelta el vacío y se puede retirar la tapa del recipiente.



LIMPIEZA Y CUIDADO**Limpieza del dispositivo**

Antes de la limpieza, desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

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

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Retire los restos de alimentos del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la envasadora al vacío con un paño húmedo y un poco de detergente.
3. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes.
4. Tanto el aparato como el enchufe de conexión deberán estar completamente secos antes de volver a utilizar el aparato.
5. En caso necesario, se puede extraer la parte superior de la carcasa de la parte inferior hacia arriba. Para volver a ensamblar el aparato, introduzca con cuidado los dos soportes de la derecha y de la izquierda en los huecos de la parte inferior de la carcasa y abata la parte superior de la carcasa hacia abajo.
6. Si una de las juntas de sellado está desgastada, puede sustituirla por la junta suministrada. La junta está preestampada en el material. Retire con cuidado el exceso de material.
7. Retire la junta de sellado defectuosa del aparato e introduzca con cuidado la nueva junta presionándola firmemente en su lugar. Solo si la junta está correctamente colocada, el aparato puede funcionar debidamente.
8. Guarde la envasadora al vacío completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.
9. Recomendamos cerrar la tapa del aparato solo ligeramente durante el almacenamiento para proteger las juntas interiores de la presión permanente.

Limpieza de la bolsas para envasar al vacío

1. Las bolsas para envasar al vacío se pueden limpiar en agua tibia añadiendo un poco de detergente.
2. Las bolsas también se pueden limpiar en el lavavajillas. Para ello, gire con cuidado la bolsa correspondiente hacia la izquierda y colóquela en la cesta superior del lavavajillas. Asegúrese de que todas las superficies de la bolsa entren en contacto con el agua.
3. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes.
4. Seque las bolsas con cuidado antes de volver a utilizarlas.
5. Recomendamos no reutilizar las bolsas en las que se ha envasado carne o pescado crudo al vacío.

6. Si ha envasado al vacío alimentos muy grasos, es posible que estas bolsas tampoco sean adecuadas para su reutilización.

Limpieza del recipiente para envasar al vacío

1. El recipiente para envasar al vacío se puede limpiar en agua tibia añadiendo un poco de detergente.
2. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes.
3. Seque el recipiente y la tapa con cuidado antes de volver a utilizarlos.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Soluzione
No funciona cuando usted pulsa una tecla	■ Compruebe si la clavija de red está enchufada correctamente. ■ Compruebe si el cable de alimentación está dañado ■ Compruebe si la caja de enchufe elegida funciona correctamente, conectando a la misma otro artefacto eléctrico.
No se puede generar vacío.	■ Compruebe si la bolsa tiene un agujero. Para ello, usted puede, por ejemplo, soldar la bolsa de tal modo que aún quede algo de aire en ella. A continuación coloque la bolsa en agua y apriétela. Si suben burbujas de aire, la bolsa tiene un agujero. Por favor use una bolsa nueva. ■ Si usted usa una bolsa de fabricación propia, compruebe el cordón de soldadura. Si en el mismo existe un pliegue, éste evita que el aire pueda ser extraído de la bolsa. Corte la bolsa en este lugar y suéldela nuevamente.
La bolsa pierde el vacío.	■ Verifique el cordón de soldadura de la bolsa. Si en el mismo existiese un pliegue, no podrá ser generado vacío. ■ Abra la bolsa y aplique nuevamente vacío. ■ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc., en el sector de la barra de soldadura pueden causar constantes fugas. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y aplique nuevamente vacío. ■ Alimentos con extremos filosos, como por ejemplo huesos, pueden dañar la bolsa. En este caso deberá usar una nueva bolsa. Si usted desea envasar al vacío este tipo de alimentos, envuélvalos primero con papel de cocina.
La bolsa no puede ser soldada.	■ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc. en el sector del cordón de soldadura pueden ser la causa de que la bolsa no pueda ser soldada. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y suéldela nuevamente.

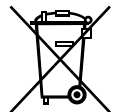
Problema	Soluzione
En el recipiente no se puede generar vacío.	■ Asegúrese de que la manguera esté correctamente conectada. ■ Compruebe si entre el producto a ser envasado y el canto superior del recipiente existe un espacio libre mínimo de 2,5 cm, porque de lo contrario no puede ser generado vacío. ■ Asegúrese de que el recipiente y la tapa no estén dañados por pequeñas fisuras capilares. El recipiente puede perder hermeticidad debido a pequeñas fisuras, no pudiendo ser generado vacío. En este caso deberá ser reemplazado.
La unidad funciona, pero no produce costura.	■ Si el alambre es sobrecalentado, se apaga automáticamente. Encienda la máquina durante 2-3 minutos y déjela enfriar. Posteriormente, el dispositivo puede ser usado de nuevo.

CONDICIONES DE GARANTIA

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

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48055**PRZEDMOWA**

Dziękujemy serdecznie za zakup produktu firmy Unold. Prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcją obsługi. Pomoże to Państwu szybko zapoznać się ze wszystkimi funkcjami nowo zakupionej zgrzewarki do pakowania próżniowego (w dalszej części tekstu nazywanego „urządzeniem”).

Proszę dopilnować, aby każdy, kto będzie korzystać z urządzenia, zajmować się jego czyszczeniem lub konserwacją, zapoznał się z instrukcją i się do niej stosował. W żadnym wypadku nie należy przekazywać urządzenia innej osobie bez dołączonej instrukcji obsługi.

Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

Ważna wskazówka: Zdjęcia i rysunki mają charakter poglądowy i mogą różnić się od produktu.

DANE TECHNICZNE

Moc:	130 W, 220–240 V~, 50–60 Hz	 
Wymiary:	ok. 37 x 13,3 x 5,8 cm (dł./szer./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 115 cm	
Ciężar:	ok. 1,05 kg	
Moc odsysania:	9 litrów na minutę	
Próżnia pompy:	0,7 bar	
Klasa ochrony:	II	
Wyposażenie:	Do zgrzewania lub usuwania powietrza i zgrzewania, lampki kontrolne funkcji, funkcja impulsu, zintegrowany obcinak do łatwego przycinania folii	
Akcesoria:	1 wąż (ok. 55 cm), 1 uszczelka zapasowa, 10 worków próżniowych (15 x 25 cm), 1 rolka próżniowa (20 x 100 cm), instrukcja obsługi	

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol wskazuje na możliwe zagrożenia, które mogą skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.



Ten symbol zwraca uwagę na możliwe ryzyko poparzenia. Tutaj proszę zachować szczególną ostrożność!

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości!

Osoby w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.
8. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
9. Pakowarka próżniowa nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
10. Folie i worki należy trzymać z dala od dzieci, aby nie mogły naciągnąć ich na głowę – niebezpieczeństwo uduszenia!
11. Ostrze zespołu tnącego jest bardzo ostre – niebezpieczeństwo zranienia!

12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
- aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Bezpieczeństwo elektryczne

13. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
14. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nigdy stawiać urządzeń na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą być użytkowane w pobliżu płomieni.
15. Pakowarkę próżniową należy używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
16. Przewód zasilający należy wyciągać z gniazdka jedynie za wtyczkę, nigdy bezpośrednio za przewód zasilający. Przewód zasilający nie może służyć do podnoszenia urządzenia.
17. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
18. Trzymać folię i woreczki z dala od dzieci, aby nie mogły one założyć worka na głowę – niebezpieczeństwo uduszenia!

Instrukcja bezpiecznej instalacji i eksploatacji

19. Uszczelka w komorze próżniowej jest gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.
20. Pakowarki próżniowej nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
21. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.

22. Pod żadnym pozorem nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych źródeł, takich jak piec gazowe itp.
23. Pod żadnym pozorem nie pakować próżniowo substancji potencjalnie wybuchowych, np. środków spożywczych zawierających alkohol.
24. Po użyciu urządzenia i przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazda.
25. Myć urządzenie po każdym użyciu.
26. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta.
27. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.



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



Kiedy urządzenie pracuje, uszczelka i drut w środku komory próżniowej rozgrzewają się do wysokich temperatur. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania lub po naprawach wykonanych przez nieuprawnione osoby trzecie.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Pakowanie próżniowe pozwala na dłuższe przechowywanie warzyw, mięsa itp. Żywność nie wchłania obcych zapachów, a do tego jest skutecznie chroniona przed bakteriami, pleśnią itp.

W ten sposób można m.in. dłużej przechowywać herbatę czy suchą karmę i korzystać ze specjalnych promocji. Należy jednak pamiętać, że pakowanie próżniowe nie zastępuje chłodzenia ani zamrażania.

Proszę korzystać wyłącznie z worków i folii przeznaczonych do pakowania próżniowego lub oddzielnie

sprzedawanego pojemnika. Inne worki mogą się stopić pod wpływem wysokich temperatur, wywołując awarię urządzenia. Inne pojemniki mogą ulec zniszczeniu pod wpływem generowanego ciśnienia i spowodować w efekcie obrażenia ciała.

Nasze worki do pakowania próżniowego i folie wykonane są ze specjalnego, opatentowanego tworzywa sztucznego. Ten materiał jest idealny do przechowywania żywności. Znajdujące się w zestawie worki nadają się do czyszczenia i wielokrotnego użytku. Można je nawet myć w zmywarce. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Jeśli jednak wykorzystuje się worki do przechowywania łatwo psujących się towarów, np. surowych ryb, ze względów higienicznych odradza się powtórne używanie.

Środki spożywcze, po które sięga się częściej, najlepiej pakować próżniowo w pojemniku. Potrawy z marynowanym mięsem można marynować w pojemniku do pakowania próżniowego w znacznie krótszym czasie, ponieważ próżnia sprawia, że marynata wnika w mięso szybciej i głębiej.

Również sałata może zachować świeżość przez dłuższy czas (przed włożeniem sałaty i usunięciem powietrza proszę wyłożyć pojemnik ręcznikiem kuchennym).. Żywność w stanie płynnym można pakować próżniowo dopiero po zamrożeniu. Pod żadnym pozorem proszę nie wstawiać pojemnika do zamrażarki, aby go nie uszkodzić. Gorące jedzenie powinno ostygnąć przed zapakowaniem próżniowym w pojemniku. Jeśli pojemnik zostanie wystawiony na działanie zbyt niskich (poniżej -18°C) lub zbyt wysokich temperatur (powyżej 100°C), może dojść do uszkodzenia materiału. Worki idealnie nadają się do pakowania próżniowego mięsa czy ryb, ale można również pakować gotowe dania podzielone na mniejsze porcje i przechowywać przez długi czas. Proszę pamiętać, że wilgotne produkty przed zapakowaniem trzeba zamrozić. Bez tego podczas pakowania próżniowego dojdzie do wycieku płynów i nie będzie można wytworzyć próżni. Ponadto nie wolno dopuszczać do obecności płynów, tłuszczów itp. w obszarze zgrzewu worka, bo wówczas nie uda się usunąć powietrza z opakowania. Rada: Przed napełnieniem należy odwrócić worek na lewą stronę, następnie napełnić jedzeniem i ponownie zagiąć brzegi worka. Dzięki temu zgrzew będzie zawsze czysty. Poza tym: Nie tylko żywność może być pakowana próżniowo. Nadają się do tego również stare fotografie, znaczki, dokumenty czy srebrne sztucce. Opakowanie próżniowe skutecznie ochroni je przed szkodliwym wpływem środowiska. Worki z żywnością pakowaną próżniowo można włożyć bezpośrednio do kuchenki mikrofalowej w celu podgrzania. Wcześniej trzeba jednak zrobić w worku mały otwór, aby powstające w środku ciśnienie mogło wydostawać się na zewnątrz. Odradzamy powtórne wykorzystywanie worków, które zostały już użyte do podgrzania żywności. Oczywiście worki próżniowe idealnie nadają się również do gotowania sous-vide. Gotowanie sous-vide to metoda gotowania w niskich temperaturach, w której zapakowane próżniowo potrawy, takie jak mięso, warzywa lub ryby, gotuje się powoli i bardzo delikatnie w łaźni wodnej w stałych, niskich temperaturach. Odpowiednim urządzeniem z naszej oferty jest garnek próżniowy Sous-vide-Stick 58915.

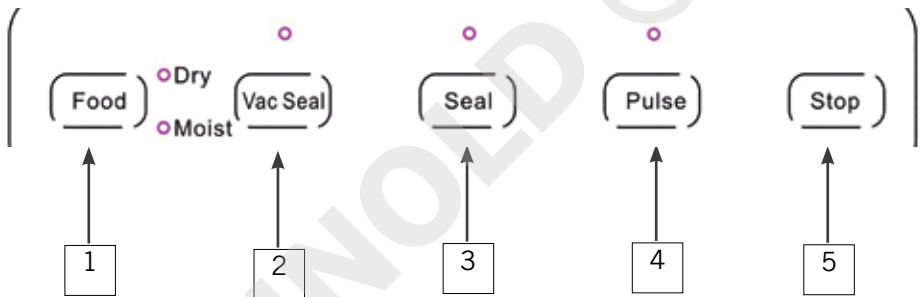
HIGIENICZNE OBCHODZENIE SIĘ Z ŻYWNOŚCIĄ

Przed kontaktem z żywnością i przystąpieniem do pakowania próżniowego należy zawsze myć ręce. Używać wyłącznie czystych przyborów kuchennych. Produkty łatwo psujące się należy schłodzić lub zamrozić natychmiast po zapakowaniu próżniowym. Po rozmrożeniu łatwo psujące się produkty należy natychmiast przetworzyć i starannie podgrzać. Nigdy nie należy pakować próżniowo czosnku ani grzybów. W przypadku tych produktów pakowanie próżniowe powoduje reakcję chemiczną, która może zepsuć żywność. Żywność wytwarzająca gazy, jak na przykład wszystkie rodzaje kapusty, należy przed zapakowaniem próżniowym krótko zblanszować.



Należy pamiętać, że żywność pakowana próżniowo również musi być odpowiednio przechowywana. Na przykład towary łatwo psujące się w dalszym ciągu wymagają chłodzenia.

OBJAŚNIENIE ELEMENTU OBSŁUGI



Przycisk Food

- 1 Urządzenie może pracować w trybie „Wilgotny” (Moist) lub „Suchy” (Dry). Domyślnie ustawiony jest tryb „Suchy” (Dry). Ustawienie „Wilgotny” (Moist) jest idealne dla produktów zawierających szczególnie dużą ilość płynów.

Przycisk Vac Seal / usuwanie próżniowe i zgrzewanie

- 2 Ten przycisk uruchamia usuwanie powietrza i zgrzewanie worków i folii w jednym kroku.

Przycisk Seal / zgrzewanie

- 3 Ten przycisk uruchamia jedynie samo zgrzewanie worków.

Przycisk Pulse

- 4 Ręczne usuwanie powietrza jest wykorzystywane do próżniowania pojemników.

Przycisk Stop

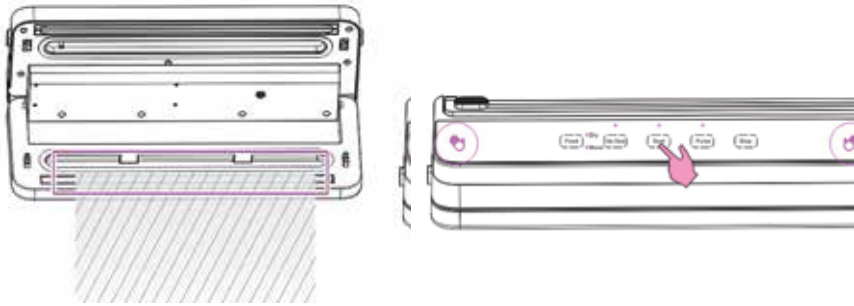
- 5 Naciśnięcie przycisku Stop umożliwia przerwanie aktualnego procesu w dowolnym momencie.

URUCHAMIANIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Należy również zdjąć dwie małe, białe osłony na dole po lewej i prawej stronie komory próżniowej. Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
4. Ustawić urządzenie na odpowiedniej, równej powierzchni roboczej.
5. Przed urządzeniem musi być wystarczająco dużo miejsca na rozłożenie odpowiedniego worka do pakowania próżniowego.
6. Podłączyć urządzenie do zasilania (prąd zmienny, 220–240 V~, 50–60 Hz) za pomocą kabla.
7. Wszystkie kontrolki migają krótko, a następnie zapala się kontrolka „Dry”, wskazując, że urządzenie jest gotowe do użycia.

USUWANIE POWIETRZA LUB ZGRZEWANIE W WORKACH

1. Urządzenie należy przygotować zgodnie z opisem w punkcie „Uruchomienie”.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Z uszczelki należy usunąć wszelkie ciała obce, np. okruszki jedzenia. W przeciwnym razie nie uda się wytworzyć próżni.
4. W worku należy umieścić produkty przeznaczone do zapakowania próżniowego. Aby efekt pakowania był optymalny, worki nie powinny być zbyt pełne. Między zawartością worka a jego końcem powinno się zostawiać ok. 8 cm.
5. Ułożyć otwarty koniec worka na środku komory próżniowej. Należy zostawić wystarczająco dużo miejsca z lewej i prawej strony. Nie wypychać worka za mocno do komory. Jeśli worek nie zostanie włożony prawidłowo, urządzenie nie będzie w stanie prawidłowo usunąć powietrza, dlatego zanim przejdzie się do następnej czynności, należy sprawdzić, czy worek jest prawidłowo osadzony. Zamknąć pokrywę urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
6. Używając przycisku „Food”, należy wybrać opcję „Dry” (produkty suche) lub „Moist” (produkty wilgotne), aby dostosować proces pakowania próżniowego do konsystencji żywności. Domyślnie ustawiona jest opcja „Dry”.



7. Następnie należy nacisnąć przycisk „Vac/Seal”. Lampka kontrolna na przycisku wskazuje, że trwa proces generowania próżni. Uwaga, ta lampka kontrolna będzie się świecić jeszcze przez kilka sekund, gdy rozpocznie się już następny proces zgrzewania, a następnie zgaśnie.
8. Po osiągnięciu optymalnego efektu usuwania powietrza worek jest szczelnie zamykany: Lampka kontrolna przycisku „Seal” odpowiednio to sygnalizuje.
9. Urządzenie zaczyna zgrzewać. Pompa próżniowa działa tylko na początku w zależności od wartości podciśnienia, a następnie wyłącza się.
10. Kontrolka gaśnie po zakończeniu procesu.



11. Chcąc przerwać proces, wystarczy wcisnąć przycisk „Stop”.
12. Teraz trzeba nacisnąć jednocześnie dwa zatrzaski po prawej i lewej stronie urządzenia. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć gotowy worek.
13. Proces próżniowania jest zakończony, żywność w worku jest zapakowana próżniowo.
14. Chcąc jedynie zamknąć worek metodą zgrzewania, ale bez usuwania powietrza, należy umieścić worek w urządzeniu, jak opisano powyżej. Potem należy nacisnąć przycisk „Seal”. Zgaśnięcie kontrolki tego przycisku oznacza, że zgrzewanie worka właśnie się zakończyło i można go wyjąć zgodnie z wcześniejszym opisem.
15. Zawsze należy sprawdzać, czy efekt pakowania próżniowego jest zadowalający i upewnić, czy zgrzew jest prawidłowo wykonany na całej długości.



Komora próżniowa nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE LUB ZGRZEWANIE FOLII

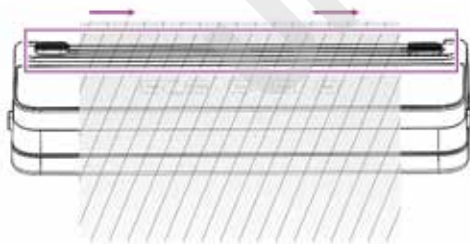
1. Urządzenie należy przygotować zgodnie z opisem w punkcie „Uruchomienie”.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Z uszczelki należy usunąć wszelkie ciała obce, np. okruszki jedzenia. W przeciwnym razie nie uda się wytworzyć próżni.

4. Odciąć potrzebny kawałek folii z rolki. Uwaga: Należy doliczyć co najmniej 8 cm potrzebnych do próżniowania. Chcąc ponownie użyć tego samego worka, należy uwzględnić odpowiednio większą rezerwę - 2,5 cm na każdy proces pakowania próżniowego.
5. Ułożyć otwarty koniec folii na środku komory próżniowej. Należy zostawić wystarczająco dużo miejsca z lewej i prawej strony.
6. Zamknąć pokrywę urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
7. Nacisnąć przycisk „Seal”.
8. Urządzenie zaczyna zgrzewać. Pompa próżniowa działa tylko na początku w zależności od wartości podciśnienia, a następnie wyłącza się.
9. Kontrolka „Seal” gaśnie po zakończeniu procesu..
10. Teraz trzeba nacisnąć jednocześnie dwa zatraski po prawej i lewej stronie urządzenia. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć gotowy worek.
11. Zawsze należy sprawdzać, czy efekt jest zadowalający i upewnić, czy zgrzew jest prawidłowo wykonany na całej długości.
12. Następnie można rozpocząć próżniowanie, jak opisano na stronie 99.
13. Chcąc przerwać proces, wystarczy wcisnąć przycisk „Stop”.



Komora próżniowa nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

OBSŁUGA ZESPOŁU TNĄCEGO



1. Upewnić się, że wózek tnący z nożem jest przesunięty całkowicie na jedną stronę.
2. Unieść zespół tnący. Umieścić pod spodem worek lub folię i ponownie opuścić zespół tnący.
3. Delikatnie docisnąć zespół tnący od góry, aby unieruchomić worek lub folię, a następnie przeciągnąć wózek tnący przez cięty materiał.

4. Następnie wyjąć z powrotem worek lub folię.



Uwaga - niebezpieczeństwo skaleczenia. Nóż tnący jest bardzo ostry!

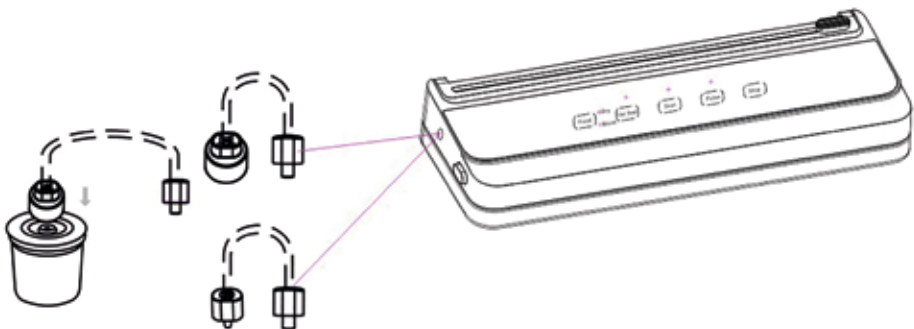
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W POJEMNIKU

Proszę używać tylko takich pojemników, które nadają się do pakowania próżniowego. Maksymalna średnica nie może przekroczyć 32 cm. Można je zamówić w naszym dziale obsługi klienta. Płynny przed zapakowaniem próżniowym w pojemniku muszą zostać schłodzone w lodówce. Chcąc zapakować próżniowo w pojemniku zmieloną lub granulowaną żywność, przed zamknięciem pokrywki i rozpoczęciem odsysania powietrza proszę położyć na pakowanej żywności kawałek ręcznika kuchennego.

1. Urządzenie należy przygotować zgodnie z opisem w punkcie „Uruchomienie”.
2. Umieścić pakowane produkty w pojemniku. Między pakowanymi produktami a górną krawędzią pojemnika proszę zostać co najmniej 1 cm wolnego miejsca.
3. Podłączyć jeden koniec dostarczonego węża do złącza zgrzewarki próżniowej, a drugi koniec do zaworu w pokrywie pojemnika próżniowego.
4. Zamknąć pokrywę zgrzewarki próżniowej, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
5. Pokrywa pojemnika próżniowego musi być również prawidłowo zamknięta, a zawór musi być ustawiony na „Vacuum”.
6. Nacisnąć przycisk „Pulse”. Kontrolka sygnalizuje, że urządzenie zaczęło pracować.
7. Naciśnięty przycisk należy trzymać do momentu, gdy efekt pakowania próżniowego będzie zadowalający. Wówczas można zwolnić przycisk.
8. Odłączyć wąż od urządzenia i pojemnika.
9. Proces próżniowania jest zakończony, żywność w pojemniku jest zapakowana próżniowo.

Otwieranie pojemników próżniowych

Aby otworzyć pojemnik, należy nacisnąć przycisk na środku pokrywki. Podciśnienie zostaje uwolnione i można zdjąć pokrywę z pojemnika.



CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA**Czyszczenie urządzenia**

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenia i wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Zabrania się zanurzania urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub w jakiegokolwiek innej cieczy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Resztki jedzenia można usunąć z urządzenia wilgotną ściereczką.
2. Wytrzeć zgrzewarkę próżniową wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń.
3. Nie używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących.
4. Zanim będzie można ponownie skorzystać z urządzenia, urządzenie i wtyczka przyłączeniowa muszą być absolutnie suche.
5. W razie potrzeby górną część obudowy można wyciągnąć do góry z dolnej części. Aby ponownie zmontować urządzenie, należy ostrożnie włożyć dwa uchwyty po prawej i lewej stronie we wgłębienia w dolnej części obudowy i opuścić górną część obudowy.
6. Jeśli któraś ze uszczelkek zgrzewarki jest zużyta, można ją wymienić na dostarczoną uszczelkę. Uszczelka jest wstępnie wycinana w materiale. Należy ostrożnie usunąć nadmiar materiału.
7. Usunąć uszkodzoną uszczelkę z urządzenia i ostrożnie włożyć nową uszczelkę, mocno dociskając. Urządzenie może działać prawidłowo tylko wtedy, gdy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
8. Całkowicie osuszona zgrzewarka do pakowania próżniowego musi być przechowywana w suchym i bezpiecznym miejscu, w którym nie będzie narażona na kurz, uderzenia, wysokie temperatury oraz wilgoć.
9. Zalecamy, aby na czas przechowywania jedynie lekko domykać pokrywę urządzenia, aby chronić wewnętrzne uszczelki przed ciągłym naciskiem.

Czyszczenie worków próżniowych

1. Worki próżniowe można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
2. Worki można również myć w zmywarce. W tym celu należy ostrożnie odwrócić worek na lewą stronę i umieścić go w górnym koszu zmywarki. Wszystkie powierzchnie worka muszą mieć kontakt z wodą.
3. Nie używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących.
4. Przed ponownym użyciem worki trzeba dokładnie wysuszyć.

5. Nie zalecamy ponownego używania worków wykorzystanych do zapakowania próżniowego surowego mięsa lub ryby.
6. Worki, w których była próżniowo zapakowana bardzo tłusta żywność, również mogą się nie nadawać do powtórznego wykorzystania.

Czyszczenie pojemnika do pakowania próżniowego

1. Pojemnik do pakowania próżniowego można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
2. Nie używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących.
3. Przed ponownym użyciem pojemnik i pokrywę trzeba dokładnie wysuszyć.

Problem	Sposób naprawy
Brak działania, gdy naciśnie się przycisk.	■ Sprawdzić, czy wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka. ■ Sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony. ■ Sprawdzić, czy wybrane gniazdko jest sprawne wkładając do niego inny sprzęt elektryczny
Nie można wytwarzać próżni.	■ Sprawdzić, czy torebka nie ma dziury. Można na przykład zgrzać torebkę tak, że pozostało w niej trochę powietrza. Wtedy włożyć torebkę do wody i naciskać ją trochę. Gdy pęcherze powietrza wypłyną do góry, torebka ma dziurę. Wtedy użyć nowej torebki. ■ Gdy używa się własnej torebki, sprawdzić spoinę torebki. Gdy spoina zgrzewania ma fałdy, uniemożliwia to wyciągnięcie powietrza z torebki. Przeciąć torebkę w tym miejscu i ponownie zgrzać.
Torebka traci próżnię	■ Sprawdzić spoinę zgrzewania torebki. Jeżeli w spoinie jest fałda, nie można wytworzyć próżni. ■ Otworzyć torebkę i ponownie wytworzyć próżnię. ■ Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze belki zgrzewania mogą spowodować, że powietrze będzie zawsze uchodzić. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie wytworzyć próżnię w torebce. ■ Produkty spożywcze z ostrymi końcami, jak na przykład kości, mogą uszkodzić torebkę. W takim przypadku trzeba użyć nowej torebki. Gdy chce się pakować próżniowo takie produkty spożywcze, zawinąć je najpierw w papier kuchenny.
Torebki nie można zgrzać.	■ Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze spoiny zgrzewania mogą spowodować, że torebki nie można zgrzać. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie zgrzać torebkę.

Nie można wytworzyć próżni w pojemniku.

- Upewnić się, czy wąż jest właściwie podłączony.
- Sprawdzić, czy pomiędzy produktami spożywczymi i górną krawędzią pojemnika jest przynajmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni, gdyż w przeciwnym wypadku nie można wytworzyć próżni.
- Upewnić się, czy pojemnik i pokrywa nie są uszkodzone przez małe pęknięcia. Drobne pęknięcia mogą powodować nieszczelność pojemnika i nie można wytworzyć próżni. W takim przypadku pojemnik należy wymienić.

Zgrzewarka pracuje, ale nie wytwarza spoiny

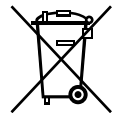
- Przy zbyt długiej pracy drut może być przegrzany. W takim przypadku wyłączyć drut spawalniczy ze względów bezpieczeństwa. Wyłączyć urządzenie na 2-3 minuty, aż się trochę ochłodzi. Następnie urządzenie można ponownie używać.

WARUNKI GWARANCJI

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

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



UNOLD ©

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

BESTELLUNG / ORDER Vakuumierer 48055

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt
	4801001	Vakuum-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
	4801002	Vakuum-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
	4801003	Vakuum-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
	4801004	Vakuumierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801005	Vakuumierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen

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

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



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48055

Stand: August 2022 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de