



Manual de instrucciones
Manual de instruções
Instruction manual
Manuel d'instructions



Máquina de vacío

Máquina de vácuo

Vacuum pack machine

Machine sous vide

ref. 07817



ES

PT

EN

FR

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente este manual antes de utilizar el aparato y guárdelo para futuras consultas. Para reducir posibles riesgos de incendio, descargas eléctricas o daños personales, tenga en cuenta las siguientes instrucciones:

INFORMACIÓN GENERAL

- ▶ Antes de poner en funcionamiento el aparato, lea atentamente las siguientes instrucciones. Guarde el manual en un lugar seguro para que pueda consultarlo en cualquier momento.
- ▶ Después de retirar del embalaje, compruebe que el aparato está en buen estado, y si tiene alguna duda, no lo encienda.
- ▶ Póngase en contacto con su distribuidor o vendedor para la devolución del mismo.
- ▶ Este aparato viene embalado para protección contra cualquier daño o daño que se pueda causar por el transporte.
- ▶ El embalaje está formado por plásticos y otros materiales que pueden ser peligrosos, siendo aconsejable mantener fuera del alcance de los niños. Estos materiales son reciclables y deben entregarlos en una unidad del sistema de reciclaje apropiado, respetando las leyes de protección del medio ambiente.
- ▶ Este aparato ha sido concebido solamente para uso doméstico y no debe ser utilizado con ningún otro fin, como por ejemplo en una instalación de nivel comercial, industrial o cualquier otra que no sea residencial.
- ▶ No manipule el aparato con las manos mojadas y tampoco lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- ▶ Desconecte el aparato de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- ▶ Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas reducidas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato o estén acompañadas por una persona responsable su uso y seguridad.
- ▶ Mantener el aparato fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- ▶ Los niños deben ser supervisados durante el uso, para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- ▶ No continúe usando el aparato si observa que el mismo no funciona correctamente. Apáguelo inmediatamente y busque el fabricante o un servicio técnico autorizado para que un técnico cualificado pueda evaluar el daño y repararlo en su caso.
- ▶ Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o el servicio técnico autorizado a través

de un técnico cualificado para evitar el riesgo de descarga eléctrica.

- ▶ Apague el aparato y desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de sustituir cualquier pieza o accesorio, o tocar las partes móviles del aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

- ▶ Conecte el aparato únicamente a una fuente de alimentación de CA. El voltaje indicado en la placa de características que esta fijada en el aparato, debe coincidir con el voltaje de la fuente de alimentación.
- ▶ Desconectar siempre el aparato de la toma después de usarlo, para desmontarlo o limpiarlo.
- ▶ Montar y utilizar el aparato siempre en una superficie firme y estable.
- ▶ Nunca coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor, como por ejemplo una cocina a gas / eléctrica o dentro de un horno caliente. Mantenga el cable de alimentación lejos de estas fuentes de calor o de objetos cortantes y afilados.
- ▶ Nunca manipule el cable de alimentación con las manos mojadas.
- ▶ El uso de accesorios o piezas no recomendadas por el fabricante, puede provocar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones graves.

- ▶ Este aparato está fabricado para ser utilizado en interiores. Nunca lo utilice al aire libre o partes externas de la casa.

SEGURIDAD ESPECIAL

- ▶ ¡Siempre debe vigilar el aparato mientras esté en uso!
- ▶ La parte superior se calentará cuando esté usando. ¡CUIDADO POR EL PELIGRO DE QUEMADURAS!
- ▶ Cuando utilice la unidad por primera vez, es posible que salga humo y/o genere olor. Este humo y olor son completamente inofensivos, desaparecerán después de unos 5-10 minutos de uso.
- ▶ No instale la unidad junto a objetos inflamables (por ejemplo, cortinas, madera, etc.)

PARTES

1 Botón y LED para la función Húmeda (para alimentos húmedos)

2 Botón y LED para la función de Vacío (para contenedores y bolsas con la válvula encima de la conexión 8)

3 Botón y LED para la función de Sellado de película (sin vacío)

4 Botón y LED para la función de Vacío + Sellado de película

5 Botón y LED para la función Suave (para alimentos sensibles a la presión)

6 Cable de alimentación con enchufe de red

7 Abertura para el cable de alimentación en la parte inferior del dispositivo

8 Conexión para tubos de vacío 19

9 Botón para abrir la tapa (izquierda y derecha)

10 Tira de sellado

11 Anillo de sellado superior

12 Tapa

13 Resalte de referencia posterior

14 Boquilla de succión (para la función de Vacío + Sellado de película)

15 Resalte de referencia lateral

16 Anillo de sellado inferior

17 Alambre de soldadura

18 Colector para líquidos (extraíble)

FIGURA A

19 Tubos de vacío (60 cm)

20 Adaptador A (por ejemplo, para contenedores Ernesto* y loncheras FoodSaver**)

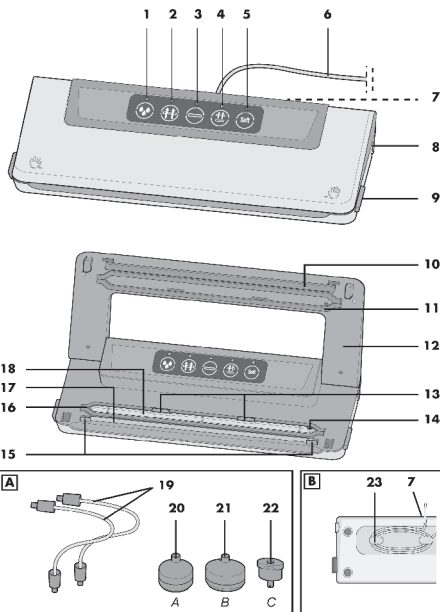
21 Adaptador B (por ejemplo, para contenedores de frescura FoodSaver**)

22 Adaptador C (por ejemplo, para contenedores CASO** y cajas de almacenamiento FoodSaver**)

no incluido en los elementos suministrados

**** Contenedores de otros fabricantes no incluidos en los elementos suministrados.**

23 Carrete de cable en la parte inferior del dispositivo.



ARTÍCULOS INCLUIDOS

- 1 sellador al vacío
- 1 anillo de sellado de repuesto para el anillo de sellado inferior 16
- 1 rollo de tubo de embolsado al vacío
- 2 tubos de vacío (60 cm) 19
- 1 adaptador A (por ejemplo, para contenedores Ernesto y loncheras FoodSaver) 20
- 1 adaptador B (por ejemplo, para contenedores de frescura FoodSaver) 21
- 1 adaptador C (por ejemplo, para contenedores CASO y cajas de almacenamiento FoodSaver) 22
- 1 colector para líquidos 18 (insertado)
- 1 copia de las instrucciones de usuario

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- Retire todos los materiales de embalaje.

- Verifique que el dispositivo esté sin daños.

SUMINISTRO DE ENERGÍA

Conecte únicamente el enchufe del cable de alimentación 6 a un enchufe de pared correctamente instalado y fácilmente accesible cuyo voltaje corresponda a las especificaciones en la placa de clasificación. El enchufe de pared debe seguir siendo fácilmente accesible después de la conexión.

1. Desenrolle la longitud necesaria del cable de alimentación 6 del carrete 23.
2. Pase el cable de alimentación 6 a través de la abertura 7 en la parte inferior del dispositivo.
3. Conecte el enchufe del cable de alimentación 6 al enchufe de pared..

ADVANTAGES OF VACUUM-PACKED FOOD

DURABILIDAD

- Los alimentos envasados al vacío se mantienen frescos durante un período significativamente más largo. Esto se debe al hecho de que durante el proceso de envasado al vacío se elimina el oxígeno del paquete de alimentos.
- Además, las bolsas de película de alta calidad y el envasado al vacío protegen bien contra la quemadura del congelador.

MÉTODO DE COCCIÓN SUAVE SOUS-VIDE EN UNA BOLSA AL VACÍO

- El sueño de todo cocinero aficionado: un filete que está rosado y jugoso por dentro, crujiente por fuera. Pero desafortunadamente, no siempre funciona con los métodos convencionales, o requiere un tiempo exacto. Sous-Vide hace que cocinar sea más fácil y casi siempre produce resultados perfectos.
- En principio, Sous-Vide no es más que la cocción lenta de alimentos envasados al vacío. Por un lado, Sous-Vide es un método muy simple para lograr excelentes resultados al preparar alimentos. Por otro lado, Sous-Vide es un claro rechazo a la actitud de "siempre con prisa" de nuestra época. Los cocineros profesionales han estado utilizando este método durante muchos años.
- Con los nuevos dispositivos Sous-Vide, este método de cocción ahora también es asequible para los cocineros aficionados en casa.

PREPARACIÓN

7.1 CONFIGURACIÓN DEL DISPOSITIVO

- Coloque el dispositivo sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor.

7.2 REQUISITOS PARA EL FILM/BOLSAS

- Puede utilizar film tubular o bolsas completas.
- La bolsa de film no debe ser más ancha de 30 cm.
- La bolsa de film debe tener puntos/nodos o surcos en un lado. Las bolsas de film lisas no son adecuadas para sellar.
- El grosor debe estar entre 0,17 y 0,29 mm (170-290 µm).
- Al comprar la bolsa de film, verifique el rango de temperatura para el que está diseñada. El rango ideal está entre -20 °C y +110 °C. Tales bolsas de film pueden congelarse profundamente o hervirse. El film suministrado es adecuado para esta aplicación. Encontrará estos datos en el paquete del film o de la bolsa.

7.3 PRODUCCIÓN DE UNA BOLSA

- Si utiliza bolsas terminadas, estos pasos no se aplican..

1. Desenrolle la longitud del tubo de envasado al vacío del rollo que necesite para su bolsa. En cuanto a la longitud de la bolsa, recuerde dejar un espacio de aproximadamente 6 cm hacia la parte superior después de llenar.
2. Utilice unas tijeras para cortar el trozo de tubo de envasado al vacío lo más recto posible.
3. Selle un extremo de la bolsa (consulte "Sellado de bolsas (sin válvulas)" en la página 64)..

USO

RESUMEN DE LAS FUNCIONES

Botón	Función
 1	Activar/desactivar la función de HÚMEDO para alimentos húmedos y jugosos.
 2	Iniciar/cancelar el envasado al vacío utilizando la conexión 8 con un tubo de vacío 19 y un adaptador 20/21/22 .
 3	Iniciar/cancelar el sellado (sin vacío).
 4	Iniciar/cancelar el envasado al vacío y sellado de la bolsa de película.
Soft 5	Activar/desactivar la función Suave (para alimentos sensibles a la presión, por ejemplo, bayas, pasteles).

ADVERTENCIA DE RIESGO DE DAÑO MATERIAL

- After the sealing and/or vacuuming process, the device needs to cool. Después del proceso de sellado y/o envasado al vacío, el dispositivo necesita enfriarse durante al menos 80 segundos.
- Para proteger el dispositivo, se activa brevemente un bloqueo

automático entre dos procesos de sellado.

- Las funciones 2, 3 y 4 se detienen automáticamente cuando el proceso está completo.
- Presionar nuevamente el botón de la función puede cancelar el proceso antes.
- Antes de envasar al vacío y/o sellar, las funciones WET 1 y SOFT 5 pueden activarse. Presionar el botón nuevamente desactiva la función.

ENVASADO AL VACÍO DE CONTENEDORES Y BOLSAS DE VACÍO (CON VÁLVULA)

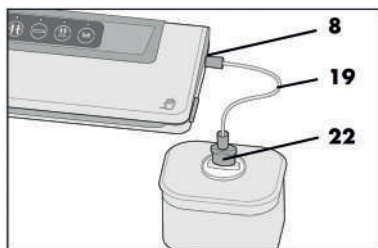
Esta función te permite envasar al vacío contenedores y bolsas de vacío con válvulas de diferentes fabricantes. Para los diferentes tipos de válvulas, se incluyen los siguientes adaptadores en los elementos suministrados:

¡PELIGRO! ¡RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO POR HUMEDAD!
Asegúrate de que no se aspire líquido durante la extracción de aire. Si esto ocurre, interrumpe inmediatamente el proceso presionando nuevamente el botón de función activa 2.

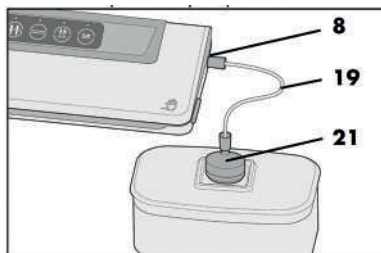
Nota: Los contenedores y bolsas de vacío no están incluidos en los elementos suministrados.

RECIPIENTES DE VACÍO

1. Llena el contenedor al nivel máximo de llenado y cierra la tapa del contenedor.
2. Presiona un extremo del tubo de vacío 19 en la conexión 8 a la derecha del dispositivo.
3. Coloca el adaptador 20/21/22 adecuado para la válvula en el otro extremo del tubo de vacío 19.
4. Presiona el adaptador A 20 o B 21 sobre la válvula del contenedor de vacío. Sujeta firmemente el adaptador en su lugar.



0: Inserta el adaptador C 22 en la válvula del contenedor de vacío.



5. Presiona el botón 2. El LED se enciende. El proceso de envasado al vacío comienza.
6. Después del proceso de envasado al vacío, el LED se apaga y el proceso de envasado al vacío está completo.
7. Retira el tubo de vacío 19 y el adaptador 20/21/22 del contenedor de vacío y repite el proceso si es necesario con otro contenedor.
8. Después de haber terminado el envasado al vacío, retira el tubo de vacío 19 de la conexión 8.

BOLSAS AL VACÍO CON VÁLVULAS

1. Coloca los alimentos preparados dentro de la bolsa al vacío. Asegúrate de que no haya alimentos debajo de la válvula.
2. Cierra cuidadosamente la bolsa al vacío.
3. Coloca la bolsa al vacío plana sobre una superficie nivelada con la válvula hacia arriba.
4. Procede como con los recipientes al vacío, comenzando en el paso 2 (ver "Recipientes al vacío" en la página 63), y utiliza el adaptador A 20.

NOTA: Las bolsas al vacío adecuadas con válvulas se pueden pedir en la tienda en línea bajo el número de artículo 306376 (ver "Pedido de bolsas de film y accesorios" en la página 68).

LLENADO DE BOLSAS (SIN VÁLVULAS)

PRECAUCIÓN: No deben haber alimentos ni líquidos en el borde superior, donde deseas sellar la bolsa. Esa área debe estar limpia y seca. De lo contrario, será imposible producir una costura de soldadura adecuada.

Llena la bolsa solo hasta un nivel de 6 cm por debajo del borde superior.

ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN HÚMEDO

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica debido a la humedad!

Para el envasado al vacío, no deben haber líquidos dentro de la bolsa.

Asegúrate de que no se aspire líquido durante la extracción del aire. Si esto ocurre, interrumpe inmediatamente el proceso presionando nuevamente el botón de función activa.

Si la bolsa contiene alimentos húmedos (por ejemplo, carne/pescado marinado, verduras/frutas cortadas listas para usar), esto puede resultar en sellados incompletos. La activación de la función Húmedo 1 aumenta el tiempo de sellado para obtener una mejor costura de soldadura.

- Presiona el botón 1 antes del envasado al vacío/sellado para activar la función. El LED se enciende.
- Para desactivar la función, presiona nuevamente el botón 1.
- Cuando el proceso de envasado al vacío/sellado se haya completado o se haya cancelado, el LED se apaga y la función se desactiva automáticamente.
- Durante el proceso de envasado al vacío/sellado, la función Húmedo 1 no se puede activar ni desactivar.

NOTA: Esta función no es adecuada para envasar al vacío líquidos, por ejemplo, sopa. Estos deben congelarse antes de envasar al vacío.

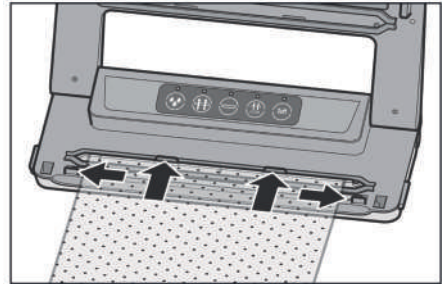
ACTIVACIÓN DE LA FUNCIÓN SUAVE

La función Suave 5 reduce ligeramente la presión de vacío, para que los alimentos sensibles a la presión (por ejemplo, bayas o pastel) no se compriman.

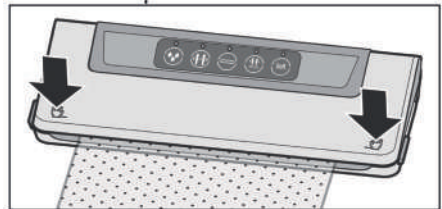
- Presiona el botón Suave 5 antes del envasado al vacío/sellado para activar la función. El LED se enciende.
- Para desactivar la función, presiona nuevamente el botón Suave 5.
- Cuando el proceso de envasado al vacío/sellado se haya completado o se haya cancelado, el LED se apaga y la función se desactiva automáticamente.
- Durante el proceso de envasado al vacío/sellado, la función Suave 5 no se puede activar ni desactivar.

SELLADO DE BOLSAS (SIN VÁLVULAS)

- 1. Alisa la bolsa donde se va a sellar.
- 2. Abre la tapa 12. Si es necesario, presiona primero los botones 9.
- 3. Coloca la bolsa en el dispositivo. Para ello, el extremo de la bolsa de film debe estar posicionado justo antes de las crestas de referencia trasera 13 y las crestas de referencia laterales 15.
- 4. Asegúrate nuevamente de que no haya pliegues en la bolsa de film, especialmente en el área sobre el alambre de soldadura 17.



- 5. Cierra la tapa 12.
- 6. Usa ambas manos para presionar firmemente los bordes de la tapa 12. Deben encajar audiblemente en su lugar.



- 7. Presiona el botón 3. El LED se enciende. La bolsa de film se está sellando. Después de aproximadamente 5-7 segundos, el LED se apaga y el proceso de sellado se completa.

NOTA: Si has activado la función Húmedo 1, el proceso de sellado tarda unos segundos más.

- 8. Simultáneamente, presiona los botones 9 para liberar el seguro de la tapa 12.
- 9. Abre la tapa 12 y retira la bolsa.
- 10. Verifica la costura de soldadura. Debería ser una costura suave y sin pliegues.

ENVASADO AL VACÍO Y SELLADO DE BOLSAS (SIN VÁLVULAS)

¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica debido a la humedad!

Para el envasado al vacío, no deben haber líquidos dentro de la bolsa.

Asegúrese de que no se aspire ningún líquido durante la extracción de aire. Si esto ocurre, interrumpe inmediatamente el proceso presionando nuevamente el botón de función activa.

- 1. Alise la bolsa donde se va a sellar.
- 2. Abra la tapa 12.

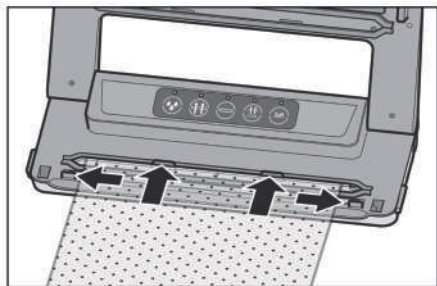
ES

PT

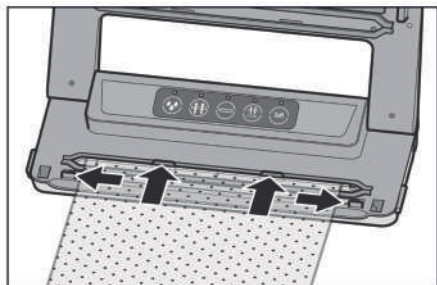
EN

FR

- 3. Coloque la bolsa en el dispositivo. Para ello, el extremo de la bolsa de film debe posicionarse justo antes de las referencias traseras 13 y laterales 15.



- 4. Asegúrese nuevamente de que no haya pliegues en la bolsa de film, especialmente en el área sobre el alambre de soldadura 17.
- 5. Cierre la tapa 12.
- 6. Use ambas manos para presionar firmemente los bordes de la tapa 12. Deben hacer clic de forma audible en su lugar.



- 7. Presione el botón. La bolsa de film primero se envasa al vacío y luego se sella. El LED se apaga cuando el proceso está completo..

NOTA: Si el LED 4 no se apaga y el ruido de la bomba de vacío no se detiene, a pesar de que no se está extrayendo más aire de la bolsa de film, cancele el proceso. Verifique que la bolsa de film esté en la posición correcta en el dispositivo y busque fugas.

- 8. Simultáneamente, presione los botones 9 para liberar el bloqueo de la tapa 12.
- 9. Abra la tapa 12 y retire la bolsa.
- 10. Verifique la costura de soldadura. Debería ser una costura suave y sin pliegues.

LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO



¡PELIGRO! ¡Riesgo de lesiones por quemaduras o escaldaduras!

- Permita que el dispositivo se enfríe por completo antes de limpiarlo o guardarlo.
- El alambre de soldadura 17 se calienta mucho durante el funcionamiento. No toque el alambre de soldadura caliente 17.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica!

- Antes de limpiar, desconecte el enchufe principal 6 del dispositivo.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de descarga eléctrica debido a la humedad!

- El dispositivo y el cable de alimentación con el enchufe principal 6 no deben sumergirse en agua u otros líquidos.

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daños materiales!

No utilice agentes de limpieza afilados o abrasivos.

LIMPIEZA

Para garantizar el correcto funcionamiento y la capacidad total de su dispositivo, límpielo regularmente.

- Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo.
- Antes del próximo uso, el dispositivo debe estar completamente seco.

RECOLECTOR

1. Agarre el centro o ambos bordes exteriores con los dedos y levante cuidadosamente el recolector de líquidos 18 hacia arriba.

2. Drene el líquido.

3. Enjuague el recolector 18 bajo agua tibia o colóquelo en el lavavajillas. Asegúrese de que esté seco antes de volver a insertarlo.

4. Inserte el recolector 18 en el dispositivo desde arriba.

ANILLO DE SELLADO

1. Sujete el anillo de sellado 16 con dos dedos y levántelo hacia arriba.

2. Enjuague el anillo de sellado 16 bajo agua tibia. Asegúrese de que esté seco antes de volver a insertarlo.

3. Coloque el anillo de sellado 16 en la forma respectiva dentro del dispositivo. Asegúrese de que esté en contacto suave y no tenga ondulaciones.

NOTA: el anillo de sellado 16 es una pieza de desgaste. Debido a la alta presión de contacto, perderá su forma con el tiempo. En este caso, reemplácelo por uno nuevo (incluido en los elementos suministrados).

9.2 ALMACENAMIENTO

¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de daño material!

Durante el almacenamiento, la tapa 12 no debe estar cerrada con llave, sino solo cerrada suavemente. El bloqueo permanente podría dañar los sellos 11 y 16.

- Figura B: Enrolle el cable de alimentación 6 alrededor del carrete de cable 23 en la parte inferior del dispositivo. Tenga en cuenta las flechas, que indican la dirección para enrollar el cable.
- Almacene el dispositivo de manera que esté protegido contra el polvo y la suciedad y fuera del alcance de los niños.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

- Si su dispositivo no funciona como se requiere, por favor, primero intente con esta lista de verificación. Tal vez solo haya un problema menor y pueda resolverlo usted mismo.

Fallo	Posibles causas / Acción
No funciona	¿Se ha conectado el dispositivo a la fuente de alimentación?
Las costuras no están ajustadas	Ensure that the film bag is positioned smoothly between the sealing strip 10 and the welding wire 17 .
	The film was amp or contaminated at the seam.
	For moist food, activate the WET function 1 .
El dispositivo no sella varias bolsas seguidas.	Para proteger el dispositivo, se activa brevemente un bloqueo automático entre dos procesos de sellado.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



Leia este manual com atenção antes de utilizar o aparelho, e guardá-lo para futuras consultas. Para reduzir possíveis riscos de incêndio, descargas elétricas ou danos pessoais, tenha em consideração as seguintes instruções:

INFORMAÇÃO GERAL

- ▶ Antes de colocar o aparelho a funcionar, leia com atenção as seguintes instruções. Guarde o manual em um local seguro para que possa consultá-lo a qualquer momento.
- ▶ Depois de retirar da embalagem, verifique se o aparelho está em bom estado, e se tiver alguma dúvida, não utilize-o.
- ▶ Entre em contacto com o seu distribuidor ou vendedor para a devolução do mesmo.
- ▶ Este aparelho vem embalado para proteção contra qualquer estrago ou dano que se possa causar pelo transporte.
- ▶ A embalagem esta formada por plásticos e otros materiais que podem ser perigosos, sendo aconselhável manter fora do alcance de crianças. Estes materiais são recicláveis, devendo entregá-los em uma unidade do sistema de reciclagem apropriado, respeitando as leis de proteção do meio ambiente.
- ▶ Este aparelho foi concebido somente para USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado com nenhum outro fim, como por exemplo em uma instalação de nível comercial, industrial ou qualquer outra que não seja residencial.
- ▶ Não manipule o aparelho com as mãos molhadas e tampouco o mergulhe em água ou qualquer outro líquido.
- ▶ Desconectar o aparelho da tomada antes de limpá-lo.
- ▶ Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas reduzidas, sensoriais ou mentais, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho ou estejam acompanhadas por uma pessoa responsável pela sua utilização e segurança.
- ▶ Manter o aparelho fora do alcance de crianças menores de 8 ano.
- ▶ As crianças devem ser supervisionadas durante o uso, para assegurar-se de que não brinquem com o aparelho.
- ▶ Não continue usando o aparelho se observa que o mesmo não funciona correctamente. Desligue-o imediatamente e procure o fabricante ou um serviço técnico autorizado para que um técnico qualificado possa avaliar os danos e repará-lo se for o caso.
- ▶ Se o cabo de alimentação

estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou pelo serviço técnico autorizado, através de um técnico qualificado para evitar risco de choque elétrico.

- ▶ Desligue o aparelho e desconecte o cabo de alimentação da tomada antes de substituir qualquer peça ou acessório, ou tocar as partes móveis do aparelho.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES SOBRE

SEGURANÇA

- ▶ Conectar o aparelho unicamente a uma fonte de alimentação de CA. A voltagem indicada na placa de características que esta fixada no aparelho, deve coincidir com a voltagem da fonte de alimentação.
- ▶ Desconectar sempre o aparelho da tomada depois de usá-lo, para desmontá-lo ou limpá-lo.
- ▶ Montar e utilizar o aparelho sempre em uma superfície firme e estável.
- ▶ Nunca coloque o aparelho encima ou perto de fontes de calor, como por exemplo um fogão a gás/elétrico ou dentro de um forno quente. Mantenha o cabo de alimentação afastado destas fontes de calor ou de objetos cortantes e afiados.
- ▶ Nunca manipule o cabo de alimentação com as mãos molhadas.
- ▶ O uso de acessórios ou peças não recomendadas pelo fabricante, poderão

provocar um incêndio, uma descarga elétrica ou ainda, lesões graves.

- ▶ Este aparelho está fabricado para ser utilizado em interiores.
Nunca o utilize ao ar livre ou partes externas da casa.

SEGURANÇA ESPECIAL

- ▶ Você deve sempre ficar de olho no aparelho enquanto ele estiver em uso!
- ▶ A parte superior ficará quente quando você a estiver usando. CUIDADO COM RISCO DE QUEIMADURA!
- ▶ Ao usar a unidade pela primeira vez, ela pode emitir fumaça e/ou criar um odor. Essa fumaça e cheiro são completamente inofensivos, eles desaparecem após cerca de 5 a 10 minutos de uso.
- ▶ Não instale a unidade próxima a objetos inflamáveis (por exemplo, cortinas, madeira, etc.)

ES

PT

EN

FR

PEÇAS

- 1 Botão e LED para a função Molhado (para alimentos úmidos)
- 2 Botão e LED para a função de Vácuo (para recipientes e sacos com a válvula acima da conexão 8)
- 3 Botão e LED para a função de Vedação de Filme (sem vácuo)
- 4 Botão e LED para a função de Vácuo + Vedação de Filme
- 5 Botão e LED para a função Suave (para alimentos sensíveis à pressão)
- 6 Cabo de alimentação com ficha de rede
- 7 Abertura para o cabo de alimentação na parte inferior do dispositivo
- 8 Conexão para tubos de vácuo 19
- 9 Botão para abrir a tampa (esquerda e direita)
- 10 Faixa de vedação
- 11 Anel de vedação superior
- 12 Tampa
- 13 Saliente de referência traseira
- 14 Bico de sucção (para a função de Vácuo + Vedação de Filme)
- 15 Saliente de referência lateral
- 16 Anel de vedação inferior
- 17 Fio de soldagem
- 18 Coletor para líquidos (removível)

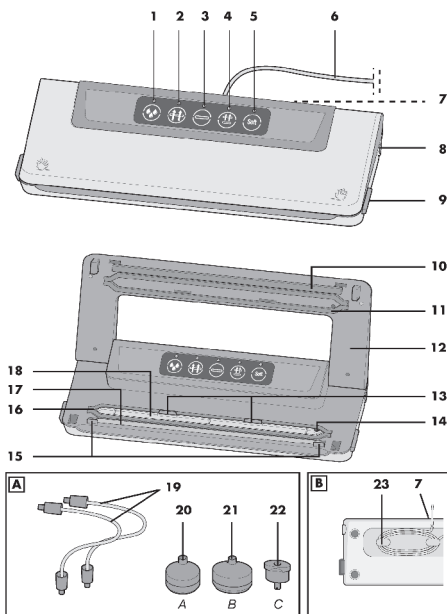
Figura A

- 19 Tubos de vácuo (60 cm)
- 20 Adaptador A (por exemplo, para recipientes Ernesto* e lancheiras FoodSaver**)
- 21 Adaptador B (por exemplo, para recipientes de frescor FoodSaver**)
- 22 Adaptador C (por exemplo, para recipientes CASO** e caixas de armazenamento FoodSaver**)

não incluído nos itens fornecidos

**** Recipientes de outros fabricantes não incluídos nos itens fornecidos..**

23 Bobina de cabo na parte inferior do dispositivo.



ARTIGOS INCLuíDOS

- 1 seladora a vácuo
- 1 anel de vedação de reposição para o anel de vedação inferior 16
- 1 rolo de tubo de embalagem a vácuo
- 2 tubos de vácuo (60 cm) 19
- 1 adaptador A (por exemplo, para recipientes Ernesto e lancheiras FoodSaver) 20
- 1 adaptador B (por exemplo, para recipientes de frescura FoodSaver) 21
- 1 adaptador C (por exemplo, para recipientes CASO e caixas de armazenamento FoodSaver) 22
- 1 coletor para líquidos 18 (inserido)
- 1 cópia das instruções do usuário

ANTES DE USAR PELA PRIMEIRA VEZ

- Remova todos os materiais de embalagem.

- Verifique se o dispositivo não está danificado.

FORNECIMENTO DE ENERGIA

Conecte apenas o plugue do cabo de alimentação 6 a uma tomada de parede corretamente instalada e facilmente acessível, cuja voltagem corresponda às especificações na placa de classificação. A tomada de parede deve permanecer facilmente acessível após a conexão.

1. Desenrole o comprimento necessário do cabo de alimentação 6 do carretel 23.
2. Passe o cabo de alimentação 6 através da abertura 7 na parte inferior do dispositivo.
3. Conecte o plugue do cabo de alimentação 6 à tomada de parede.

VANTAGENS DOS ALIMENTOS EMBALADOS A VÁCUO

DURABILIDADE

- Os alimentos embalados a vácuo permanecem frescos por um período significativamente mais longo. Isso ocorre porque durante o processo de embalagem a vácuo, o oxigênio é removido do pacote de alimentos.
- Além disso, sacos de filme de alta qualidade e o embalagem a vácuo protegem bem contra queimaduras de freezer.

MÉTODO DE COZIMENTO SOUS-VIDE GENTIL EM UMA BOLSA A VÁCUO

- O sonho de todo cozinheiro amador: um bife que está rosado e suculento por dentro, crocante por fora. Mas infelizmente nem sempre funciona com os métodos convencionais, ou requer tempo exato. Sous-Vide torna a cozinha mais fácil e quase sempre produz resultados perfeitos.
- Em princípio, Sous-Vide não é nada mais do que o cozimento lento de alimentos embalados a vácuo. Por um lado, Sous-Vide é um método muito simples para obter excelentes resultados ao preparar alimentos. Por outro lado, Sous-Vide é uma clara rejeição à atitude "sempre com pressa" de nossa época. Os cozinheiros profissionais vêm utilizando este método há muitos anos. Com os novos dispositivos Sous-Vide, este método de cozimento agora também é acessível para os cozinheiros amadores em casa.

PREPARAÇÃO

7.1 CONFIGURAÇÃO DO DISPOSITIVO

- Coloque o dispositivo sobre uma superfície seca, nivelada e resistente ao calor.

7.2 REQUISITOS PARA O FILME/BOLSAS

- Você pode usar filme tubular ou bolsas completas.
- A bolsa de filme não deve ser mais larga do que 30 cm.
- A bolsa de filme deve ter pontos/nós ou sulcos em um lado. As bolsas de filme lisas não são adequadas para selagem.
- A espessura deve estar entre 0,17 e 0,29 mm (170-290 µm).
- Ao comprar a bolsa de filme, verifique o intervalo de temperatura para o qual ela é projetada. O intervalo ideal está entre -20 °C e +110 °C. Tais bolsas de filme podem ser congeladas profundamente ou fervidas. O filme fornecido é adequado para essa aplicação. Você encontrará esses dados na embalagem do filme ou da bolsa.

7.3 PRODUÇÃO DE UMA BOLSA

- Se você usar bolsas prontas, essas etapas não se aplicam.

1. Desenrole o comprimento do tubo de embalagem a vácuo do rolo que você precisa para sua bolsa. Em relação ao comprimento da bolsa, lembre-se de deixar um espaço de aproximadamente 6 cm em direção ao topo após o preenchimento.
2. Use uma tesoura para cortar o pedaço de tubo de embalagem a vácuo o mais reto possível.
3. Selle uma extremidade da bolsa (consulte "Selagem de bolsas (sem válvulas)" na página 64).

USO

RESUMO DAS FUNÇÕES

Botão	Função
 1	Ativar/desativar a função MOLHADO para alimentos úmidos e suculentos.
 2	Iniciar/cancelar o embalagem a vácuo usando a conexão 8 com um tubo de vácuo 19 e um adaptador 20/21/22 .
 3	Iniciar/cancelar o selamento (sem vácuo).
 4	Iniciar/cancelar o embalagem a vácuo e o selamento do saco de filme.
Soft 5	Ativar/desativar a função Suave (para alimentos sensíveis à pressão, como bagas, bolos).

AVISO DE RISCO DE DANOS MATERIAIS

- Após o processo de selagem e/ou de vácuo, o dispositivo precisa esfriar por pelo menos 80 segundos..
- Para proteger o dispositivo, um bloqueio automático é ativado

brevemente entre dois processos de selagem.

- ▶ As funções 2, 3 e 4 param automaticamente quando o processo é concluído.
- ▶ Pressionar novamente o botão da função pode cancelar o processo antecipadamente.
- ▶ Antes de embalar a vácuo e/ou selar, as funções WET 1 e SOFT 5 podem ser ativadas. Pressionar o botão novamente desativa a função.

ENVASADO AL VACÍO DE CONTENEDORES Y BOLSAS DE VACÍO (CON VÁLVULA)

Esta função permite que você embale a vácuo recipientes e sacos de vácuo com válvulas de diferentes fabricantes. Para os diferentes tipos de válvulas, os seguintes adaptadores estão incluídos nos itens fornecidos:

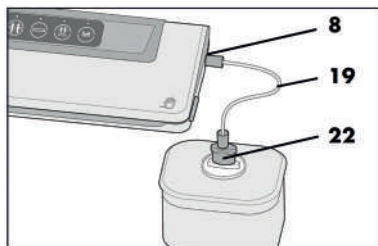
PERIGO! RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO DEVIDO À UMIDADE!

Certifique-se de que nenhum líquido seja sugado durante a extração de ar. Se isso acontecer, interrompa imediatamente o processo pressionando novamente o botão de função ativa 2.

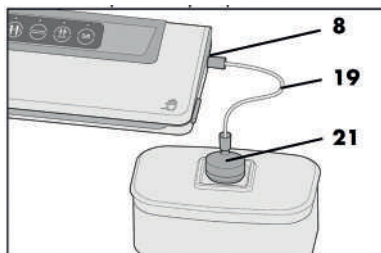
Nota: Os recipientes e sacos de vácuo não estão incluídos nos itens fornecidos.

RECIPIENTES DE VÁCUO

1. Encha o recipiente até o nível máximo e feche a tampa do recipiente.
2. Pressione uma extremidade do tubo de vácuo 19 na conexão 8 à direita do dispositivo.
3. Coloque o adaptador 20/21/22 adequado para a válvula na outra extremidade do tubo de vácuo 19.
4. Pressione o adaptador A 20 ou B 21 sobre a válvula do recipiente de vácuo. Segure firmemente o adaptador no lugar.



Ou: Insira o adaptador C 22 na válvula do recipiente de vácuo.



5. Pressione o botão 2. O LED acende. O processo de embalagem a vácuo começa.
6. Após o processo de embalagem a vácuo, o LED se apaga e o processo de embalagem a vácuo está completo.
7. Remova o tubo de vácuo 19 e o adaptador 20/21/22 do recipiente de vácuo e repita o processo se necessário com outro recipiente.
8. Depois de terminar o embalagem a vácuo, remova o tubo de vácuo 19 da conexão 8.

BOLSAS DE VÁCUO COM VÁLVULAS

1. Coloque os alimentos preparados dentro do saco de vácuo. Certifique-se de que não haja alimentos sob a válvula.
2. Feche cuidadosamente o saco de vácuo.
3. Coloque o saco de vácuo plano em uma superfície nivelada com a válvula para cima.
4. Proceda como nos recipientes de vácuo, começando no passo 2 (ver "Recipientes de vácuo" na página 63), e use o adaptador A 20..

NOTA: Os sacos de vácuo adequados com válvulas podem ser solicitados na loja online sob o número de artigo 306376 (ver "Pedido de sacos de filme e acessórios" na página 68).

PREENCHIMENTO DE SACOS (SEM VÁLVULAS)

CUIDADO: Não deve haver alimentos ou líquidos na borda superior, onde você deseja selar o saco. Essa área deve estar limpa e seca. Caso contrário, será impossível produzir uma costura de soldagem adequada.

Encha o saco apenas até um nível de 6 cm abaixo da borda superior.

ATIVAÇÃO DA FUNÇÃO ÚMIDO

PERIGO! Risco de choque elétrico devido à umidade!

Para o envasamento a vácuo, não deve haver líquidos dentro do saco.

Certifique-se de que não seja aspirado líquido durante a extração do ar. Se isso acontecer, interrompa imediatamente o processo pressionando novamente o botão de função ativa.

Se o saco contiver alimentos úmidos (por exemplo, carne/peixe marinado, legumes/frutas cortadas prontas para uso), isso pode resultar em selagens incompletas. A ativação da função Úmido 1 aumenta o tempo de selagem para obter uma costura de soldagem melhor.

- ▶ Pressione o botão 1 antes do envasamento a vácuo/selagem para ativar a função. O LED acende.
- ▶ Para desativar a função, pressione novamente o botão 1.
- ▶ Quando o processo de envasamento a vácuo/selagem estiver concluído ou cancelado, o LED se apaga e a função é desativada automaticamente.
- ▶ Durante o processo de envasamento a vácuo/selagem, a função Úmido 1 não pode ser ativada nem desativada.

NOTA: Esta função não é adequada para envasar a vácuo líquidos, como sopa. Estes devem ser congelados antes do envasamento a vácuo.

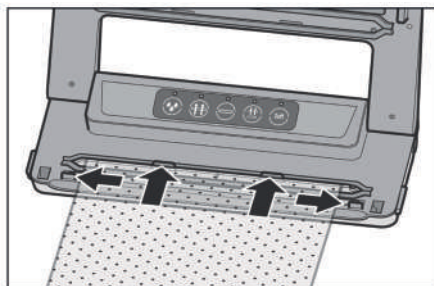
ATIVACÃO DA FUNÇÃO SUAVE

A função Suave 5 reduz ligeiramente a pressão de vácuo, para que alimentos sensíveis à pressão (como frutas vermelhas ou bolo) não sejam comprimidos.

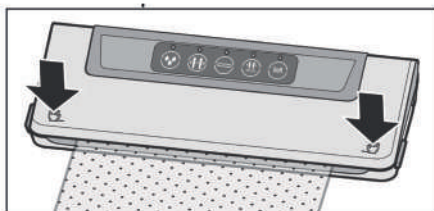
- ▶ Pressione o botão Suave 5 antes de realizar o vácuo/selagem para ativar a função. O LED se acende.
- ▶ Para desativar a função, pressione novamente o botão Suave 5.
- ▶ Quando o processo de vácuo/selagem estiver completo ou cancelado, o LED se apaga e a função é desativada automaticamente.
- ▶ Durante o processo de vácuo/selagem, a função Suave 5 não pode ser ativada ou desativada.

SELAGEM DE SACOS (SEM VÁLVULAS)

- ▶ 1. Alise o saco onde será selado.
- ▶ 2. Abra a tampa 12. Se necessário, pressione primeiro os botões 9.
- ▶ 3. Coloque o saco no dispositivo. Para isso, o final do saco de filme deve estar posicionado logo antes das saliências de referência traseiras 13 e laterais 15.



- ▶ 4. Certifique-se novamente de que não haja dobras no saco de filme, especialmente na área sobre o fio de selagem 17.
- ▶ 5. Feche a tampa 12.
- ▶ 6. Use ambas as mãos para pressionar firmemente as bordas da tampa 12. Elas devem encaixar audivelmente no lugar.



- ▶ Pressione o botão 3. O LED se acende. O saco de filme está sendo 7. selado. Após aproximadamente 5-7 segundos, o LED se apaga e o processo de selagem é concluído.

NOTA: Se você ativou a função Úmido 1, o processo de selagem levará alguns segundos a mais..

- ▶ 8. Simultaneamente, pressione os botões 9 para liberar o travamento da tampa 12.
- ▶ 9. Abra a tampa 12 e remova o saco.
- ▶ 10. Verifique a costura de selagem. Deve ser uma costura suave e sem dobras..

ENVASAMENTO A VÁCUO E SELAGEM DE SACOS (SEM VÁLVULAS)

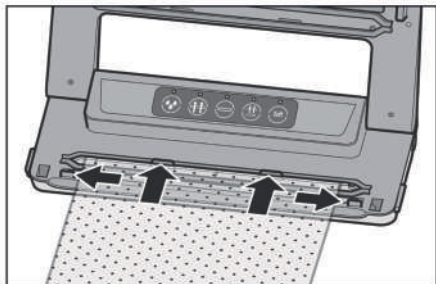
¡PERIGO! Risco de choque elétrico devido à umidade!

Para o envasamento a vácuo, não deve haver líquidos dentro do saco.

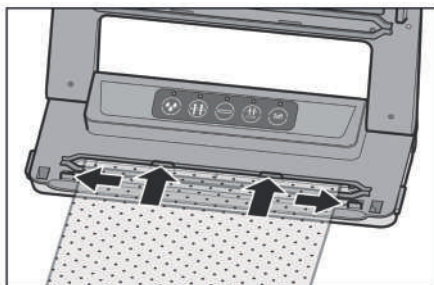
Certifique-se de que nenhum líquido seja aspirado durante a extração de ar. Se isso ocorrer, interrompa imediatamente o processo pressionando novamente o botão de função ativa.

- ▶ 1. Alise o saco onde será selado.

- ▶ 2. Abra a tampa 12.
- ▶ 3. Coloque o saco no dispositivo. Para isso, o final do saco de filme deve estar posicionado logo antes das referências traseiras 13 e laterais 15.



- ▶ 4. Certifique-se novamente de que não haja dobras no saco de filme, especialmente na área sobre o fio de selagem 17..
- ▶ 5. Feche a tampa 12.
- ▶ 6. Use ambas mãos para pressionar firmemente as bordas da tampa 12. Elas devem se encaixar audivelmente no lugar.



- ▶ Pressione o botão. O saco de filme é primeiro envasado a vácuo e depois selado. O LED se apaga quando o processo está completo.

NOTA: Se o LED 4 não se apagar e o ruído da bomba de vácuo não parar, mesmo que nenhum ar esteja sendo retirado do saco de filme, cancele o processo. Verifique se o saco de filme está na posição correta no dispositivo e procure por vazamentos.

- ▶ Simultaneamente, pressione os botões 9 para liberar o bloqueio da tampa 12.
- ▶ Abra a tampa 12 e remova o saco.
- ▶ Verifique a costura de selagem. Deve ser uma costura suave e sem dobras..

LIMPEZA E ARMAZENAMENTO



PERIGO! Risco de lesões por queimaduras ou escaldões!

- Permita que o aparelho esfrie completamente antes de limpá-lo ou guardá-lo.
- O fio de solda 17 fica muito quente durante a operação. Não toque no fio de solda quente 17.



PERIGO! Risco de choque elétrico!

- Antes de limpar, desconecte o plugue principal 6 do aparelho.



PERIGO! Risco de choque elétrico devido à umidade!

- O aparelho e o cabo de alimentação com o plugue principal 6 não devem ser imersos em água ou outros líquidos.

ATENÇÃO! Risco de danos materiais!

Não utilize agentes de limpeza afiados ou abrasivos.

LIMPEZA

Para garantir o funcionamento correto e a capacidade total do seu dispositivo, limpe-o regularmente.

- ▶ Limpe o invólucro do dispositivo com um pano úmido.
- ▶ Antes do próximo uso, o dispositivo deve estar completamente seco.

COLETOR

1. Segure o centro ou ambas as bordas externas com os dedos e levante cuidadosamente o coletor de líquidos 18 para cima.
2. Drene o líquido.
3. Enxágue o coletor 18 em água morna ou coloque-o na lava-louças. Certifique-se de que esteja seco antes de inseri-lo novamente.
4. Insira o coletor 18 no dispositivo de cima para baixo.

ANEL DE VEDAÇÃO

1. Segure o anel de vedação 16 com dois dedos e levante-o para cima.
2. Enxágue o anel de vedação 16 em água morna. Certifique-se de que esteja seco antes de inseri-lo novamente.
3. Coloque o anel de vedação 16 na forma correspondente dentro do dispositivo. Certifique-se de que esteja em contato

suave e sem ondulações.

NOTA: o anel de vedação 16 é uma peça sujeita a desgaste. Devido à alta pressão de contato, ele perderá sua forma ao longo do tempo. Nesse caso, substitua-o por um novo (incluído nos itens fornecidos)..

9.2 ARMAZENAMENTO

¡CUIDADO! ¡Risco de danos materiais!

Durante o armazenamento, a tampa 12 não deve ser trancada, apenas fechada suavemente. O travamento permanente pode danificar as vedantes 11 e 16.

- Figura B: Enrole o cabo de alimentação 6 ao redor do carretel de cabo 23 na parte inferior do dispositivo. Observe as setas, que indicam a direção para enrolar o cabo.
- Armazene o dispositivo de forma a protegê-lo contra poeira e sujeira e fora do alcance de crianças.

SOLUCIONANDO PROBLEMAS

- Se o seu dispositivo não estiver funcionando como deveria, por favor, tente primeiro esta lista de verificação. Talvez seja apenas um problema menor e você possa resolvê-lo por conta própria..

Falha	Possíveis causas / Ação
Sem função	O dispositivo foi conectado à fonte de alimentação?
As costuras não estão apertadas	Certifique-se de que a bolsa de filme esteja posicionada suavemente entre a tira de vedação 10 e o fio de solda 17 .
	O filme estava úmido ou contaminado na costura.
	Para alimentos úmidos, ative a função MOLHADO 1 .
O dispositivo não sela várias bolsas seguidas.	Para proteger o dispositivo, um bloqueio automático é ativado brevemente entre dois processos de vedação.

INSTRUCTION MANUAL

Read this manual carefully before using the device and save it for future reference. To reduce possible risk of fire, electric shock or personal injury, keep in mind the following instructions:

GENERAL INFORMATION

- ▶ Before operating this appliance, read the following instructions. Keep the manual in a safe place so you can consult it at any time.
- ▶ After removing the packaging, check that the appliance is in good condition, and if you have any questions, do not turn it on.
- ▶ Contact your distributor or seller for the return of the appliance.
- ▶ This device is packed for protection against any damage or damage that may be caused by transportation.
- ▶ The packaging is made up of plastics and other materials that can be dangerous. Keep out of reach of children. These materials are recyclable and must be delivered in a unit of the appropriate recycling, respecting the environmental laws.
- ▶ This appliance has been designed for DOMESTIC USE only and must not be used with any other appliance, such as for example in a commercial, industrial or any other non-residential installation.
- ▶ Do not handle the appliance with wet hands and do not immerse it in water or any other liquid.
- ▶ Unplug the appliance from the mains before cleaning it.
- ▶ This device is not intended to be used by people (including children) with reduced physical capacities, sensory or mental, or lack of experience and knowledge, unless they have received instructions regarding use of the device or are accompanied by a responsible person.
- ▶ Keep the device out of the reach of children under 8 years.
- ▶ Children should be supervised during use, to make sure they do not play with the appliance.
- ▶ Do not continue using the appliance if you notice that it is not working properly. Turn it off immediately and look for the manufacturer or an authorized technical service so that a qualified technician can evaluate the damage and repair it if necessary.
- ▶ If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by a qualified technician to avoid the risk of electric shock.
- ▶ Turn off the appliance and disconnect the power cord from the power outlet before replacing any part or accessory, or before touching the moving parts of the device.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- ▶ Connect the device only to an AC power source. The voltage indicated on the rating plate that is on the device, must match the voltage of the power supply.
 - ▶ Always disconnect the appliance from the socket after use, to disassemble or clean it.
 - ▶ Always mount and use the appliance on a stable and secure surface.
 - ▶ Never place the appliance on or near heat sources, such as a gas / electric stove or inside a hot oven. Keep the power cord away from these sources of heat or sharp objects.
 - ▶ Never handle the power cord with wet hands.
 - ▶ The use of accessories or parts not recommended by the manufacturer may cause a fire, an electric shock or serious injuries.
 - ▶ This device is manufactured to be used indoors. Never use it outdoors or in outside parts of the house.
- are completely harmless, they will disappear after about 5-10 minutes of use.
- ▶ Do not install the unit next to flammable objects (for example, curtains, wood, etc.)

SPECIAL SAFETY

- ▶ You should always keep an eye on the appliance while it is in use!
- ▶ The top will get hot when you are using it. CAUTION OF BURN HAZARD!
- ▶ When you use the unit for the first time, it may emit smoke and/or create an odor. This smoke and smell

PARTES

- 1 Button and LED for the Wet function (for moist food)
- 2 Button and LED for the Vacuum function (for containers and bags with the valve)
- above the connection 8)
- 3 Button and LED for the Seal film function (no vacuum)
- 4 Button and LED for the Vacuum + Seal film function
- 5 Button and LED for the Soft function (for pressure-sensitive food)
- 6 Power cable with mains plug
- 7 Opening for the power cable on the underside of the device
- 8 Connection for vacuum tubes 19
- 9 Button for opening the lid (left and right)
- 10 Sealing strip
- 11 Upper sealing ring
- 12 Lid
- 13 Rear reference ridge
- 14 Suction nozzle (for the Vacuum + Seal film function)
- 15 Side reference ridge
- 16 Lower sealing ring
- 17 Welding wire
- 18 Collector for liquids (removable)

Figure A:

- 19 Vacuum tubes (60 cm)
- 20 Adapter A (e.g. for Ernesto containers* and FoodSaver lunchboxes**)
- 21 Adapter B (e.g. for FoodSaver freshness containers**)
- 22 Adapter C (e.g. for CASO containers** and FoodSaver storage boxes**)

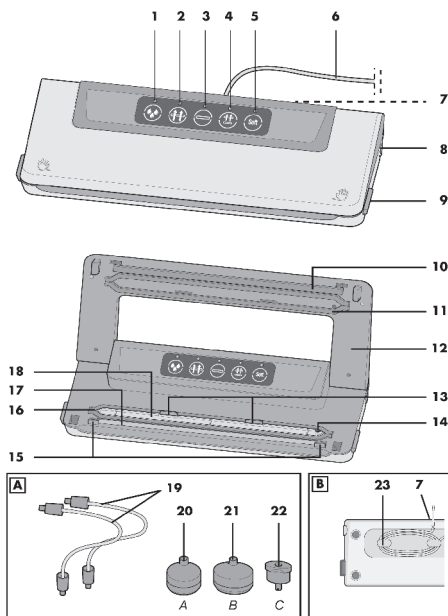
* not included in items supplied

** Containers from other manufacturers not included in items

supplied.

- 23 Cable spool at the underside of the device.

ITEMS SUPPLIED



- 1 vacuum sealer
- 1 spare sealing ring for the lower sealing ring 16
- 1 roll of vacuum bagging tube
- 2 vacuum tubes (60 cm) 19
- 1 adapter A (e.g. for Ernesto containers and FoodSaver Lunchboxes) 20
- 1 adapter B (e.g. for FoodSaver freshness containers) 21
- 1 adapter C (e.g. for CASO containers and FoodSaver storage boxes) 22
- 1 collector for liquids 18 (inserted)
- 1 copy of the user instructions

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all packing materials.
- Check that the device is undamaged.

POWER SUPPLY

Only connect the mains plug 6 to a properly installed and easily accessible wall socket whose voltage corresponds to the specifications on the rating plate. The wall socket must still be easily accessible after connection.

- 1. Unwind the required length of power cable 6 from the cable spool 23.
- 2. Lead the power cable 6 through the opening 7 on the underside of the device.
- 3. Connect the mains plug 6 with the wall socket.

ADVANTAGES OF VACUUM-PACKED FOOD

DURABILITY

- Vacuum-packed food keeps fresh for a significantly longer period. This is due to the fact that during the vacuum-packing process the oxygen is removed from the food package.
- Furthermore, high-quality film bags and the vacuum packing protect well against freezer burn.

SOUS-VIDE GENTLE COOKING METHOD IN A VACUUM BAG

- The dream of every hobby cook: a steak that is pink and juicy on the inside, crispy on the outside. But unfortunately it does not always work using conventional methods, or it requires exact timing. Sous-Vide makes cooking easier, and almost always yields perfect results.
- In principle, Sous-Vide is nothing more than the slow cooking of vacuum-sealed food.
- On the one hand, Sous-Vide is a very simple method for achieving excellent results when preparing food. On the other hand, Sous-Vide is a clear rejection of the "always-in-a-rush" attitude of our age.
- Professional cooks have been using this method for many years. With the new Sous-Vide
- Vide devices, this cooking method is now also affordable for hobby cooks at home.

PREPARATION

7.1 SETTING UP THE DEVICE

- Place the device on a dry, level and heat-resistant surface.

7.2 REQUIREMENTS ON THE FILM/BAGS

- You can use tubular film or complete bags.
- The film bag must not be wider than 30 cm.
- The film bag must have dots/knobs or grooves on one side. Smooth film bags are not suited for sealing.
- The thickness should be between 0.17 and 0.29 mm (170 290 µm).
- When buying the film bag, check the temperature range it is suited

for. The ideal range is between -20 °C and +110 °C. Such film bags can be deep-frozen or boiled. The film supplied is suitable for this application.

- You will find those data on the package of the film or bag.

7.3 PRODUCING A BAG

- If you use finished bags, these steps do not apply.

1. Unwind the length of vacuum bagging tube from the roll that you require for your bag. Regarding the length of the bag, remember that a space of approx. 6 cm towards the top should be left after filling.

2. Use scissors to cut the piece of vacuum bagging tube as straight as possible.

3. Seal one end of the bag (see "Sealing bags (without valves)" on page 64).

USE

OVERVIEW OF THE FUNCTIONS

Button	Function
 1	Activate/desactivate the WET function for moist and juicy food.
 2	Start/cancel vacuum-packing using the connection 8 with a vacuum tube 19 and an adapter 20/21/22
 3	Start / cancel sealing (without vacuum)
 4	Start/cancel vacuum-packing and sealing the film bag.
Soft 5	Activate/desactivate Soft function (for pressure-sensitive food, e.g. berries, cakes)

WARNING RISK OF MATERIAL DAMAGE

- After the sealing and/or vacuuming process, the device needs to cool down for at least 80 seconds.
- To protect the device, an automatic lock is briefly activated between two sealing processes.
- The functions 2, 3, and 4, stop automatically when the process is complete.
- Pressing the function button again can cancel the process sooner.
- Before vacuum-packing and/or sealing, the functions WET 1 and SOFT 5 can be activated. Pressing the button again deactivates the

► function.

VACUUM-PACKING VACUUM CONTAINERS AND BAGS (WITH VALVE)

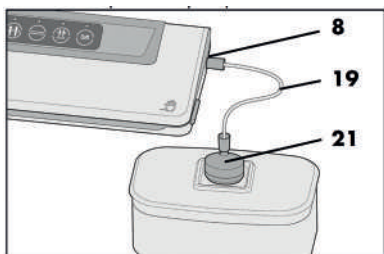
This function allows you to vacuum-pack vacuum containers and bags with valves from various different manufacturers. For the different valves, the following adapters are included in the items supplied:

⚠ DANGER! RISK OF ELECTRIC SHOCK DUE TO MOISTURE!
Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button 2 again.

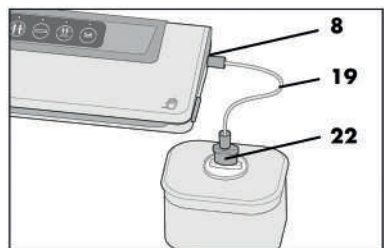
Note: The vacuum containers and bags are not included in the items supplied.

VACUUM CONTAINERS

1. Fill the vacuum container to the maximum filling level and close the container lid.
2. Press one end of the vacuum tube 19 into the connection 8 on the right of the device.
3. Fit the adapter 20/21/22 suitable for the valve onto the other end of the vacuum tube 19.
4. Press the adapter A 20 or B 21 onto the valve of the vacuum container. Hold the adapter firmly in place.



Or: Insert adapter C 22 into the valve of the vacuum container.



5. Press the button 2 . The LED lights up. The vacuum-packing process starts.

6. After the vacuum-packing process, the LED goes out and the vacuum-packing process is complete.

7. Remove the vacuum tube 19 and the adapter 20/21/22 from the vacuum container and repeat the process if necessary with another container.

8. After you have finished vacuum-packing, remove the vacuum tube 19 from the connection 8.

VACUUM BAGS WITH VALVES

1. Place the prepared food into the vacuum bag. Ensure that there is no food under the valve.
2. Carefully close the vacuum bag.

3. Place the vacuum bag flat on a level surface with the valve pointing upwards.

4. Proceed as for vacuum containers, starting at step 2 (see "Vacuum containers" on page 63), and use adapter A 20.

NOTE: suitable vacuum bags with valves can be ordered from the online shop under article number 306376 (see "Ordering film bags and accessories" on page 68).

FILLING BAGS (WITHOUT VALVES)

CAUTION: No food or liquids must be present at the top edge, where you want to seal the bag. That area must be clean and dry. Otherwise, it is impossible to produce a proper welding seam.

Fill the bag only up to a level of 6cm below the top edge.

ACTIVATING THE WET FUNCTION

⚠ DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

For vacuum-packing, no liquids must be inside the bag.

Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button again.

If the bag contains moist food (e.g. marinated meat/ fish, ready-to-use cut vegetables/ fruit), this can result in incomplete seals. Activating the Wet function 1 increases the sealing time in order to obtain a better welding seam.

- Press the 1 button before vacuum-packing/sealing to activate the function. The LED lights up.

- ▶ To deactivate the function, press the button 1 again.
- ▶ When the vacuum-packing/sealing process is completed or has been cancelled, the LED goes out and the function is automatically deactivated.
- ▶ During the vacuum-packing/sealing process, the Wet function 1 can neither be activated nor deactivated.

NOTE: This function is not suitable for vacuum-packing liquids, e.g. soup. These need to be frozen before vacuum-packing.

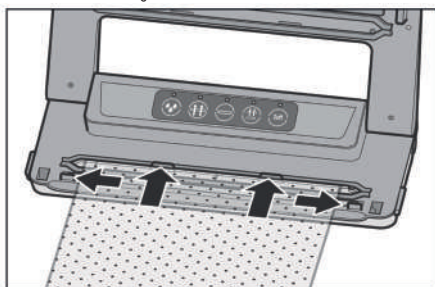
ACTIVATING THE SOFT FUNCTION

The Soft 5 function reduces the vacuum pressure slightly, so that pressure-sensitive food (e.g. berries or cake) is not compressed.

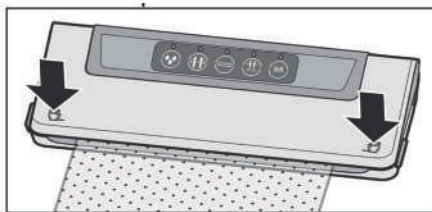
- ▶ Press the Soft 5 button before vacuumpacking/sealing to activate the function. The LED lights up.
- ▶ To deactivate the function, press the Soft 5 button again.
- ▶ When the vacuum-packing/sealing process is completed or has been cancelled, the LED goes out and the function is automatically deactivated.
- ▶ During the vacuum-packing/sealing process, the Soft function 5 can neither be activated nor deactivated.

SEALING BAGS (WITHOUT VALVES)

1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid 12. If necessary, press the buttons 9 first.
3. Place the bag in the device. For this purpose, the end of the film bag must be positioned just before the rear reference ridges 13 and the side reference ridges 15.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag especially in the area above the welding wire 17.
5. Close the lid 12.
6. Use both hands to press firmly on the edges of the lid 12. They must audibly click into place.



- ▶ Press the button 3. The LED lights up. The film bag is being sealed. After approx. 5-7 seconds, the LED goes out and the sealing process is completed.

NOTE: If you have activated the Wet 1 function, the sealing process takes a few seconds longer.

8. Simultaneously, press buttons 9 in order to release the lock of the lid 12.
9. Open the lid 12 and remove the bag.
10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam.

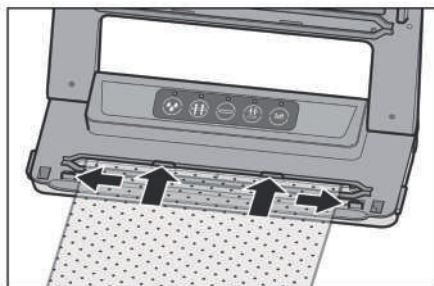
VACUUM-PACKING AND SEALING BAGS (WITHOUT VALVES)

DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

For vacuum-packing, no liquids must be inside the bag.

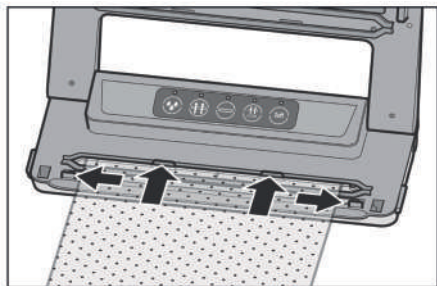
Ensure that no liquid is sucked in during the extraction of air. If this nevertheless occurs, immediately interrupt the process by pressing the active function button again.

1. Smooth the bag where it is to be sealed.
2. Open the lid 12.
3. Place the bag in the device. For this purpose, the end of the film bag must be positioned just before the rear reference ridges 13 and the side reference ridges 15.



4. Ensure again that there are no creases in the film bag especially in the area above the welding wire 17.

- 5. Close the lid 12.
- 6. Use both hands to press firmly on the edges of the lid 12. They must audibly click into place.



- 7. Press the button The film bag is first vacuum-packed and then sealed. The LED goes out when the process is complete.

NOTE: If the LED 4 does not go out and the noise of the vacuum pump does not stop, despite the fact that no further air is being sucked out of the film bag, cancel the process. Check that the film bag is in the correct position in the device, and check for leaks.

- 8. Simultaneously, press buttons 9 in order to release the lock of the lid 12.
- 9. Open the lid 12 and remove the bag.
- 10. Check the welding seam. It should be a smooth creaseless seam

CLEANING AND STORAGE



DANGER! Risk of injury through burning/scalding!

- Allow the device to cool down completely before you clean it or put it away.
- The welding wire 17 becomes very hot during operation. Do not touch the hot welding wire 17.



DANGER! Risk of electric shock!

- Prior to cleaning, disconnect the mains plug 6 of the device.



DANGER! Risk of electric shock due to moisture!

- The device and the power cable with mains plug 6 must not be immersed in water or other liquids.

WARNING! Risk of material damage!

Do not use any sharp or abrasive cleaning agents.

CLEANING

In order to ensure the proper function and the full capacity of your device, clean it regularly.

- Wipe down the housing of the device with a damp cloth.
- Prior to the next use, the device must be completely dry.

COLLECTOR

- 1. Grasp the centre or both outer ridges with your fingers and carefully lift the collector for liquids 18 out upwards.
- 2. Drain the liquid.
- 3. Rinse the collector 18 under warm dishwater or place it in the dishwasher.
- Make sure it is dry before inserting it. 4. Insert the collector 18 into the device from above.

SEALING RING

- 1. Grasp the sealing ring 16 with two fingers and lift it off upwards.
- 2. Rinse the sealing ring 16 under warm dishwater. Make sure it is dry before inserting it.
- 3. Replace the sealing ring 16 in the respective form inside the device. Ensure that it lies in smooth contact and is not wavy.
- NOTE: the sealing ring 16 is a wearing part. Due to the high contact pressure, it will lose its shape over time. In this case, replace it with a new one (included in the items supplied).

9.2 STORAGE

WARNING! Risk of material damage!

During storage, the lid 12 must not be locked, but only loosely closed. Permanent locking could damage seals 11 and 16.

- Figure B: Wind the power cable 6 around the cable spool 23 at the underside of the device. Please note the arrows, which indicate the direction for winding the cable.
- • Store the device so that it is protected against dust and dirt and out of the reach of children.

TROUBLE-SHOOTING

- If your device fails to function as required, please try this checklist first. Perhaps there is only a minor problem, and you can solve it yourself.

Fault	Possible causes / Action
No function	Has the device been connected to the power supply?
Seams are not tight	Ensure that the film bag is positioned smoothly between the sealing strip 10 and the welding wire 17 .
	The film was amp or contaminated at the seam. For moist food, activate the WET function 1 .
Device does not seal several bags in a row	To protect the device, an automatic lock is briefly activated between two sealing processes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour référence ultérieure. Pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, gardez les instructions suivantes à l'esprit:

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- ▶ Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement les instructions suivantes. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour pouvoir le consulter à tout moment.
- ▶ Après avoir enlevé l'emballage, vérifiez que l'appareil est en bon état, et si vous avez des doutes, ne l'allumez pas.
- ▶ Contactez votre distributeur ou vendeur pour échanger ou restituer l'appareil.
- ▶ Cet appareil est emballé pour la protection contre tout dommage lors du transport.
- ▶ L'emballage est formé de matières plastiques et d'autres matériaux pouvant être dangereux. Il est conseillé de les garder hors de portée des enfants. Ces matériaux sont recyclables et doivent être livrés dans une unité de recyclage appropriée, en respectant les lois de protection de l'environnement.
- ▶ Cet appareil a été conçu pour un USAGE DOMESTIQUE seulement et ne doit pas être utilisé à d'autres fins, telles qu'une installation commerciale, industrielle ou toute autre installation non résidentielle.
- ▶ Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées et ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide.
- ▶ Débranchez l'appareil de la prise avant de le nettoyer.
- ▶ Notice d'utilisation. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Gardez l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Les enfants doivent être surveillés lors de l'utilisation pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Ne continuez pas à utiliser l'appareil si vous remarquez qu'il ne fonctionne pas correctement. Éteignez-le immédiatement et recherchez le fabricant ou un service technique agréé afin qu'un technicien qualifié puisse évaluer les dommages et le réparer si nécessaire.
- ▶ Si le cordon d'alimentation est

endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le service technique agréé par un technicien qualifié afin d'éviter tout risque d'électrocution.

- Éteignez l'appareil et débranchez le cordon d'alimentation de la prise avant de remplacer une pièce ou un accessoire, ou avant de toucher les pièces mobiles de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ■

- Connectez l'appareil uniquement à une source d'alimentation de courant alternatif (CA). La tension d'alimentation doit correspondre à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- Débranchez toujours l'appareil de la prise après son utilisation, et avant de le démonter ou le nettoyer.
- Toujours monter et utiliser l'appareil sur une surface ferme et stable.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur, telles qu'une cuisinière à gaz / électrique ou dans un four chaud. Gardez le cordon d'alimentation à l'écart de ces sources de chaleur ou d'objets tranchants et coupants.
- Ne manipulez jamais le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires ou de pièces non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures graves.

- Cet appareil est fabriqué pour être utilisé à l'intérieur. Ne l'utilisez jamais à l'extérieur.

SÉCURITÉ SPÉCIALE

- Vous devez toujours garder un œil sur l'appareil pendant son utilisation !
- Le dessus deviendra chaud lorsque vous l'utiliserez. ATTENTION RISQUE DE BRÛLURE !
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut émettre de la fumée et/ou créer une odeur. Cette fumée et cette odeur sont totalement inoffensives, elles disparaîtront après environ 5 à 10 minutes d'utilisation.
- N'installez pas l'appareil à côté d'objets inflammables (par exemple, des rideaux, du bois, etc.)

PIÈCES

1 Bouton et LED pour la fonction Humide (pour aliments humides)

2 Bouton et LED pour la fonction d'Aspiration (pour contenants et sacs avec la valve sur la connexion 8)

3 Bouton et LED pour la fonction de Scellage du film (sans aspiration)

4 Bouton et LED pour la fonction d'Aspiration + Scellage du film

5 Bouton et LED pour la fonction Doux (pour aliments sensibles à la pression)

6 Câble d'alimentation avec prise secteur

7 Ouverture pour le câble d'alimentation en bas de l'appareil

8 Connexion pour les tuyaux d'aspiration 19

9 Bouton pour ouvrir le couvercle (gauche et droite)

10 Bande de scellage

11 Anneau de scellage supérieur

12 Couvercle

13 Repère de référence arrière

14 Embout d'aspiration (pour la fonction d'Aspiration + Scellage du film)

15 Repère de référence latéral

16 Anneau de scellage inférieur

17 Fil de soudure

18 Collecteur pour liquides (amovible)

FIGURE A

9 Tuyaux d'aspiration (60 cm)

20 Adaptateur A (par exemple, pour les contenants Ernesto* et les boîtes repas FoodSaver**)

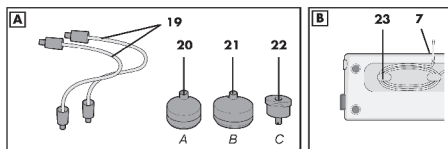
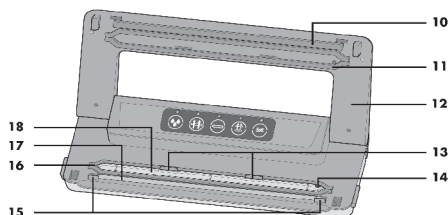
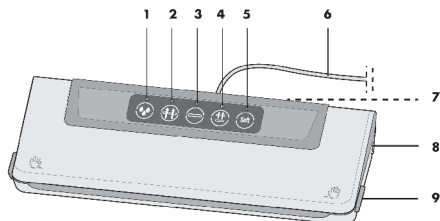
21 Adaptateur B (par exemple, pour les contenants de fraîcheur FoodSaver**)

22 Adaptateur C (par exemple, pour les contenants CASO** et les boîtes de rangement FoodSaver**)

non inclus dans les articles fournis

****** *Contenants d'autres fabricants non inclus dans les articles fournis..*

23 Enrouleur de câble en bas de l'appareil.



ARTICLES INCLUS

- 1 scelleur sous vide
- 1 anneau d'étanchéité de rechange pour l'anneau d'étanchéité inférieur 16
- 1 rouleau de tube d'ensachage sous vide
- 2 tuyaux d'aspiration (60 cm) 19
- 1 adaptateur A (par exemple, pour les contenants Ernesto et les boîtes repas FoodSaver) 20
- 1 adaptateur B (par exemple, pour les contenants de fraîcheur FoodSaver) 21
- 1 adaptateur C (par exemple, pour les contenants CASO et les boîtes de rangement FoodSaver) 22
- 1 collecteur pour liquides 18 (inséré)
- 1 copie des instructions d'utilisation

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez tous les matériaux d'emballage.

- Vérifiez que l'appareil est intact.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Connectez uniquement la fiche du câble d'alimentation 6 à une prise murale correctement installée et facilement accessible, dont la tension correspond aux spécifications sur la plaque signalétique. La prise murale doit rester facilement accessible après la connexion.

1. Déroulez la longueur nécessaire du câble d'alimentation 6 du dévidoir 23.
2. Faites passer le câble d'alimentation 6 à travers l'ouverture 7 au bas de l'appareil.
3. Branchez la fiche du câble d'alimentation 6 à la prise murale.

AVANTAGES DES ALIMENTS SOUS VIDE

DURABILITÉ

- Les aliments emballés sous vide restent frais pendant une période significativement plus longue. Cela est dû au fait que lors du processus d'emballage sous vide, l'oxygène est éliminé de l'emballage alimentaire.
- De plus, les sacs en film de haute qualité et l'emballage sous vide protègent efficacement contre les brûlures de congélation.

MÉTHODE DE CUISSON SOUS VIDE DOUCE DANS UN SAC SOUS VIDE

- Le rêve de tout cuisinier amateur : un steak qui est rosé et juteux à l'intérieur, croustillant à l'extérieur. Mais malheureusement, cela ne fonctionne pas toujours avec les méthodes conventionnelles, ou cela nécessite un timing exact. Le sous-vide rend la cuisson plus facile et produit presque toujours des résultats parfaits.
- En principe, le sous-vide n'est rien de plus que la cuisson lente d'aliments emballés sous vide. D'une part, le sous-vide est une méthode très simple pour obtenir d'excellents résultats en cuisine. D'autre part, le sous-vide est un rejet clair de l'attitude "toujours pressé" de notre époque. Les cuisiniers professionnels utilisent cette méthode depuis de nombreuses années.
- Avec les nouveaux appareils sous-vide, cette méthode de cuisson est désormais également abordable pour les cuisiniers amateurs à domicile.

PRÉPARATION

7.1 CONFIGURATION DE L'APPAREIL

- Placez l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur..

7.2 EXIGENCES POUR LE FILM/LES SACS

- Vous pouvez utiliser du film tubulaire ou des sacs complets.
- Le sac en film ne doit pas être plus large que 30 cm.
- Le sac en film doit avoir des points/nœuds ou des rainures sur un côté. Les sacs en film lisses ne sont pas adaptés à la soudure.
- L'épaisseur doit être comprise entre 0,17 et 0,29 mm (170-290 µm).
- Lors de l'achat du sac en film, vérifiez la plage de température pour laquelle il est conçu. La plage idéale se situe entre -20 °C et +110 °C. De tels sacs en film peuvent être congelés profondément ou bouillis. Le film fourni est adapté à cette application. Vous trouverez ces informations sur l'emballage du film ou du sac..

7.3 FABRICATION D'UN SAC

- Si vous utilisez des sacs préfabriqués, ces étapes ne s'appliquent pas.

1. Déroulez la longueur du tube d'emballage sous vide du rouleau dont vous avez besoin pour votre sac. En ce qui concerne la longueur du sac, n'oubliez pas de laisser un espace d'environ 6 cm vers le haut après le remplissage.
2. Utilisez des ciseaux pour couper le morceau de tube d'emballage sous vide aussi droit que possible.
3. Scellez une extrémité du sac (voir "Scellage des sacs (sans valves)" à la page 64).

UTILISATION

RÉSUMÉ DES FONCTIONS

Bouton	Fonction
 1	Activer/désactiver la fonction HUMIDE pour les aliments humides et juteux.
 2	Démarrer/annuler l'emballage sous vide en utilisant la connexion 8 avec un tube sous vide 19 et un adaptateur 20/21/22 .
 3	Démarrer/annuler le scellage (sans vide).
 4	Démarrer/annuler l'emballage sous vide et le scellage du sac de film.
Soft 5	Activer/désactiver la fonction Douce (pour les aliments sensibles à la pression, par exemple les baies, les gâteaux).

AVERTISSEMENT DE RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

- Après le processus de scellage et/ou d'aspiration, l'appareil doit refroidir. Après le processus de scellage et/ou d'aspiration, l'appareil doit refroidir pendant au moins 80 secondes..

- Pour protéger l'appareil, un verrou automatique est activé brièvement entre deux processus de scellage.
- Les fonctions 2, 3 et 4 s'arrêtent automatiquement lorsque le processus est terminé.
- Appuyer à nouveau sur le bouton de la fonction peut annuler le processus avant.
- Avant de procéder à l'aspiration et/ou au scellage, les fonctions WET 1 et SOFT 5 peuvent être activées. Appuyer à nouveau sur le bouton désactive la fonction.

MISE SOUS VIDE DES CONTENEURS ET DES SACS DE VIDE (AVEC VALVE)

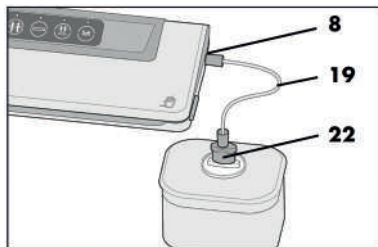
Cette fonction vous permet de mettre sous vide des contenants et des sacs de vide avec des valves de différents fabricants. Pour les différents types de valves, les adaptateurs suivants sont inclus dans les éléments fournis :

! DANGER ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE EN RAISON DE L'HUMIDITÉ
! Assurez-vous qu'aucun liquide n'est aspiré pendant l'extraction de l'air. Si cela se produit, interrompez immédiatement le processus en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction active 2. Remarque : Les contenants et les sacs de vide ne sont pas inclus dans les éléments fournis..

Nota: Los contenedores y bolsas de vacío no están incluidos en los elementos suministrados.

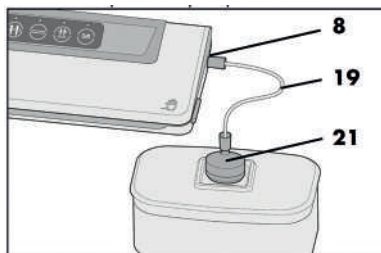
CONTENEURS DE VIDE

1. Remplissez le conteneur jusqu'au niveau maximum de remplissage et fermez le couvercle du conteneur.
2. Appuyez sur une extrémité du tube de vide 19 sur la connexion 8 à droite de l'appareil.
3. Placez l'adaptateur 20/21/22 approprié pour la valve sur l'autre extrémité du tube de vide 19.
4. Appuyez sur l'adaptateur A 20 ou B 21 sur la valve du



conteneur de vide. Maintenez fermement l'adaptateur en place.

OU : Insérez l'adaptateur C 22 dans la valve du conteneur de vide.



5. Appuyez sur le bouton 2. Le voyant lumineux s'allume. Le processus de mise sous vide commence.
6. Après le processus de mise sous vide, le voyant lumineux s'éteint et le processus de mise sous vide est terminé.
7. Retirez le tube de vide 19 et l'adaptateur 20/21/22 du conteneur de vide et répétez le processus si nécessaire avec un autre conteneur.
8. Après avoir terminé la mise sous vide, retirez le tube de vide 19 de la connexion 8.

SACS SOUS VIDE AVEC VALVES

1. Placez les aliments préparés dans le sac sous vide. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'aliments sous la valve.
2. Fermez soigneusement le sac sous vide.
3. Placez le sac sous vide à plat sur une surface nivelée avec la valve vers le haut.
4. Procédez comme pour les récipients sous vide, en commençant à l'étape 2 (voir "Récipients sous vide" à la page 63), et utilisez l'adaptateur A 20.

NOTE : Les sacs sous vide appropriés avec des valves peuvent être commandés dans la boutique en ligne sous le numéro d'article 306376 (voir "Commande de sacs de film et accessoires" à la page 68).

REMPLISSAGE DES SACS (SANS VALVES)

ATTENTION : Il ne doit pas y avoir d'aliments ou de liquides sur le bord supérieur où vous souhaitez sceller le sac. Cette zone doit être propre et sèche. Sinon, il sera impossible de produire une couture de soudure adéquate.

Remplissez le sac seulement jusqu'à 6 cm en dessous du bord supérieur.

ACTIVATION DE LA FONCTION HUMIDE

DANGER ! Risque de choc électrique en raison de l'humidité !

Pour la mise sous vide, il ne doit pas y avoir de liquides dans le sac.

Assurez-vous qu'aucun liquide n'est aspiré pendant l'extraction de l'air. Si cela se produit, interrompez immédiatement le processus en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction active.

Si le sac contient des aliments humides (par exemple, viande/poisson mariné, légumes/fruits coupés prêts à l'emploi), cela peut entraîner des scellages incomplets. L'activation de la fonction Humide 1 prolonge le temps de scellage pour obtenir une meilleure couture de soudure.

- ▶ Appuyez sur le bouton 1 avant la mise sous vide/scellage pour activer la fonction. Le voyant lumineux s'allume.
- ▶ Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton 1.
- ▶ Une fois que le processus de mise sous vide/scellage est terminé ou annulé, le voyant lumineux s'éteint et la fonction se désactive automatiquement.
- ▶ Pendant le processus de mise sous vide/scellage, la fonction Humide 1 ne peut pas être activée ni désactivée.

REMARQUE : Cette fonction n'est pas adaptée à la mise sous vide de liquides, par exemple, la soupe. Ils doivent être congelés avant la mise sous vide.

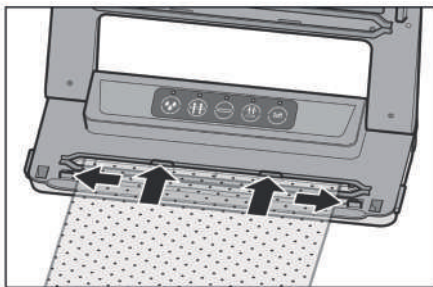
ACTIVATION DE LA FONCTION DOUX

La fonction Doux 5 réduit légèrement la pression de vide, afin que les aliments sensibles à la pression (comme les baies ou les gâteaux) ne soient pas comprimés.

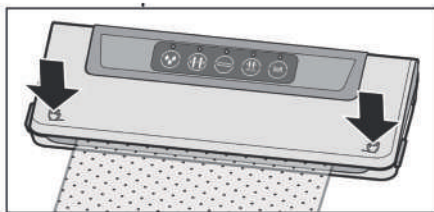
- ▶ Appuyez sur le bouton Doux 5 avant la mise sous vide/scellage pour activer la fonction. Le voyant lumineux s'allume.
- ▶ Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton Doux 5.
- ▶ Une fois que le processus de mise sous vide/scellage est terminé ou annulé, le voyant lumineux s'éteint et la fonction se désactive automatiquement.
- ▶ Pendant le processus de mise sous vide/scellage, la fonction Doux 5 ne peut pas être activée ni désactivée.

SCELLAGE DES SACS (SANS VALVES)

- ▶ 1. Aplatissez le sac où vous allez le sceller.
- ▶ 2. Ouvrez le couvercle 12. Si nécessaire, appuyez d'abord sur les boutons 9.
- ▶ 3. Placez le sac dans l'appareil. Pour ce faire, l'extrémité du sac de film doit être positionnée juste avant les crêtes de référence arrière 13 et les crêtes de référence latérales 15.



- ▶ 4. Assurez-vous à nouveau qu'il n'y a pas de plis dans le sac de film, en particulier dans la zone sur le fil de soudure 17.
- ▶ 5. Fermez le couvercle 12.
- ▶ 6. Utilisez vos deux mains pour appuyer fermement sur les bords du couvercle 12. Ils doivent s'emboîter de manière audible en place.



- ▶ Appuyez sur le bouton 3. Le voyant lumineux s'allume. Le sac de 7. film est en train d'être scellé. Après environ 5-7 secondes, le voyant lumineux s'éteint et le processus de scellage est terminé..

NOTE : Si vous avez activé la fonction Humide 1, le processus de scellage prend quelques secondes de plus..

- ▶ 8. Simultanément, appuyez sur les boutons 9 pour libérer le verrou du couvercle 12.
- ▶ 9. Ouvrez le couvercle 12 et retirez le sac.
- ▶ 10. Vérifiez la couture de soudure. Elle devrait être douce et sans plis.

MISE SOUS VIDE ET SCELLAGE DES SACS (SANS VALVES)

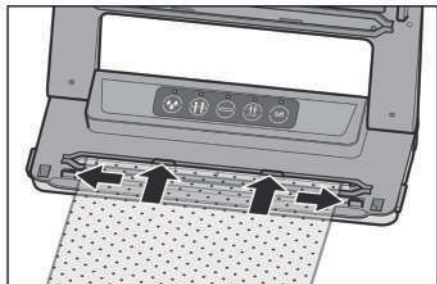
Attention ! Risque de décharge électrique dû à l'humidité !

Pour la mise sous vide, il ne doit y avoir aucun liquide à l'intérieur du sac.

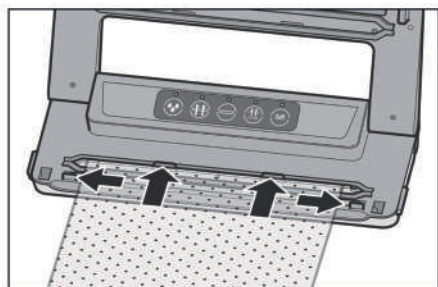
Assurez-vous qu'aucun liquide n'est aspiré pendant l'extraction de l'air. Si cela se produit, interrompez immédiatement le processus en appuyant à nouveau sur le bouton de fonction active.

- ▶ 1. Aplatissez le sac où vous allez le sceller.

- 2. Ouvrez le couvercle 12.
- 3. Placez le sac dans le dispositif. Pour ce faire, l'extrémité du sac de film doit être positionnée juste avant les repères arrière 13 et latéraux 15.



- 4. Assurez-vous à nouveau qu'il n'y a pas de plis dans le sac de film, surtout dans la zone au-dessus du fil de soudure 17.
- 5. Fermez le couvercle 12.
- 6. Utilisez vos deux mains pour presser fermement les bords du couvercle 12. Ils doivent cliquer audiblement en place.



- 7. Appuyez sur le bouton. Le sac de film est d'abord mis sous vide puis scellé. Le LED s'éteint lorsque le processus est complet.

REMARQUE : Si le LED 4 ne s'éteint pas et que le bruit de la pompe à vide ne s'arrête pas, même si plus d'air n'est pas extrait du sac de film, annulez le processus. Vérifiez que le sac de film est correctement positionné dans le dispositif et recherchez les fuites.

- 8. Simultanément, presione los botones 9 para liberar el bloque. En même temps, appuyez sur les boutons 9 pour déverrouiller le couvercle 12.
- Ouvrez le couvercle 12 et retirez le sac.
- Vérifiez la couture de soudure. Elle devrait être lisse et sans plis.

NETTOYAGE ET RANGEMENT



DANGER ! Risque de blessure par brûlure ou éclaboussure !

- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Le fil de soudure 17 devient très chaud pendant le fonctionnement. Ne touchez pas le fil de soudure chaud 17.



DANGER ! Risque de choc électrique !

- Avant le nettoyage, débranchez la fiche secteur 6 de l'appareil.



DANGER ! Risque de choc électrique dû à l'humidité !

- L'appareil et le câble d'alimentation avec la fiche secteur 6 ne doivent pas être immergés dans l'eau ou d'autres liquides.

ATTENTION ! Risque de dommages matériels !

N'utilisez aucun agent de nettoyage tranchant ou abrasif.

NETTOYAGE

Pour garantir le bon fonctionnement et la pleine capacité de votre appareil, nettoyez-le régulièrement.

- Nettoyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide.
- Avant la prochaine utilisation, l'appareil doit être complètement sec..

COLLECTEUR

1. Attrapez le centre ou les bords extérieurs avec vos doigts et soulevez délicatement le collecteur de liquide 18 vers le haut.

2. Videz le liquide.

3. Rincez le collecteur 18 sous l'eau tiède ou mettez-le au lave-vaisselle. Assurez-vous qu'il soit sec avant de le réinsérer.

4. Insérez le collecteur 18 dans l'appareil par le haut.

JOINT D'ÉTANCHÉITÉ

1. Tenez l'anneau d'étanchéité 16 avec deux doigts et soulevez-le vers le haut.

2. Rincez l'anneau d'étanchéité 16 sous l'eau tiède. Assurez-vous qu'il soit sec avant de le réinsérer.

3. Placez l'anneau d'étanchéité 16 dans le dispositif selon la

forme respective. Assurez-vous qu'il est en contact doux et sans ondulation.

REMARQUE : l'anneau d'étanchéité 16 est une pièce d'usure. En raison de la pression de contact élevée, il perdra sa forme avec le temps. Dans ce cas, remplacez-le par un nouveau (fourni dans les éléments fournis)..

9.2 STOCKAGE

ATTENTION ! Risque de dommages matériels !

Pendant le stockage, le couvercle 12 ne doit pas être fermé à clé, mais simplement fermé doucement. Le verrouillage permanent pourrait endommager les joints 11 et 16.

- Figure B : Enroulez le câble d'alimentation 6 autour du dévidoir de câble 23 en bas de l'appareil. Notez les flèches, qui indiquent la direction pour enrouler le câble.
- Rangez l'appareil de manière à le protéger contre la poussière et la saleté et hors de portée des enfants.

DÉPANNAGE

- Si votre appareil ne fonctionne pas comme requis, veuillez d'abord essayer cette liste de vérification. Il se peut qu'il n'y ait qu'un problème mineur et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Défaut	Causes possibles / Action
Aucune fonction	Le dispositif a-t-il été connecté à l'alimentation électrique ?
Les coutures ne sont pas serrées	Assurez-vous que le sac de film est positionné correctement entre la bande de scellement 10 et le fil de soudage 17. Le film était ampoule ou contaminé au niveau de la couture. Pour les aliments humides, activez la fonction HUMIDE 1.
Le dispositif ne scelle pas plusieurs sacs d'affilée.	Pour protéger le dispositif, un verrou automatique est brièvement activé entre deux processus de scellage.

ESPAÑOL



DESECHO

Este símbolo en el producto o en las instrucciones significa que su equipo eléctrico y electrónico debe desecharse al final de su vida útil en un contenedor especializado; no lo deseché en el contenedor habitual de residuos del hogar. En la UE existen sistemas especiales de recogida de residuos para su posterior reciclaje. Para más información, póngase en contacto con la autoridad local o con el minorista al que adquirió el producto.



GARANTÍA

ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifica que sus productos cumplen con las exigencias de calidad y DISPONEN DE LA GARANTÍA LEGAL según la normativa vigente en cada país. En caso de observar algún defecto o problema en el producto contacte con nuestro Servicio de Asistencia Técnica (SAT) llamando al tel. +34 610 699 257.

LA FACTURA ES LA GARANTÍA DEL PRODUCTO

EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DEBIDA A UNA INCORRECTA INSTALACIÓN DEL APARATO.

PORTUGUÊS



ELIMINAÇÃO

Este símbolo no produto ou nas instruções significa que o seu equipamento eléctrico e electrónico deve ser eliminado uma vez terminada a sua vida útil num contentor especializado; não deite o aparelho para um contentor normal destinado a resíduos domésticos. Na EU existem sistemas especiais de recolha de resíduos para a sua posterior reciclagem. Para mais informações, entre em contacto com a autoridade local ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.



GARANTIA

A ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifica que os seus produtos cumprem os requisitos de qualidade e POSSUEM GARANTIA LEGAL de acordo com a legislação vigente em cada país. Caso detete algum defeito ou problema no produto, entre em contacto com o nosso Serviço de Assistência Técnica (SAT) através do tel. +34.610.699.257.

A FATURA É A GARANTIA DO PRODUTO

O FABRICANTE DECLARA TODA A RESPONSABILIDADE DEVIDO A UMA INSTALAÇÃO INCORRETA DO APARELHO.

ENGLISH



WASTE

This symbol on the product or in the instructions means that your electrical and electronic equipment must be disposed at the end of its useful life in a specialized container; Do not dispose it in the usual household waste container. In the EU there is special waste collection systems for subsequent recycling. For more information, contact with the local authority or the retailer from whom you purchased the product.



WARRANTY

ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifies that its products comply with the quality requirements and HAVE THE LEGAL GUARANTEE according to the regulations in force in each country. In case of observing any defect or problem in the product, please contact our Technical Assistance Service (SAT) by calling +34 610 699 257.

THE INVOICE IS THE PRODUCT WARRANTY

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY DUE TO AN INCORRECT INSTALLATION OF THE APPLIANCE.

FRANÇAIS



DÉCHET

Ce symbole sur le produit ou dans les instructions signifie que votre équipement électrique et électronique doit être collecté à la fin de sa vie utile par une filière spécifique et ne doit pas être jeté dans une poubelle classique. Dans l'UE, il existe des systèmes spéciaux de collecte des déchets pour recyclage ultérieur. Pour plus d'informations, contactez votre administration locale ou le vendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.



GARANTIE

ELEKTRO-3, S.C.C.L. certifie que ses produits sont conformes aux exigences de qualité et qu'ils disposent de la GARANTIE LÉGALE selon la législation en vigueur dans chaque pays. En cas d'observation d'un défaut ou d'un problème dans le produit, veuillez contacter notre Service d'Assistance Technique (SAT) en appelant le +34 610 699 257.

LA FACTURE D'ACHAT EST LA GARANTIE DU PRODUIT

LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN RAISON D'UNE INSTALLATION INCORRECTE DE L'APPAREIL.