

UNOLD®



VAKUUMIERER DESIGN

Bedienungsanleitung

**Instructions for use | Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi**

Modell 48040

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48040

Stand: August 2018 /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

UNOLD®



UNOLD®
Care + Style



UNOLD®
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 48040

Technische Daten	6
Symbolerklärung.....	6
Sicherheitshinweise	6
Generelle Hinweise und Tipps zum Vakuumieren	9
Erklärung der Tasten	10
Erklärung des Bedienelements	12
In Betrieb Nehmen	13
Vakuumieren in Beuteln	13
Vakuumieren mit Folie	15
Vakuumieren im Behälter	16
Vakuumieren von Flaschen	17
Reinigen und Pflegen.....	18
Fehler beheben	20
Zubehör	22
Service-Adressen	23
Garantiebestimmungen	24
Entsorgung / Umweltschutz	24
Informationen für den Fachhandel.....	24
Bestellformular.....	111

Instructions Model 48040

Technical Data	25
Explanation of symbols.....	25
Safety Information	25
General information and tips on vacuum packing.....	27
Explanation of the buttons.....	29
Explanation of the operating elements	30
Preparing the appliance for operation	31
Vacuum packing in bags.....	31
Vacuum packing with film	32
Vacuum packing in the container	33
Vacuum packing of bottles.....	34

Cleaning and Care	35
Troubleshooting	36
Guarantee Conditions.....	38
Waste Disposal/Environmental Protection ...	38
Accessories	39
Service	23

Notice d'utilisation Modèle 48040

Données techniques	40
Explication des symboles.....	40
Consignes de sécurité	40
Remarques generales et conseils pour la mise sous vide.....	43
Explication des touches.....	45
Explication des éléments de commande.....	45
Mise en service.....	46
Mise sous vide dans les sachets	47
Mise sous vide avec du film	48
Mise sous vide dans le récipient.....	48
Mise sous vide de bouteilles	49
Nettoyage et entretien.....	50
Dépannage.....	51
Accessories	53
Conditions de Garantie.....	54
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	54
Service	23

Gebbruiksaanwijzing Model 48040


Technische gegevens	55
Verklaring van de symbolen.....	55
Veiligheidsinstructies	55
Algemene aanwijzingen en tips m.B.T. Het vacumeren.....	57
Verklaring van de toetsen.....	59
Verklaring van het besturingselement.....	60

INHALTSVERZEICHNIS

Ingebruikneming	61	Explicación de las teclas	87
Vacumeren in zakken	61	Explicación del elemento de mando.....	88
Vacumeren met folies.....	62	Poner en servicio	88
Vacumeren in het bakje.....	63	Envasar al vacío en bolsas	89
Vacumeren van flessen	63	Envasado al vacío con láminas	90
Reiniging en onderhoud	64	Envasar al vacío en el recipiente	91
Storingen verhelpen	65	Aplicación de vacío a botellas	91
Garantievoorwaarden	67	Limpieza y Cuidado	92
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	67	Eliminación de fallos	93
Toebehoren	68	Condiciones de Garantia.....	95
Service	23	Disposición/Protección del medio ambiente	95
Istruzioni per l'uso Modello 48040		Accesorios especiales.....	96
Dati tecnici	69	Service	23
Significato dei simboli	69	Instrukcja obsługi Model 48040	
Avvertenze di sicurezza	69	Dane techniczne.....	97
Avvertenze e suggerimenti generali per il confezionamento sottovuoto	72	Objaśnienie symboli.....	97
Spiegazione dei tasti.....	73	Wskazówki bezpieczeństwa	97
Spiegazione dell'elemento di comando	74	Ogólne wskazówki i porady dla wytwarzania próżni.....	99
Messa in funzione.....	75	Objaśnienie przycisków	101
Confezionamento sottovuoto in sacchetti....	75	Objaśnienie elementu do obsługi.....	102
Messa sottovuoto di bottiglie.....	78	Uruchomieni	102
Pulizia e cura.....	78	Pakowanie próżniowo w woreczku	103
Diagnostica dei problemi	80	Pakowanie próżniowe w folię.....	104
Norme die garanzia.....	81	Pakowanie próżniowe w pojemniku	105
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	81	Pakowanie próżniowe w butelce	105
Accessori	82	Czyszczenie i konserwacja	106
Service	23	Usuwanie usterek	107
Instrucciones de uso Modelo 48040		Warunki gwarancji.....	109
Datos técnicos	83	Utylizacja / ochrona środowiska.....	109
Explicación de los símbolos	83	Akcesoria	110
Indicaciones de seguridad	83	Service	23
Indicaciones generales y consejos para la generación de vacío.....	85		

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 48040

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	110 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Abmessungen:	ca. 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (L/B/H)	
Zuleitung:	ca. 95 cm	
Gewicht:	ca. 1,7 kg	
Absaugleistung:	12 Liter pro Minute	
Vakuum der Pumpe:	0,8 Bar	
Ausstattung:	Vertikales Vakuumsystem zum platzsparendem Arbeiten, entnehmbare Auffangkammer für Flüssigkeiten, Tasten für Vakuumieren und Schweißen, Kontrollleuchten, maximale Schweißnahtbreite ca. 28 cm	
Zubehör:	1 Schlauch, 5 Vakuum-Beutel 20 x 30 cm, 1 Vakuum-Rolle (20 x 200 cm), Bedienungsanleitung	

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

SYMBOLERKLÄRUNG



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



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

SICHERHEITSHINWEISE

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

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des 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. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
9. Der Vakuuierer 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.
10. 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.
11. Das Gerät bzw. die Anschlussleitung niemals mit nassen Händen berühren.
12. 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.
13. Benutzen Sie den Vakuuierer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
14. 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.
15. Halten Sie Folien und Beutel von Kindern fern, damit diese sich die Beutel nicht über den Kopf ziehen können – Erstickungsgefahr!
16. Die Schweißdichtung in der Vakuuierkammer wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese daher während des Betriebs nicht, es besteht Verbrennungsgefahr.

17. Der Vakuumierer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
18. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
19. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
20. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
21. 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.
22. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



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



Die Vakuumierkammer wird 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.

GENERELLE HINWEISE UND TIPPS ZUM VAKUUMIEREN

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

Auf diese Art können Sie unter anderem auch Tee oder trockene Lebensmittel länger lagern und so z. B. Sonderangebote nutzen. Bitte 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 verwenden, wenn Sie diese für leicht verderbliche Ware verwenden, wie z. B. rohen Fisch.

Wenn Sie Lebensmittel öfter benötigen, empfehlen wir das Vakuumieren im Behälter. Fleisch, wie zum Beispiel Sauerbraten, lässt sich im Vakuumierbehälter in wesentlich kürzerer Zeit marinieren, da durch das Vakuum die Marinade schneller und tiefer in das Fleisch eindringt.

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).

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 dürfen 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, und 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 übrigens der Sous-Vide-Stick 58905.

Bitte beachten Sie aber grundsätzlich, dass auch vakuumverpackte Lebensmittel fachgerecht gelagert werden müssen. Verderbliche Ware muss so zum Beispiel trotzdem gekühlt werden. Bitte vakuumieren Sie nie Knoblauch und Pilze. Bei diesen Lebensmitteln entsteht durch das Vakuumieren eine chemische Reaktion, welche die Lebensmittel verderben kann.

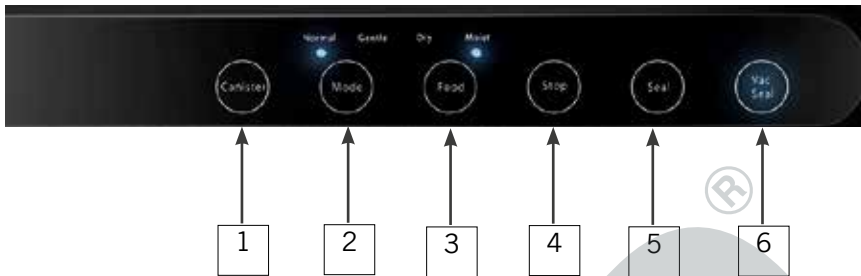
ERKLÄRUNG DER TASTEN



- 1 **Verschlüsse**
Beide Hebel nacheinander herunterdrücken, bis diese einrasten, um den Beutel/die Folie im Gerät zu fixieren
- 2 **Schlauchanschluss**
Hier wird der Schlauch eingesteckt, mit dem Behälter und Flaschen vakuumiert werden können.
- 3 **Vakuuierkammer**
- 4 **Freigabetasten „Release“**
Beide Tasten gleichzeitig drücken, um die Verriegelung zu lösen
- 5 **Auffangkammer, entnehmbar**
Eventuell beim Vakuumieren austretende Flüssigkeiten werden in dieser Kammer aufgefangen. Die Kammer sollte daher regelmäßig entleert werden.



ERKLÄRUNG DES BEDIENELEMENTS



1 **Canister-Taste**

Diese Taste muss gedrückt werden, wenn Sie die Behälter vakuumieren möchten. Bitte verwenden Sie ausschließlich original UNOLD-Zubehör. Hinweise zur Nutzung dieser Funktion erhalten Sie ab Seite 16.

2 **Mode-Taste**

Sie können zwischen zwei Funktionen wählen. Grundeinstellung ist die Funktion „Normal“. Wenn das Vakuumiergut besonders krümelig ist, können Sie durch Drücken dieser Taste zur Einstellung „Sanft“ (Gentle) wechseln. So wird das Vakuumiergut besonders schonend vakuumiert. Achtung: Wenn Sie das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen, wird diese Einstellung nicht gespeichert. Das Gerät kehrt dann in die Grundeinstellung „Normal“ zurück.

3 **Food-Taste**

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

4 **Stopp-Taste**

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

5 **Seal-Taste „Schweißen“, mit Kontrollleuchte**

Mit dieser Taste wird der Beutel lediglich verschweißt.

6 **Vac/Seal-Taste „Vakuumieren & Schweißen“**

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

IN BETRIEB NEHMEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Kinder von Verpackungsmaterialien fern – Erstickungsgefahr!
2. Über dem Bedienelement ist eine durchsichtige Schutzfolie angebracht, die natürlich ebenfalls entfernt werden kann.
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. Die Kontrollleuchten „Normal“ und „Trocken“ (Dry) leuchten auf und zeigen damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist.

VAKUUMIEREN IN BEUTELN

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. 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.
3. Befüllen Sie einen Beutel mit dem Vakuumiergut. Für ein optimales Ergebnis sollte nicht zu viel in den Beutel gegeben werden. Lassen Sie ca. 8 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende frei.
4. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Mitte der Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen. Drücken Sie den Beutel nicht zu fest in die Kammer, sondern so weit, bis Sie merken, dass der Beutel an der Rückseite der Kammer anstößt. Wenn der Beutel nicht richtig eingelegt ist, kann das Gerät nicht richtig vakuumieren, kontrollieren Sie daher den richtigen Sitz des Beutels, bevor Sie fortfahren.
5. Drücken Sie nacheinander die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät fest nach unten.
6. Drücken Sie die Taste „Vac/Seal“. Die Kontrollleuchte der Taste zeigt an, dass der Vakuumiervorgang läuft.

- **Tipp: Möchten Sie Dinge vakuumieren, die feucht sind, drücken Sie die Taste „Food“, um von „Trocken“ (Dry) auf „Feucht“ (Moist) zu wechseln. Der Vakuuimervorgang ist nun speziell an feuchtes Vakuuimergut angepasst.**
 - **Möchten Sie Dinge vakuumieren, die krümelig sind, drücken Sie einmal die Taste „Mode“, um von der Funktion „Normal“ auf „Sanft“ (Gentle) zu wechseln. So wird das Vakuuimergut besonders schonend vakuumiert.**
7. Sobald ein optimales Vakuuimier-Ergebnis erreicht wurde, wird der Beutel versiegelt: Die Kontrollleuchte der Taste „Seal“ zeigt dies ebenfalls entsprechend an.
 8. Das Gerät beginnt mit dem Versiegeln, die Vakuuimierpumpe arbeitet dabei nicht mehr.
 9. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen beide Kontrollleuchten.
 10. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.
 11. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die beiden Tasten „Release“. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den fertigen Beutel entnehmen.
 12. Der Vakuuimervorgang ist beendet, die Lebensmittel im Beutel sind vakuumverpackt.
 13. Wenn Sie den Beutel lediglich verschweißen, nicht aber vakuumieren möchten, legen Sie den Beutel, wie oben beschrieben, ins Gerät. Dann drücken Sie auf die Taste „Seal“. Sobald die Kontrollleuchte dieser Taste erlischt, ist der Beutel versiegelt und kann wie beschrieben entnommen werden.
 14. Prüfen Sie immer, ob das Vakuuimier-Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht komplett und einwandfrei ist.



Die Vakuuimierkammer wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

VAKUUMIEREN MIT FOLIE

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. 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.
3. Schneiden Sie das benötigte Stück Folie von der Rolle ab. Achtung: Es müssen mindestens 7,5 cm zugerechnet werden, die Sie für das Vakuumieren benötigen. Möchten Sie diesen Beutel wiederverwenden, müssen Sie entsprechend mehr Reserve einrechnen, pro Vakuumiervorgang 2,5 cm.
4. Legen Sie ein offenes Ende der Folie in die Mitte der Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen.
5. Drücken Sie nacheinander die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät fest nach unten.
6. Drücken Sie die Taste „Seal“.
7. Das Gerät beginnt mit dem Versiegeln, die Vakuumierpumpe arbeitet dabei nicht.
8. Wenn der Vorgang beendet ist, erlöschen beide Kontrollleuchten.
9. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die Tasten „Release“. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den Beutel entnehmen.
10. Prüfen Sie immer, ob das Vakuumier-Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht komplett und einwandfrei ist.
11. Sie können nun mit dem Vakuumieren, wie auf Seite 13 beschrieben, beginnen.
12. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.



Die Vakuumierkammer wird beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

VAKUUMIEREN IM BEHÄLTER

Bitte nutzen Sie nur für das Vakuumieren geeignete Behälter. 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 2,5 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 Vakuumierbehälters.
4. Drücken Sie die Taste „Canister“. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Gerät arbeitet.
5. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Stop“.
6. Wenn der Vakuumiervorgang zu Ende ist, erlischt die Kontrollleuchte und das Gerät stoppt automatisch.
7. Entfernen Sie den Schlauch vom Gerät und vom Behälter.
8. 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.

VAKUUMIEREN VON FLASCHEN

Der separat erhältliche Vakuumverschluss lässt sich zum Beispiel auf Wein- oder Ölfaschen einsetzen. So können Sie einfach und unkompliziert das Aroma und die Frische der jeweiligen Flüssigkeit erhalten.

Achtung: Die Vakuumier-Flaschenverschlüsse dürfen nicht bei sehr dünnen Glasflaschen, Kristall-, Plastik- oder Aluminiumflaschen und nicht auf beschädigten Flaschen verwendet werden.

Bitte vakuumieren Sie keine Flüssigkeiten mit Kohlensäure. Diese Flüssigkeiten müssen unter Druck lagerfähig gemacht werden. Beim Vakuumieren verlieren sie die Kohlensäure.

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

Öffnen der vakuumierten Flaschen

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

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

Entleeren der Auffangkammer

6. Der Vakuuierer verfügt über eine Auffangkammer, in der austretende Flüssigkeiten gesammelt werden. Diese muss regelmäßig geleert werden. Drücken Sie vorsichtig auf die Kammer an der Geräterückseite. Die Kammer springt etwas heraus, so dass Sie diese aus dem Gerät ziehen können. Entleeren Sie den Inhalt und setzen Sie die Kammer wieder in das Gerät ein, bis sie einrastet.

Reinigen der Vakuuierbeutel

1. Die Vakuuierbeutel 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.

Reinigen der Flaschenverschlüsse

1. Wischen Sie die Flaschenverschlüsse mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
2. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.

FEHLER BEHEBEN

Problem	Lösung
Keine Funktion, wenn Sie eine Taste drücken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist. ■ Prüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. ■ Prüfen Sie, ob die ausgewählte Steckdose ordnungsgemäß funktioniert, in dem Sie ein anderes Elektrogerät dort anschließen.
Es kann kein Vakuum erzeugt werden.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none">■ 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.	<ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig angeschlossen ist.■ Prüfen Sie, ob zwischen Vakuumiergut 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.
Der Vakuum-Flaschenverschluss erzeugt kein Vakuum.	<ul style="list-style-type: none">■ Stellen Sie sicher, dass der Vakuumflaschenverschluss richtig in der Flasche sitzt. Ist er zu lose, kann Luft in die Flasche strömen und das Vakuum verhindern.■ Stellen Sie sicher, dass der Flaschenrand und der Verschluss unbeschädigt und frei sind von Fett, Krümeln usw. Verunreinigungen am Verschluss oder der Flasche können ein Vakuum verhindern.■ Stellen Sie sicher, dass der Schlauch richtig angeschlossen ist.
Das Gerät läuft, aber produziert keine Schweißnaht.	<ul style="list-style-type: none">■ 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.

ZUBEHÖR

Folgendes Sonderzubehör können Sie direkt bei unserem Kundendienst bestellen:

4801001	Vakuum-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
4801002	Vakuum-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
4801003	Vakuum-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
4801004	Vakuumierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
4801005	Vakuumierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
4801007	Vakuumbehälter rund, 0,6 Liter Volumen	1 Stück
4801008	Vakuumbehälter quadratisch, 2,4 Liter Volumen	1 Stück
4804007	Vakuumbehälter quadratisch, 1,0 Liter Volumen	1 Stück
4804008	Vakuumbehälter quadratisch, 2,0 Liter Volumen	1 Stück
4804020	Flaschenverschluss	1 Stück



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

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

ÖSTERREICH

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

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 und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

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



INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Vakuuierer 48040 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

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


Hockenheim, 17.6.2013

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

INSTRUCTIONS MODEL 48040

TECHNICAL DATA

Power:	110 watts, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Dimensions:	approx. 42.0 x 9.2 x 15.5 cm (L/W/H)	
Power cord:	approx. 95 cm	
Weight:	approx. 1.7 kg	
Vacuum capacity:	12 litres per minute	
Vacuum of the pump:	0.8 bar	
Features:	Vertical vacuum packing system for space-saving work, removable collection chamber for liquids, hose for vacuum packing the container, buttons for vacuum packing and sealing, indicator lights, maximum sealing seam width approx. 28 cm	
Accessories:	1 hose, 5 vacuum bags 20 x 30 cm, 1 vacuum roll, operating instructions	

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

EXPLANATION OF SYMBOLS



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



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

SAFETY INFORMATION

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
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. 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.
11. 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.
12. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
13. 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.
14. Always use the vacuum packing machine on a level, uncluttered surface.
15. 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.
16. Keep the films and bags out of the reach of children so that they do not place them over their heads – danger of suffocation!
17. 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.
18. Do not operate or store the vacuum packing machine outdoors.
19. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
20. 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.

21. Clean the appliance after every use.
22. 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.
23. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.



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



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.

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

GENERAL INFORMATION AND TIPS ON VACUUM PACKING

Vacuum packing can be used to keep vegetables, meat, etc. longer. Vacuum packed food does not take on odours and it is well protected against bacteria, mould, etc.

Vacuum packing can also be used to preserve tea or dried foods purchased on sale, for example. However, please note that vacuum packing is not a substitute for refrigeration or freezing.

Please use only bags and films that are suitable for vacuum packing, or use the separately available container. Other bags can melt as a result of high temperatures and damage the appliance! Other containers could be destroyed by the high pressure, resulting in injury.

The vacuum bags and films are made of a special patented plastic. This material is ideal for preserving foods.

The bags included with your vacuum packing machine are washable and can be reused; you can even wash the bags in the dishwasher. For detailed information, please refer to the section „Cleaning and care“.

However, for hygienic reasons we recommend that you use the bags only once, if you use them for perishable products, such as raw fish.

If you need foods more frequently, we recommend vacuum packing in the container. Meat, for example Sauerbraten, can be marinated much more quickly in the vacuum container, since the effect of the vacuum causes the marinade to penetrate the meat more quickly and more thoroughly.

But it can also be used to keep lettuce fresh longer (in this case, place a paper towel in the container before putting in the lettuce and vacuum packing).

To avoid container damage, never place the container in the freezer compartment. You should allow foods to cool first before vacuum sealing them in the container. Exposing the container to excessively low (below -18°C) or excessively high (above 100°C) temperatures can result in damage to the material.

The bags are ideal for vacuum packing meat or fish; complete meals can also be packaged in portions so that they keep longer.

Please note that if the food to be vacuum packed is moist, it should be partially frozen first, since otherwise the liquid can run out during vacuum packing, which would prevent a vacuum from forming.

Also, make sure that no liquid, fat, etc. is in the vicinity of the bag's seal, since this will also prevent a vacuum from forming.

Tip: Before filling fold over the bag to the outside, then put the food in the bag and then fold over the edges back into the original position. Thus the sealing seam always remains clean!

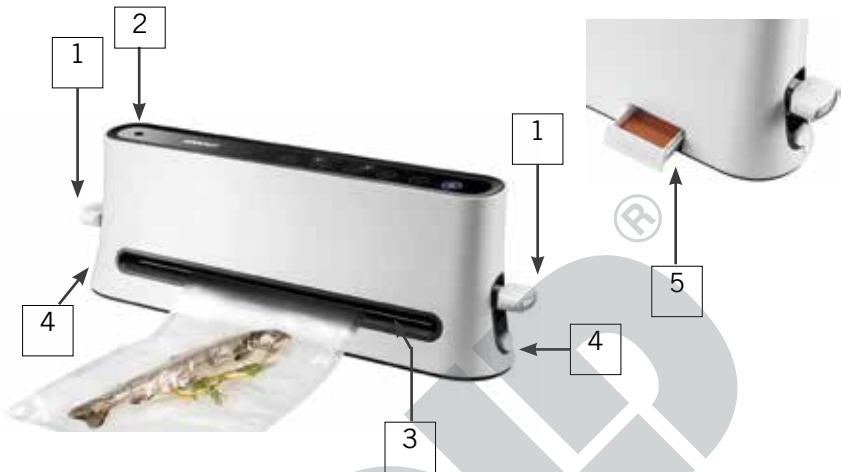
By the way, you can vacuum seal other things than just food. Old photographs, stamps, documents or silverware can be vacuum packed to protect it from damaging effects of the environment.

Bags with vacuum packed food can be heated directly in the microwave. In this case, punch a small hole in the bag so that the pressure can escape. To heat foods in the container, the lid first has to be opened briefly. We recommend that you do not reuse bags that have been used for heating foods.

Naturally the vacuum packed bags are ideally suited for „sous-vide“ cooking. „Sous-vide“ cooking is a form of low-temperature cooking in which vacuum-packed food, such as meat, vegetables or fish is slowly and extremely gently cooked at constant low temperatures in a water bath. By the way the suitable appliance in our product range for this purpose is the Sous-Vide Stick 58905.

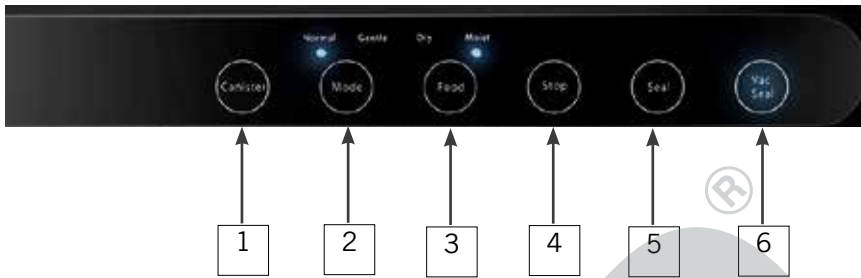
Please note, however, that vacuum packed foods also have to be stored properly. Perishable goods, for example, have to be cooled even if they are vacuum packed. Please do not vacuum pack garlic or mushrooms. Vacuum packing of these foods causes a chemical reaction, which can result in spoilage.

EXPLANATION OF THE BUTTONS



- 1 **Catches:**
Press both buttons down successively, to fix the bag/the film in place in the appliance
- 2 **Hose connection**
This is where the hose is inserted with which containers and bottles can be vacuum packed.
- 3 **Vacuum chamber**
- 4 **Release button**
Press down both buttons simultaneously to release the locking mechanism
- 5 **Collection container, removable**
Any liquids escaping when vacuum packing will be collected in this chamber. Consequently the chamber should be emptied regularly.

EXPLANATION OF THE OPERATING ELEMENTS



- 1 Canister button**
 This button must be pressed when you want to vacuum pack the container. Please only use original UNOLD accessories. Instructions for using this function are provided starting on page 33.
- 2 Mode button**
 You can choose between two functions. The basic setting is the „Normal“ function. If the vacuum packed goods are quite crumbly you can change to the „Gentle“ setting by pressing this button. Thus the vacuum packed goods will be vacuum packed in a gentle process.
 Caution: If you switch off the appliance and disconnect it from the mains supply, this setting will not be saved. In this case the appliance will return to the „Normal“ setting.
- 3 Food button**
 The appliance can work in the setting „Moist“ or „Dry“. The basic setting is „Dry“. For vacuum packed goods that contain a lot of liquid the Moist setting is ideal.
- 4 Stop button**
 Press the Stop button to abort the respective process at any time.
- 5 Seal button with indicator light**
 With this button the bag is only sealed.
- 6 Vac/Seal button**
 With this button you vacuum and seal bags and films in one work step.

PREPARING THE APPLIANCE FOR OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep children away from packaging materials – danger of suffocation!
2. A transparent protective foil is attached over the operating element; naturally this foil can be removed.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and care“.
4. Place the appliance on a suitable level work surface.
5. Make sure that there is enough space in front of the appliance for the bag to be vacuum packed.
6. Connect the appliance via the power cord to the power supply (AC, 220-240 V~, 50/60 Hz).
7. The indicator lights „Normal“ and „Dry“ are illuminated, indicating that the appliance is ready for operation.

VACUUM PACKING IN BAGS

1. Prepare the appliance as described in the section „Preparing the appliance for operation“.
2. Ensure that sure that the seal in the appliance is clean. If foreign objects, such as crumbs are on the seal, they must be removed, otherwise a vacuum cannot be generated.
3. Fill a bag with the food to be vacuum packed. For optimum results, the bag should not be too full. Leave about 8 cm between the contents and the edge of the bag.
4. Place the open end of the bag in the middle of the vacuum packing chamber. Ensure that you leave adequate space left and right. Do not press the bag too firmly into the chamber, but rather far enough, until you notice that the bag is touching the rear of the chamber. If the bag is not correctly inserted, the appliance cannot vacuum pack properly, consequently ensure that the bag is properly seated before proceeding.
5. Firmly press the two catches on the right and left of the appliance downward.
6. Press the „Vac/Seal“ button. The indicator light shows that the vacuum packing process is underway.

- **Tip: If you want to vacuum pack things that are moist, press the „Food“ button to change from „Dry“ to „Moist“. The vacuum packing procedure is now especially adapted to moist vacuum packed goods.**
 - **If you want to vacuum pack things that are crumbly, press the „Mode“ button to change from the „Normal“ function to the „Gentle“ function. Thus the vacuum packed goods will be vacuum packed in a gentle process.**
7. As soon as an optimal vacuum packing result has been achieved, the bag will be sealed. Likewise, the indicator light of the „Seal“ button shows this accordingly.
 8. The appliance starts with the sealing process, the vacuum pump is no longer working.
 9. When the process is concluded, both indicator lights go out.
 10. If you want to interrupt the process, press the „Stop“ button.
 11. Then press the two „Release“ buttons simultaneously. The locking mechanism is released and you can remove the finished bag.
 12. The vacuum packing process is completed and the food in the bag is vacuum packed.
 13. If you only want to seal the bag, but not vacuum pack, insert the bag into the appliance as described above. Then press the „Seal“ button. As soon as the indicator light of this button goes out, the bag is sealed and can be removed as described.
 14. Always check whether the vacuum packing result meets your expectations and ensure that the sealing seam is complete and faultless.



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.

VACUUM PACKING WITH FILM

1. Prepare the appliance as described in the section „Preparing the appliance for operation“.
2. Ensure that sure that the seal in the appliance is clean. If foreign objects, such as crumbs are on the seal, they must be removed, otherwise a vacuum cannot be generated.
3. Cut off the required amount of film from the roll. Caution: Add at least 7.5 cm for vacuum packing. If you want to reuse this bag, you must add even more: Allow 2.5 cm for each vacuum packing process.

4. Insert an open end of the film into the middle of the vacuum packing chamber. Ensure that you leave adequate space left and right (see illustration).
5. Firmly press the two catches on the right and left of the appliance downward.
6. Press the „Seal“ button.
7. The appliance starts with the sealing process, the vacuum pump is no longer working.
8. When the process is concluded, both indicator lights go out.
9. Then press the „Release“ buttons simultaneously. The locking mechanism is released and you can remove the bag.
10. Always check whether the vacuum packing result meets your expectations and ensure that the sealing seam is complete and faultless.
11. Now you can start vacuum packing, as described on page 31.
12. If you want to interrupt the process, press the „Stop“ button.



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.

VACUUM PACKING IN THE CONTAINER

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

1. Prepare the appliance as described in the section „Preparing the appliance for operation“.
2. Place the food to be vacuum packed in the container. Leave a space of at least 2.5 cm between the contents and the top edge of the container.
3. Insert one end of the hose included with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the valve on the lid of the vacuum container.
4. Press the „Canister“ button. The indicator light shows that the appliance is in operation.
5. If you want to interrupt the process, press the „Stop“ button.

6. When the vacuum packing process is concluded, the indicator light goes out and the appliance stops automatically.
7. Remove the hose from the appliance and from the container.
8. The vacuum packing process is completed and the food in the container is vacuum packed.

Opening the vacuum packed container

To open the container, press the button in the middle of the lid downward. The vacuum is dissipated and the lid can be taken off of the container.

VACUUM PACKING OF BOTTLES

The vacuum bottle stopper can be used on wine bottles or vegetable oil bottles, for example. Thus you can easily preserve the aroma and freshness of any liquid.

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

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

1. Prepare the appliance as described in the section „Preparing the appliance for operation“.
2. Insert the bottle stopper into the opening of the bottle. There must be at least 2.5 cm of air between the liquid in the bottle and the lower edge of the vacuum packing bottle stopper.
3. Insert one end of the hose included with your vacuum packing machine into the connection on the appliance and the other end into the hole in the vacuum packing bottle stopper.
4. Press the „Vac/Seal“ button. The indicator light shows that the appliance is in operation.
5. Remove the hose from the appliance and from the vacuum packing bottle stopper.
6. The vacuum packing process is now completed.
7. If you want to interrupt the process, press the button „Vacuum and seal“ again.

Opening the vacuum packed bottles

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

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance



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

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

Allow the appliance to cool before cleaning it.

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

Cleaning the vacuum packing bags

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

Cleaning the vacuum packing container

1. The vacuum packing container can be cleaned in warm water with a little dishwashing detergent added.
2. Dry the container and the lid carefully before reusing them.

Emptying the collection container

1. The vacuum packing machine has a collection container in which escaping liquids are collected. This chamber must be emptied regularly. Carefully press on the chamber on the rear of the appliance. The chamber will pop out slightly so that you can pull it out of the appliance. Empty the contents and insert the chamber back into the appliance until it locks in place.

TROUBLESHOOTING



Problem	Solution
No function when a button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none">■ 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.	<ul style="list-style-type: none">■ 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 vacuum bottle stopper does not create a vacuum.	<ul style="list-style-type: none">■ Make sure that the vacuum bottle stopper is properly inserted in the bottle. If it is too loose, air can enter the bottle, preventing a vacuum from forming.■ Make sure that the edge of the bottle and the bottle stopper are undamaged and free of fat, crumbs, etc. Impurities on the bottle stopper or the bottle can prevent a vacuum from forming.■ Make sure that the hose is correctly connected.
The appliance is working but can not seal the bag.	<ul style="list-style-type: none">■ 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.

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 and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

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



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

ACCESSORIES


The following accessories can be ordered directly from our after sales service.

4801001	Vacuum bag 15 x 25 cm	Qty 100
4801002	Vacuum bag 20 x 30 cm	Qty 100
4801003	Vacuum bag 28 x 40 cm	Qty 100k
4801004	Vacuum film 20 x 600 cm	1 package with 2 rolls
4801005	Vacuum film 28 x 600 cm	1 package with 2 rolls
4801007	Vacuum container, round, 0.6 liter volume	Qty 1
4801008	Vacuum container, square, 2.4 liter volume	Qty 1
4804007	Vacuum container, square, 1 liter volume	Qty 1
4804008	Vacuum container, square, 2 liter volume	Qty 1
4804020	vacuum bottle stopper	Qty 1



NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48040

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	110 Watts, 220-240 V~, 50 Hz	
Dimensions :	env. 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (L / l / h)	
Câble d'alimentation :	env. 95 cm	
Poids :	env. 1,7 kg	
Puissance d'aspiration :	12 litres par minute	
Dépression de la pompe :	0,8 bar	
Équipement :	système de dépression vertical pour un travail peu encombrant, chambre collectrice de liquides amovible, flexible pour la dépression du récipient, touches pour la mise sous vide et le soudage, voyants de contrôle intégrés, largeur maximale du cordon de soudure 28 cm env.	
Accessoires :	1 flexible, 5 sachets sous vide 20 x 30 cm, 1 rouleau de film pour mise sous vide, mode d'emploi	

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

EXPLICATION DES SYMBOLES



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



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
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. L'emballeuse 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.
10. 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.
11. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
12. 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.
13. Utilisez toujours l'emballeuse sous vide sur une surface dégagée et plane.
14. 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.
15. 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 !
16. 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.

17. L'emballage sous vide ne doit pas être utilisée ou stockée à l'air libre.
18. 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.
19. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
20. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
21. 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.
22. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



Ne pas ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution.



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.

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

REMARQUES GENERALES ET CONSEILS POUR LA MISE SOUS VIDE

L'emballage sous vide permet de conserver plus longtemps des légumes, de la viande, etc. Les aliments n'absorbent aucune odeur extérieure et, de plus, ils sont bien protégés des bactéries, des moisissures, etc.

De cette manière, vous pouvez également stocker plus longtemps du thé ou des aliments secs, entre autres, et ainsi, par exemple, profiter des offres spéciales. Cependant, veuillez garder à l'esprit que la mise sous vide ne se substitue pas à la réfrigération ou à la congélation.

Veuillez utiliser exclusivement des sachets et du film adaptés ou le récipient séparablement. D'autres sachets pourraient fondre en raison des températures élevées et détériorer l'appareil ! La pression utilisée pourrait détruire un autre récipient et, de ce fait, provoquer des lésions.

Nos sachets et notre film sont fabriqués à partir d'un plastique spécial. Ce matériau est idéal pour la conservation d'aliments.

Les sachets fournis sont lavables et réutilisables ; vous pouvez même laver les sachets au lave-vaisselle. Vous trouverez des informations détaillées au chapitre « Nettoyage et Entretien ».

Cependant, nous conseillons, pour des raisons d'hygiène, de n'utiliser les sachets qu'une seule fois si vous utilisez des produits facilement périssables, comme par ex. du poisson cru.

Si vous avez besoin des aliments plus souvent, nous vous recommandons la mise sous vide dans le récipient. Il est possible de mariner de la viande, comme par exemple du bœuf braisé, plus rapidement dans le récipient sous vide, la marinade pénétrant plus vite et plus profondément dans la viande grâce au vide.

Il est également possible de conserver de la salade, par exemple, fraîche plus longtemps (pour cela, placer un morceau de film alimentaire dans le récipient avant de le remplir de salade et d'effectuer la mise sous vide).

Veuillez ne jamais placer le récipient dans le compartiment de congélation afin d'éviter de l'endommager. Les aliments chauds doivent tout d'abord refroidir avant d'être mis sous vide dans le récipient. Lorsque le récipient est soumis à des températures trop basses (inférieures à -18 °C) ou trop élevées (supérieures à 100 °C), le matériau peut subir des détériorations.

Les sachets conviennent de viande ou de poisson, mais également de repas cuisinés en portions pour une conservation plus longue.

Veuillez congeler brièvement les produits humides au préalable, sans quoi le liquide pourrait s'échapper durant le processus de mise sous vide et, de ce fait, aucun vide ne pourrait se former.

En outre, aucun liquide, aucune graisse ou substance similaire ne doit se trouver dans la zone de soudage du sachet, sans quoi la mise sous vide ne serait pas possible non plus.

Conseil : avant le remplissage, rabattez le sachet vers l'extérieur, remplissez-le avec les aliments souhaités et retournez à nouveau les bords du sachet. Ainsi, le cordon de soudage reste toujours propre ! Du reste, l'emballage sous vide n'est pas exclusivement réservé aux aliments. Il est également

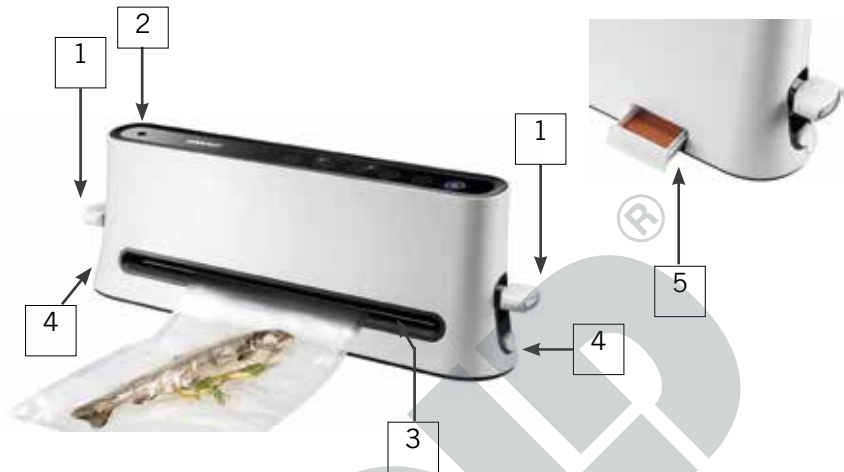
possible de mettre sous vide d'anciennes photographies, des timbres-poste, des documents ou des couverts en argent, et ainsi de les protéger des influences néfastes de l'environnement.

Pour le réchauffage, vous pouvez placer le récipient ou les sachets contenant les aliments sous vide directement dans de l'eau chaude ou dans un four à micro-ondes. Pour cela, veillez à percer un petit trou dans le sachet au préalable afin que la pression puisse s'évacuer. Pour le récipient, le couvercle doit être ouvert brièvement au préalable. Nous vous recommandons de ne pas réutiliser les sachets ayant été utilisés pour le réchauffage des aliments.

Et les sachets sous vide sont naturellement également parfaitement adaptés à la cuisson sous vide. La cuisson sous vide est une forme de cuisson basse température, durant laquelle les aliments sous vide comme la viande, les légumes ou le poisson cuisent lentement et particulièrement doucement dans un bain-marie à basse température constante. L'appareil de notre gamme prévu à cet effet est, du reste, le thermo-circulateur pour cuisson sous-vide 58905.

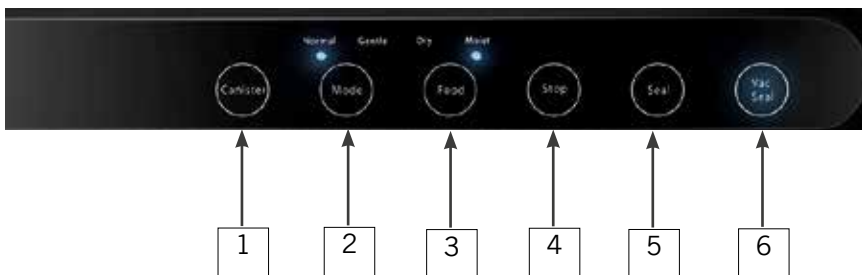
Toutefois, vous devez principalement veiller à ce que les aliments mis sous vide soient rapidement stockés de façon adaptée. Les denrées périssables, par exemple, doivent malgré tout être réfrigérées. Ne jamais mettre sous vide de l'ail et des champignons. Une réaction chimique se produit lors de la mise sous vide de ces aliments, laquelle peut rendre ces aliments nocifs.

EXPLICATION DES TOUCHES



- 1 **Bouchons :**
presser les deux touches successivement pour fixer le sachet / le film dans l'appareil
- 2 **Raccord de flexible**
Le flexible permettant de mettre le récipient et les bouteilles sous vides est introduit ici.
- 3 **Chambre à vide**
- 4 **Touches de déblocage « Release » :**
Presser les deux touches simultanément pour déverrouiller
- 5 **Chambre collectrice, amovible**
Les éventuels liquides s'échappant lors de la mise sous vide sont collectés dans cette chambre. Par conséquent, la chambre doit être vidée régulièrement.

EXPLICATION DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE



1 Touche Canister (Boîte)

Cette touche doit être pressée si vous souhaitez mettre le récipient sous vide. Veuillez utiliser exclusivement des accessoires UNOLD d'origine. Vous trouverez des consignes sur l'utilisation de cette fonction à partir de la page 48.

2 Touche Mode

Vous pouvez choisir entre deux fonctions. Le réglage par défaut est la fonction « Normal ». Lorsque les aliments emballés sous vide sont particulièrement friables, vous pouvez basculer en mode « Gentle » (doux) en pressant cette touche. Ainsi, les aliments sont préservés tout particulièrement lors de la mise sous vide. Attention : si vous éteignez l'appareil et que vous le débranchez, ce réglage n'est pas sauvegardé. L'appareil bascule à nouveau sur le réglage par défaut « Normal ».

3 Touche Food

L'appareil peut travailler en mode « Moist » (Humide) ou « Dry » (Sec). Le réglage de base est « Dry » (Sec). Pour les produits à mettre sous vide qui contiennent beaucoup de liquide, le réglage « Moist » (Humide) est idéal.

4 Touche Stop

Pressez la touche Stop pour interrompre à tout moment l'opération en cours.

5 Touche Seal « Soudage », avec voyant de contrôle

Avec cette touche, le sachet est seulement soudé.

6 Touche Vac / Seal « Mise sous vide et soudage »

Avec cette touche, vous mettez sous vide et soudez les sachets et les films au cours d'une seule étape de travail.

MISE EN SERVICE

1. Retirer tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les sécurités de transport. Tenir le matériel d'emballage hors de portée des enfants : risque d'asphyxie !
2. Un film de protection transparent est placé sur l'élément de commande. Naturellement, il doit également être retiré.
3. Nettoyer toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit dans le chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Poser l'appareil sur une surface de travail appropriée et plane.
5. Veiller à disposer d'un espace suffisant devant l'appareil afin de pouvoir placer les sachets adaptés pour la mise sous vide devant la machine.
6. Raccordez l'appareil au réseau électrique à l'aide du câble d'alimentation (courant alternatif, 220 - 240 V~, 50/60 Hz). Les voyants de contrôle « Normal » et « Trocken » (Dry) s'allument et indiquent ainsi que l'appareil est opérationnel.

MISE SOUS VIDE DANS LES SACHETS

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en service ».
2. Vérifiez si le joint placé dans l'appareil est propre. Si des corps étrangers, comme par exemple des miettes, se trouvent sur le joint, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Remplissez un sachet avec les denrées à mettre sous vide. Pour un résultat optimal, le sachet ne doit pas être trop rempli. Laissez environ 8 cm vides entre le contenu du sachet et l'ouverture du sachet.
4. Placez l'extrémité ouverte du sachet au milieu de la chambre de mise sous vide. Veillez à laisser suffisamment de place à droite et à gauche. Ne poussez pas trop le sachet dans la chambre, mais uniquement jusqu'à ce que le sachet bute contre la face arrière de la chambre. Si le sachet n'est pas positionné correctement, l'appareil ne peut pas mettre sous vide correctement. Par conséquent, vous devez contrôler la stabilité du sachet avant de poursuivre.
5. Pressez les deux fermetures à droite et à gauche de l'appareil vers le bas.
6. Appuyez sur la touche « Vac / Seal ». Le voyant de contrôle indique que la procédure de mise sous vide est en cours.
 - **Conseil : si vous souhaitez mettre sous vide des aliments humides, pressez la touche « Food » pour passer de la fonction « Dry » (Sec) à « Moist » (Humide). La procédure de mise sous vide est maintenant spécialement adaptée aux aliments humides.**
 - **Si vous souhaitez mettre sous vide des aliments friables, pressez la touche « Mode » pour passer de la fonction « Normal » à « Gentle » (Doux). Ainsi, les aliments sont préservés tout particulièrement lors de la mise sous vide.**
7. Dès qu'un résultat de mise sous vide optimal est atteint, le sachet est scellé : le voyant de contrôle de la touche « Seal » le signale également.
8. L'appareil commence à sceller et la pompe à vide ne travaille plus pendant ce temps.
9. Si la procédure est terminée, les deux voyants de contrôle s'éteignent.
10. Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyez sur la touche « Stop ».
11. Appuyez maintenant simultanément sur les deux touches « Release ». Le verrouillage est débloqué et vous pouvez retirer le sachet fini.
12. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le sachet.
13. Si vous souhaitez seulement souder le sachet mais pas le mettre sous vide, placez le sachet dans l'appareil comme décrit plus haut. Appuyez ensuite sur la touche « Seal ». Dès que le voyant de contrôle de cette touche s'éteint, le sachet est soudé et il peut être retiré comme expliqué plus haut.

14. Vérifiez systématiquement si le résultat de mise sous vide est conforme à vos attentes et assurez-vous que le cordon de soudage est parfaitement complet et dépourvu de défauts.



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.

MISE SOUS VIDE AVEC DU FILM

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en service ».
2. Vérifiez si le joint placé dans l'appareil est propre. Si des corps étrangers, comme par exemple des miettes, se trouvent sur le joint, ceux-ci doivent être retirés, sans quoi aucun vide ne pourra être généré.
3. Découpez la quantité de film nécessaire sur le rouleau. Attention : il faut compter au moins 7,5 cm, nécessaires pour la mise sous vide. Si vous souhaitez réutiliser le sachet, vous devez inclure davantage de marge en conséquence, soit 2,5 cm par opération de mise sous vide.
4. Placez une extrémité ouverte du film au milieu de la chambre de mise sous vide. Veillez à laisser suffisamment de place à droite et à gauche.
5. Pressez les deux fermetures à droite et à gauche de l'appareil vers le bas.
6. Appuyez sur la touche « Seal ».
7. L'appareil commence à sceller et la pompe à vide ne travaille plus pendant ce temps.
8. Si la procédure est terminée, les deux voyants de contrôle s'éteignent.
9. Appuyez maintenant simultanément sur les touches « Release ». Le verrouillage est débloqué et vous pouvez retirer le sachet fini.
10. Vérifiez systématiquement si le résultat de mise sous vide est conforme à vos attentes et assurez-vous que le cordon de soudage est parfaitement complet et dépourvu de défauts.
11. Vous pouvez désormais commencer la mise sous vide, comme décrit en page 47.
12. Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyez sur la touche « Stop ».



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.

MISE SOUS VIDE DANS LE RÉCIPIENT

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

1. Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en service ».
2. Placez les aliments à mettre sous vide dans le récipient. Pour cela, laissez un espace d'2,5 cm au moins entre les denrées et le bord supérieur du récipient.
3. Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballeuse et l'autre extrémité dans le clapet du couvercle du récipient.
4. Appuyez sur la touche « Canister » (Boîte). Le voyant de contrôle indique que l'appareil travaille.
5. Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyez sur la touche « Stop ».
6. Si le processus de mise sous vide est achevé, le voyant de contrôle s'éteint et l'appareil s'arrête automatiquement.
7. Retirer le flexible de l'appareil et du récipient.
8. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments sont emballés sous vide dans le récipient.

Ouverture du récipient sous vide

Pour ouvrir le récipient, appuyez sur le bouton au milieu du couvercle. La dépression est débloquée et le couvercle peut être retiré du récipient.

MISE SOUS VIDE DE BOUTEILLES

Le bouchon sous vide fourni peut être utilisé, par exemple, sur des bouteilles de vin ou d'huile. Ainsi, vous pouvez conserver sans difficulté l'arôme et la fraîcheur du liquide concerné.

Attention : Les bouchons de bouteille pour la mise sous vide ne doivent pas être utilisés sur des bouteilles de gaz très fines, des bouteilles en cristal, en plastique ou en aluminium, ou encore sur des bouteilles endommagées.

Ne mettre sous vide aucun liquide contenant du gaz carbonique. Ces liquides doivent être sous pression pour pouvoir être conservés. Lors de la mise sous vide, vous éliminez ce gaz carbonique.

Préparez l'appareil conformément aux indications du chapitre « Mise en service ».

Insérer le bouchon dans l'ouverture de la bouteille. Laissez au moins 2,5 cm d'air entre le liquide dans la bouteille et le bord inférieur du bouchon.

Insérer une extrémité du flexible fourni dans le branchement situé sur l'emballeuse et l'autre extrémité dans le trou situé sur le bouchon sous vide.

Appuyez sur la touche « Vac / Seal ». Le voyant de contrôle indique que l'appareil travaille.

Retirer le flexible de l'appareil et du bouchon.

Le processus de mise sous vide est terminé.

Si vous souhaitez interrompre le processus, appuyez une nouvelle fois sur la touche « Vac/Seal ».

Ouverture des bouteilles sous vide

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage de l'appareil



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil et débrancher la prise. L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ou un autre liquide. Laisser l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. Essuyer l'emballeuse sous vide avec un torchon humide et un produit de nettoyage quelconque. N'utiliser aucun abrasif puissant, pas de laine de verre, d'objets métalliques, pas de détergent chaud ou de désinfectant.
2. Retirer les restes d'aliments présents sur l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
3. L'appareil et la prise doivent être intégralement secs avant de pouvoir réutiliser l'appareil.
4. Conserver l'emballeuse sous vide totalement sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

Nettoyage des sachets sous vide

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

Nettoyage du récipient sous vide

1. Le récipient sous vide peut être nettoyé dans de l'eau chaude, à laquelle vous pouvez ajouter un produit de nettoyage quelconque.
2. Sécher minutieusement le récipient et son couvercle avant de les réutiliser.

Vider la chambre collectrice

1. L'emballeuse sous vide est dotée d'une chambre collectrice dans laquelle les liquides qui s'échappent sont récupérés. Elle doit être vidée régulièrement. Poussez avec précaution la chambre contre la face arrière de l'appareil. La chambre sort un peu de son logement, ce qui permet de la sortir de l'appareil. Videz le contenu et remplacez la chambre dans l'appareil jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Aucun effet lorsque vous appuyez sur une touche.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Le sachet ne reste pas sous vide.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier le cordon de soudure du sachet. Si un pli s'y trouve, aucun vide ne peut être généré. ■ Ouvrir le sachet et le mettre sous vide une nouvelle fois. ■ Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à ce que l'air s'échappe en permanence. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et mettre le sachet sous vide une nouvelle fois. ■ Les aliments aux bords acérés, comme par exemple des os, peuvent endommager le sachet. Dans ce cas, utiliser un nouveau sachet. Lorsque vous souhaitez mettre sous vide de tels aliments, commencez par les emballer dans de l'essuie-tout.
Impossible de souder le sachet.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à empêcher le soudage. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et souder le sachet une nouvelle fois.

Problème	Solution
Aucun vide ne peut être généré dans le récipient.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que le flexible est correctement raccordé. ■ Vérifier si un espace libre d'au moins 2,5 cm se trouve entre les denrées à mettre sous vide et le bord supérieur du récipient, sans quoi aucun vide ne peut être généré. ■ Assurez-vous que le récipient et le couvercle ne sont pas endommagés par de petites fissures. En cas de petites fissures, le récipient ne peut pas être hermétique et aucun vide ne peut donc y être généré. Dans ce cas, le récipient doit être remplacé.
Le bouchon de bouteille sous vide ne génère aucun vide	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assurez-vous que le bouchon est correctement inséré dans la bouteille. Si il est trop mobile, l'air ne peut pas circuler dans la bouteille, empêchant la mise sous vide. ■ Assurez-vous que le goulot de la bouteille et le bouchon ne sont pas endommagés et qu'ils sont exempts de graisse, de miettes, etc. Des impuretés au niveau du bouchon ou du goulot peuvent empêcher la mise sous vide. ■ Assurez-vous que le flexible est correctement raccordé.
L'appareil est en marche, mais ne soude pas les sachets.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si l'appareil travaille trop longtemps le fil de soudage peut surchauffer. Dans ce cas, le chauffage est arrêté pour des raisons de sécurité. Veuillez mettre l'appareil hors marche pour 2 à 3 minutes pour que le fil des soudage puisse refroidir. Après on peut recommencer à travailler.

ACCESSORIES

Vous pouvez commander les accessoires spéciaux suivants directement auprès de notre service clientèle :

4801001	Sachet sous vide 15 x 25 cm	100 pièces
4801002	Sachet sous vide 20 x 30 cm	100 pièces
4801003	Sachet sous vide 28 x 40 cm	100 pièces
4801004	Film sous vide 20 x 600 cm	1 paquet de 2 rouleaux
4801005	Film sous vide 28 x 600 cm	1 paquet de 2 rouleaux
4801007	Récipient sous vide rond, volume 0,6 litre	1 pièce
4801008	Récipient sous vide carré, volume 2,4 litres	1 pièce
4804007	Récipient sous vide carré, volume 1 litres	1 pièce
4804008	Récipient sous vide carré, volume 2 litres	1 pièce
4804020	Bouchon sous vide	1 pièce



CONDITIONS DE GARANTIE

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


TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 48040

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	110 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Afmetingen:	ca. 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (l/b/h)	
Snoer:	ca. 95 cm	
Gewicht:	ca. 1,7 kg	
Afzuigvermogen:	12 liter per minuut	
Vacuüm van de pomp:	0,8 bar	
Uitvoering:	Verticaal vacumeersysteem om plaatsbesparend te werken, uitneembare opvangkamer voor vloeistoffen, slang om het bakje te vacumeren, toetsen voor vacumeren en sealen, controlelampen, maximale sealnaadbreedte ca. 28 cm	
Toebehoren:	1 slang, 5 vacuümzakken 20 x 30 cm, 1 vacuümrol, gebruiksaanwijzing	

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

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



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



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
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. 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.
11. Het apparaat c.q. de aansluitkabel nooit met natte handen aanraken.
12. 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.
13. Gebruik de vacumeerder altijd op een vrij, egaal oppervlak.
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. Houd folies en zakken uit de buurt van kinderen, zodat deze zich de zakken niet over het hoofd kunnen trekken – gevaar voor verstikking!
16. 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.
17. De vacumeerder mag niet in de openlucht worden gebruikt of opgeslagen.
18. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.

19. 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.
20. Reinig het apparaat iedere keer na gebruik.
21. 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.
22. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en hebben tot gevolg dat de garantie vervalt.



Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot.



De sealafdichting in de vacumeerkamer wordt heet bij het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er gevaar voor brandwonden bestaat.

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

ALGEMENE AANWIJZINGEN EN TIPS M.B.T. HET VACUMEREN

Door vacuümverpakken 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 bv. speciale aanbiedingen benutten. Neem echter a.u.b. in acht dat vacumeren geen vervanging voor koelen of invriezen is. Gebruik voor het vacumeren a.u.b. 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 afwasmachine 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. Vlees, zoals bijvoorbeeld zuur braadvlees, kan in het vacumeerbakje binnen aanzienlijke kortere tijd worden gemarineerd, omdat de marinade door het vacumeren sneller en dieper in het vlees doordringt.

Maar ook sla kan op deze wijze vrij lang vers worden gehouden (leg hierbij wel een stuk keukenrol in het bakje a.u.b., voordat u het vult met sla en vacumeert).

Zet het bakje nooit in het vriesvak a.u.b. om schade aan het bakje te voorkomen. Hete levensmiddelen moet u eerst laten afkoelen, voordat u deze in het bakje vacumeert. Als het bakje aan lage (onder -18 °C) of te hoge temperaturen (boven 100 °C) wordt blootgesteld, kan er schade aan het materiaal optreden.

De zakken zijn uitstekend geschikt om vlees of vis vacuüm te verpakken, maar ook kant-en-klare maaltijden kunnen zo in porties worden verpakt en vrij lang worden opgeslagen.

Neem a.u.b. 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 mogen er geen vloeistof, vet en dergelijke bij de sealnaad van de zak zijn, omdat anders eveneens geen vacumering mogelijk is.

Tip: Sla de zak vóór het vullen naar buiten om; doe er dan de levensmiddelen in en 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.

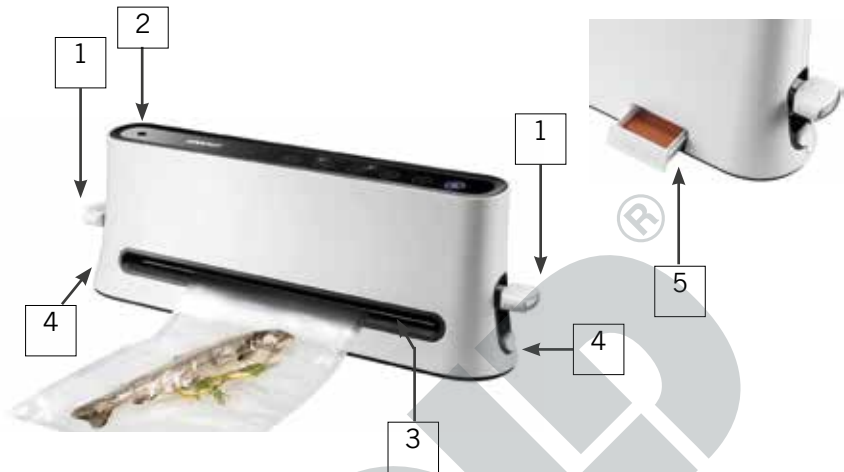
U kunt zakken met vacuümverpakte levensmiddelen ter opwarming rechtstreeks in de magnetron doen. Neem hierbij in acht dat u van tevoren een klein gat moet maken, opdat de druk kan ontwijken. Bij het bakje moet het deksel van tevoren worden geopend. Wij adviseren om zakken die gebruikt zijn om levensmiddelen op te warmen, niet opnieuw te gebruiken.

En ook voor sous-vide-garen zijn de gevacumeerde zakken uiteraard ideaal 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 gaargemaakt. Het hiervoor passende apparaat uit ons assortiment is overigens de sous-vide-stick 58905.

Neem echter in beginsel in acht dat ook vacuümverpakte levensmiddelen vakkundig moeten worden opgeslagen. Bederfelijke waren moeten bijvoorbeeld toch worden gekoeld.

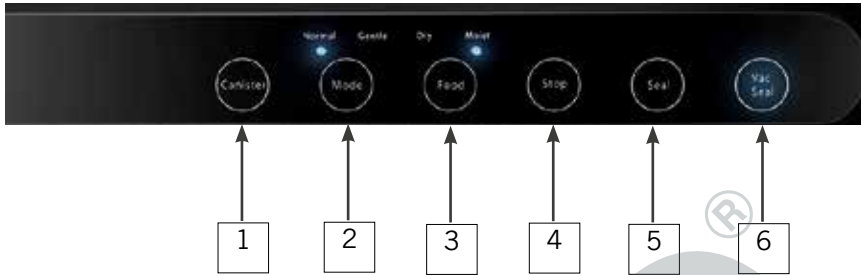
Vacumeer nooit knoflook of paddenstoelen a.u.b. Bij deze levensmiddelen ontstaat door het vacumeren een chemische reactie die de levensmiddelen kan bederven.

VERKLARING VAN DE TOETSEN



- 1 **Sluitingen:**
Beide toets achtereenvolgend omlaagdrukken om de zak/de folie in het apparaat te fixeren
- 2 **Slangaansluiting**
Hier wordt de slang ingestoken waarmee bakjes en flessen kunnen worden gevaccineerd.
- 3 **Vacumeerkamer**
- 4 **Vrijgavetoetsen „Release“:**
Beide toets gelijktijdig indrukken om de vergrendeling los te maken
- 5 **Opvangkamer, uitneembaar**
Eventueel bij het vacumeren naar buiten komende vloeistoffen worden opgevangen in deze kamer. De kamer moet daarom regelmatig worden geleegd.

VERKLARING VAN HET BESTURINGSELEMENT



1 **Blik-toets**

Deze toets moet ingedrukt worden als u de bakjes wilt vacumeren. Gebruik uitsluitend originele UNOLD-toebehoren a.u.b. U krijgt instructies over het gebruik van deze functie vanaf pagina 63.

2 **Mode-toets**

U kunt kiezen uit twee functies. De basisinstelling is de functie „Normaal“. Als de vacumeerartikelen bijzonder kruimelig zijn, kunt u door deze toets in te drukken overstappen naar de instelling „Zacht“ (Gentle). Op deze wijze worden de vacumeerartikelen bijzonder behoedzaam gevacumeerd. Attentie: Als u het apparaat uitschakelt en loskoppelt van het stroomnet, wordt deze instelling niet opgeslagen. Het apparaat keert dan terug naar de basisinstelling „Normaal“.

3 **Food-toets**

Het apparaat kan in de instelling „Vochtig“ of „Droog“ werken. De basisinstelling is „Droog“ (Dry). Voor vacumeerartikelen die bijzonder veel vloeistof bevatten, is de instelling „Vochtig“ (Moist) ideaal.

4 **Stoptoets**

Druk op de stoptoets om de desbetreffende bewerking altijd af te breken.

5 **Seal-toets „Sealen“, met controlelamp**

Met deze toets wordt de zak alleen maar geseald.

6 **Vac/Seal-toets „Vacumeren & sealen“**

Met deze toets vacumeert en sealt u zakken en folies in één bewerking.

INGEBRUIKNEMING

Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd kinderen uit de buurt van verpakkingsmaterialen - gevaar voor verstikking!

Er is over het besturingselement een doorzichtige beschermfolie aangebracht, die natuurlijk eveneens kan worden verwijderd.

Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven staat in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

Zet het apparaat op een geschikt, egaal werkvlak.

Let op om voldoende plaats vóór het apparaat te hebben om de betreffende zak voor het vacumeren vóór het apparaat te kunnen neerleggen.

Sluit het apparaat door middel van het snoer aan op het stroomnet (wisselstroom, 220–240 V-, 50/60 Hz). De controlelampen „Normaal“ en „Droog“ (Dry) gaan branden en geven daardoor aan dat het apparaat gereed is voor gebruik.

VACUMEREN IN ZAKKEN

1. Bereid het apparaat voor zoals omschreven staat in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er verontreinigingen zoals b v. Krui- mels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat anders geen vacuüm kan worden gegenereerd.
3. Vul een zak met het vacumeerartikel. Voor een optimaal resultaat moet u niet te veel in de zak doen. Laat ca. 8 cm tussen de inhoud van de zak en het uiteinde van de zak vrij.
4. Leg het open uiteinde van de zak in het midden van de vacumeerkamer. Let op dat u voldoende plaats naar links en rechts laat. Druk de zak niet te vast de kamer in, maar zo ver tot u merkt dat de zak tegen de achterkant van de kamer stoot. Als de zak niet correct ingelegd is, kan het apparaat niet correct vacumeren; controleer daarom of de zak juist zit, voordat u verder gaat.
5. Druk de twee sluitingen rechts en links bij het apparaat stevig naar beneden.
6. Druk op de toets „Vac/Seal“. De controlelamp van de toets geeft aan dat de vacumeerbewerking loopt.
 - **Tip: Als u zaken wilt vacumeren die vochtig zijn, drukt u op de toets „Food“ om van „Droog“ (Dry) naar „Vochtig“ (Moist) over te gaan. De vacumeerbewerking is nu speciaal aangepast aan vochtig vacumeermateriaal.**
 - **Als u zaken wilt vacumeren die kruimelig zijn, drukt u een maal op de toets „Mode“ om van de functie „Normaal“ naar „Zacht“ (Gentle) over te gaan. Op deze wijze worden de vacumeerartikelen bijzonder behoedzaam gevacumeerd.**
7. Zodra een optimaal vacumeerresultaat bereikt is, wordt de zak geseald: de controlelamp van de toets „Seal“ geeft dit eveneens dienovereenkomstig aan.

8. Het apparaat begint te sealen, de vacuumpomp werkt hierbij niet meer.
9. Als de bewerking beëindigd is, doven beide controlelampen.
10. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de toets „Stop“.
11. Druk nu gelijktijdig op de twee „Release“-toetsen. De vergrendeling wordt losgezet en u kunt de kant-en-klare zak uitnemen.
12. De vacuumbewerking is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuümverpakt.
13. 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 toets „Seal“. Zodra de controlelamp van deze toets dooft, is de zak geseald en kan hij zoals beschreven worden weggenomen.
14. Controleer altijd of het vacuumerresultaat overeenkomt met uw wensen en waarborg dat de sealnaad compleet en perfect is.



De sealafdichting in de vacuumeerkamer wordt heet bij het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er gevaar voor brandwonden bestaat.

VACUMEREN MET FOLIES

1. Bereid het apparaat voor zoals omschreven staat in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er verontreinigingen zoals b.v. Kruiden op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat anders geen vacuüm kan worden gegenereerd.
3. Snij het vereiste stuk folie van de rol af. Attentie: Er moet minimaal 7,5 cm worden bijgeteld, die u voor het vacumeren nodig hebt. Als u deze zak wilt hergebruiken, moet u navenant meer reserve berekenen, per vacuumbewerking 2,5 cm.
4. Leg een open uiteinde van de folie in het midden van de vacuumeerkamer. Let op dat u voldoende plaats naar links en rechts laat.
5. Druk de twee sluitingen rechts en links bij het apparaat stevig naar beneden.
6. Druk op de toets „Seal“.
7. Het apparaat begint te sealen, de vacuumpomp werkt hierbij niet meer.
8. Als de bewerking beëindigd is, doven beide controlelampen.
9. Druk nu gelijktijdig op de „Release“-toetsen. De vergrendeling wordt losgezet en u kunt de zak uitnemen.
10. Controleer altijd of het vacuumerresultaat overeenkomt met uw wensen en waarborg dat de sealnaad compleet en perfect is.
11. U kunt nu beginnen met het vacumeren, zoals op pagina 61 beschreven.
12. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de toets „Stop“.



De sealafdichting in de vacuumeerkamer wordt heet bij het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er gevaar voor brandwonden bestaat.

VACUMEREN IN HET BAKJE

Gebruik uitsluitend geschikte bakjes a.u.b. om te vacumeren. Als u vloeistoffen in het bakje wilt vacumeren, koelt u deze vooraf 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 omschreven staat in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Doe het vacumeermateriaal in het bakje. Laat hierbij a.u.b. tussen het vacumeermateriaal en de bovenkant van het bakje minimaal 2,5 cm plaats.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting bij het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het ventiel in het deksel van het vacumeerbakje.
4. Druk op de toets „Blik“. De controlelamp geeft aan dat het apparaat werkt.
5. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de toets „Stop“.
6. Als de vacumeerbewerking afgelopen is, dooft de controlelamp en stopt het apparaat automatisch.
7. Verwijder de slang van het apparaat en het bakje.
8. De vacumeerbewerking is voltooid, de levensmiddelen in het bakje zijn vacuümverpakt.

De vacuümbak openen

Om het bakje te openen drukt u de knop midden op het deksel naar onderen. Het vacuüm wordt opgeheven en het deksel kan van het bakje worden weggenomen.

VACUMEREN VAN FLESSEN

De vacuümsluiting kan bijvoorbeeld op wijn- of olieflessen worden toegepast. Zo kunt u eenvoudig en ongecompliceerd het aroma en de versheid van de desbetreffende vloeistof behouden.

Attentie: De vacumeer-flessluitingen mogen niet bij zeer dunne glazen flessen, kristallen, plastic of aluminium flessen en niet op beschadigde flessen worden gebruikt.

Vacumeer a.u.b. geen vloeistoffen met koolzuur. Deze vloeistoffen moeten onder druk houdbaar worden gemaakt. Bij het vacumeren verliezen zij de koolzuur.

1. Bereid het apparaat voor zoals omschreven staat in het hoofdstuk „Ingebruikneming“.
2. Steek de sluiting in de opening van de fles. Tussen de vloeistof in de fles en de onderrand van de vacumeersluiting moet minimaal 2,5 cm lucht blijven.
3. Steek een uiteinde van de meegeleverde slang in de aansluiting bij het vacumeerapparaat en het andere uiteinde in het gat in de vacumeersluiting.
4. Druk op de toets „Vac/Seal“. De controlelamp geeft aan dat het apparaat werkt.
5. Verwijder de slang van het apparaat en de vacumeersluiting.
6. De vacumeerbewerking is voltooid.
7. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u nogmaals op de toets „Vac/Seal“.

Openen van de gevacumeerde flessen

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

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



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

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

Laat het apparaat afkoelen, voordat u het reinigt.

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

De vacuümzakken reinigen

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

De vacuümbak reinigen

1. De vacuümbak kan in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, gereinigd worden.
2. Laat de bak en het deksel zorgvuldig opdrogen, voordat u hem opnieuw gebruikt.

Legen van de opvangkamer

1. De vacumeerder beschikt over een opvangkamer waarin naar buiten komende vloeistoffen worden verzameld. Deze moet regelmatig worden geleegd. Druk voorzichtig op de kamer aan de achterkant van het apparaat. De kamer springt een beetje naar buiten, zodat u deze uit het apparaat kunt trekken. Leeg de inhoud en plaats de kamer weer in het apparaat, totdat zij inklinkt.

STORINGEN VERHELPEN

Probleem	Oplossing
Geen functie, als u op een knop drukt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 luchtbellen 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 zaak verliest het vacuüm.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

De vacuüm-flesafsluiter produceert geen vacuüm.

- Controleer of de vacuüm-flesafsluiter correct in de fles zit. Als de afsluiter te los zit, kan lucht in de fles stromen, waardoor geen vacuüm kan ontstaan.
- controleer of de rand van de fles en de afsluiter onbeschadigd zijn en vrij zijn van vet, kruimels enz. Verontreinigingen aan de afsluiter of aan de fles kunnen een vacuüm verhinderen.
- Controleer of de slang goed aangesloten is.

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

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat 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.



TOEBEHOREN


U kunt de volgende speciale toebehoren direct bij onze klantenservice bestellen:

4801001	Vacuümbak 15 x 25 cm	100 stuks
4801002	Vacuümbak 20 x 30 cm	100 stuks
4801003	Vacuümbak 28 x 40 cm	100 stuks
4801004	Vacuümfolie 20 x 600 cm	1 pak met 2 rollen
4801005	Vacuümfolie 28 x 600 cm	1 pak met 2 rollen
4801007	Vacuümbak rond, 0,6 liter volume	1 stuks
4801008	Vacuümbak vierkant, 2,4 liter volume	1 stuks
4804007	Vacuümbak vierkant, 1 liter volume	1 stuks
4804008	Vacuümbak vierkant, 2 liter volume	1 stuks
4804020	Vacuümsluiting	1 stuks



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 48040

DATI TECNICI

Potenza:	110 Watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Misure:	circa 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (lungh./largh./alt.)	
Cavo di alimentazione:	circa 95 cm	
Peso:	circa 1,7 kg	
Potenza di aspirazione:	12 litri al minuto	
Vuoto della pompa:	0,8 bar	
Dotazioni:	Sistema per messa sottovuoto verticale salvaspazio, camera di raccolta dei liquidi, tubetto per messa sottovuoto del contenitore, tasti per messa sottovuoto e saldatura, spie di controllo, larghezza massima della saldatura circa 28 cm	
Accessori:	1 tubetto, 5 sacchetti per sottovuoto 20 x 30 cm, 1 rotolo per sottovuoto, istruzioni per l'uso	

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

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



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



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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
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. 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.
11. 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.
12. Utilizzare sempre la macchina per sottovuoto su una superficie libera e piana.
13. 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.
14. Tenere pellicole e sacchetti fuori dalla portata dei bambini in modo che non se li possano infilare in testa – Pericolo di soffocamento!
15. 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.
16. La macchina per sottovuoto non deve essere utilizzata o conservata all'aperto.

17. Per evitare danni, non usare la macchina con accessori di altri marchi o produttori.
18. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia, staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai la macchina incustodita quando la spina è inserita.
19. Pulire la macchina dopo ogni utilizzo.
20. 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.
21. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.



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



Quando la macchina è in funzione la guarnizione saldante nella camera di generazione del sottovuoto diventa calda. Pertanto durante il funzionamento non toccarla mai, in quanto sussiste il 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.

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI GENERALI PER IL CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO

Il confezionamento sottovuoto permette di conservare più a lungo verdure, carne, ecc. Gli alimenti non prendono odori, inoltre sono ben protetti da batteri, muffe ecc.

In questo modo è possibile conservare più a lungo anche tè o alimenti secchi, in modo da sfruttare ad es. le offerte speciali. Si tenga tuttavia presente che il confezionamento sottovuoto non sostituisce la refrigerazione o il congelamento.

Per il confezionamento sottovuoto si raccomanda di usare soltanto sacchetti e pellicole idonei oppure il contenitore acquistabile separatamente. Sacchetti diversi possono infatti fondere a causa delle alte temperature e danneggiare l'apparecchio! Contenitori diversi possono venir distrutti dalla pressione creata, provocando ferite.

I nostri sacchetti e le pellicole per sottovuoto sono realizzati con un'apposita plastica brevettata. Questo materiale è perfettamente adatto per conservare gli alimenti.

I sacchetti forniti sono lavabili e riutilizzabili, possono addirittura essere lavati in lavastoviglie. Indicazioni precise al riguardo sono fornite nel capitolo „Pulizia e cura“.

Tuttavia, per motivi igienici, consigliamo di utilizzare i sacchetti soltanto una volta quando li si usa per prodotti facilmente deperibili, come ad es. pesce crudo.

Se si necessita spesso degli alimenti, raccomandiamo di eseguire il confezionamento sottovuoto nel contenitore. La carne può essere marinata nel contenitore per sottovuoto in tempi notevolmente minori, in quanto grazie al vuoto la marinatura penetra più rapidamente e più in profondità.

Inoltre in questo modo è possibile mantenere fresca più a lungo anche l'insalata (in questo caso si raccomanda di sistemare nel contenitore un pezzo di carta da cucina, prima di porvi e confezionare sottovuoto l'insalata).

Si raccomanda di non mettere mai in freezer il contenitore, in modo da non danneggiarlo. Gli alimenti caldi devono essere fatti raffreddare prima di essere messi sottovuoto nel contenitore. Se il contenitore è esposto a temperature troppo basse (inferiori a -18 °C) o troppo alte (superiori a 100 °C), possono determinarsi danni al materiale.

I sacchetti sono perfettamente adatti per confezionare sottovuoto carne e pesce, ma anche pasti pronti in porzioni, che potranno quindi essere conservati a lungo.

Si tenga presente che i prodotti da mettere sottovuoto umidi devono prima essere congelati brevemente, in quanto altrimenti durante il processo di messa sottovuoto il liquido può fuoriuscire, impedendo la formazione del vuoto.

Inoltre nella zona della saldatura del sacchetto non devono essere presenti liquidi, grassi o simili, in quanto altrimenti anche in questo caso non è possibile generare il vuoto.

Consiglio: Prima di riempire il sacchetto rivoltarlo verso l'esterno, inserirvi gli alimenti e quindi rivoltarne nuovamente i bordi. Così facendo la saldatura rimane sempre pulita!

Inoltre, è possibile confezionare sottovuoto anche oggetti diversi dagli alimenti. Vecchie fotografie,

francobolli, documenti o posate d'argento possono venir messi sottovuoto al fine di proteggerli dagli influssi ambientali dannosi.

I sacchetti sottovuoto possono essere scaldati mettendoli direttamente nel microonde. Nel far ciò praticare prima un forellino nel sacchetto di modo che la pressione possa scaricarsi. Nel caso del contenitore, invece, il coperchio deve prima venir aperto per qualche istante. Raccomandiamo di non riutilizzare i sacchetti usati per scaldare gli alimenti.

E ovviamente i sacchetti confezionati sottovuoto sono perfettamente adatti anche per la cottura sottovuoto. La cottura sottovuoto è una forma di cottura a bassa temperatura con cui alimenti confezionati sottovuoto, come carne, verdura o pesce, vengono cotti in maniera delicata in un bagno d'acqua a temperature basse e costanti. L'apparecchio del nostro assortimento adatto a questo scopo è il Sous-Vide-Stick 58905.

Si tenga presente che anche gli alimenti confezionati sottovuoto devono essere correttamente conservati. Ad esempio i prodotti deperibili devono essere comunque refrigerati.

Si raccomanda di non confezionare mai sottovuoto aglio e funghi. Per questi alimenti infatti la messa sottovuoto scatena una reazione chimica che ne provoca il deperimento.

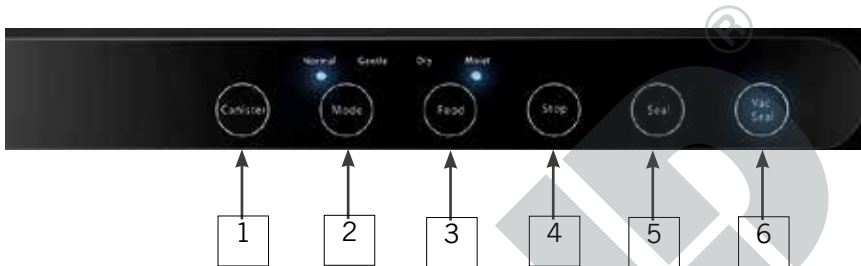
SPIEGAZIONE DEI TASTI



- 1 **Chiusure:**
Abbassare successivamente ambedue i tasti in modo da fissare il sacchetto/la pellicola nell'apparecchio
- 2 **Attacco per il tubetto**
Qui è inserito il tubetto con cui si possono mettere sottovuoto il contenitore e le bottiglie.
- 3 **Camera di generazione del sottovuoto**

- 4 **Tasti di rilascio „Release“:**
Premere contemporaneamente entrambi i tasti, in modo da rilasciare il bloccaggio
- 5 **Camera di raccolta, asportabile**
Gli eventuali liquidi fuoriuscenti durante il confezionamento sottovuoto si raccolgono in questa camera. Pertanto la camera deve essere svuotata regolarmente.

SPIEGAZIONE DELL'ELEMENTO DI COMANDO



- 1 **Tasto Canister**
Questo tasto va premuto quando si desidera mettere sottovuoto il contenitore. Si raccomanda di utilizzare esclusivamente accessori originali UNOLD. Informazioni sull'uso di questa funzione sono fornite a partire da pagina 77.
- 2 **Tasto Mode**
E' possibile scegliere tra due funzioni. L'impostazione base è la funzione „Normale“. Se gli alimenti da mettere sottovuoto si sbriciolano facilmente premendo questo tasto è possibile passare all'impostazione „Delicata“ (Gentle). Così facendo gli alimenti vengono messi sottovuoto in maniera particolarmente delicata. Attenzione: Se la macchina è spenta e scollegata dalla rete elettrica, questa impostazione non viene memorizzata. La macchina torna quindi nell'impostazione di base „Normale“.
- 3 **Tasto Food**
La macchina può lavorare con la regolazione „Umido“ o „Secco“. L'impostazione base è „Secco“ (Dry). Per i prodotti da mettere sottovuoto che contengono tanti liquidi l'ideale è l'impostazione „Umido“ (Moist).
- 4 **Tasto Stop**
Premere il tasto Stop per interrompere il relativo processo in qualunque momento.
- 5 **Tasto Seal „Saldatura“, con spia di controllo**
Con questo tasto il sacchetto è solamente saldato.
- 6 **Tasto Vac/Seal „Messa sottovuoto & saldatura“**
Con questo tasto si mettono sottovuoto e si saldano i sacchetti e pellicole in un unico passaggio.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Sull'elemento di comando è applicata una pellicola protettiva trasparente, che naturalmente deve essere rimossa.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“.
4. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro orizzontale idoneo.
5. Verificare che lo spazio davanti alla macchina sia sufficiente a srotolare il sacchetto per sottovuoto.
6. Collegare la macchina alla rete elettrica mediante il cavo di alimentazione (corrente alternata, 220–240 V~, 50/60 Hz). Le spie di controllo „Normale“ e „Secco“ (Dry) si illuminano segnalando che la macchina è pronta a funzionare.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO IN SACCHETTI

1. Preparare la macchina come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Controllare che la guarnizione della macchina sia pulita. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei come ad es. briciole, questi devono essere rimossi, in quanto altrimenti non si riesce a generare il vuoto.
3. Riempire un sacchetto con il materiale da confezionare sottovuoto. Per ottenere risultati ottimali non mettere nel sacchetto un'eccessiva quantità di prodotto. Lasciare circa 8 cm di spazio tra il contenuto del sacchetto e la relativa estremità.
4. Porre l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto. Prestare attenzione a lasciare spazio sufficiente a sinistra e a destra. Non introdurre il sacchetto troppo a fondo nella camera bensì soltanto finché si vede che poggia sul retro della stessa. Se il sacchetto non è correttamente inserito, la macchina non riesce ad eseguire correttamente la messa sottovuoto. Pertanto prima di proseguire controllare il corretto posizionamento del sacchetto.
5. Premere saldamente verso il basso le chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il tasto „Vac/Seal“. La spia di controllo del tasto segnala che è in corso il processo di messa sottovuoto.
 - **Consiglio: Se si desidera confezionare sottovuoto cose umide premere il tasto „Food“ per passare da „Secco“ (Dry) a „Umido“ (Moist). Il processo è così adattato in maniera specifica al prodotto da confezionare sottovuoto.**
 - **Se si desidera mettere sottovuoto cose che si sbriciolano facilmente premere una volta il tasto „Mode“ per passare dalla funzione „Normale“ a quella „Delicato“ (Gentle). Così facendo gli alimenti vengono messi sottovuoto in maniera particolarmente delicata.**

7. Non appena si è raggiunto un risultato di messa sottovuoto ottimale, il sacchetto è sigillato: anche la spia di controllo del tasto „Seal“ lo segnala.
8. L'apparecchio inizia la sigillatura, la pompa di generazione del vuoto non lavora più.
9. Quando il processo è terminato, le due spie di controllo si spengono.
10. Se si desidera interrompere il processo, premere il tasto „Stop“.
11. Ora premere contemporaneamente i due tasti „Release“. Il bloccaggio è rilasciato ed è possibile estrarre il sacchetto pronto.
12. Il processo di confezionamento sottovuoto è terminato, gli alimenti nel sacchetto sono confezionati sottovuoto.
13. Se si desidera solamente saldare, ma non mettere sottovuoto il sacchetto, mettere 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 sigillato e può essere estratto come descritto.
14. Controllare sempre che il risultato del confezionamento sia conforme alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia completa e perfetta.



Quando la macchina è in funzione la guarnizione saldante nella camera di generazione del sottovuoto diventa calda. Pertanto durante il funzionamento non toccarla mai, in quanto sussiste il pericolo di ustioni.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO CON PELLICOLE

1. Preparare la macchina come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Controllare che la guarnizione della macchina sia pulita. Se sulla guarnizione sono presenti corpi estranei come ad es. briciole, questi devono essere rimossi, in quanto altrimenti non si riesce a generare il vuoto.
3. Tagliare dal rotolo il pezzo di pellicola richiesta. Attenzione: Devono venir aggiunti almeno 7,5 cm necessari per il confezionamento sottovuoto. Se si desidera riutilizzare il sacchetto, occorre calcolare una riserva pari a 2,5 cm per ogni successivo processo di confezionamento sottovuoto desiderato.
4. Inserire un'estremità aperta del sacchetto al centro della camera di generazione del sottovuoto. Prestare attenzione a lasciare spazio sufficiente a sinistra e a destra.
5. Contemporaneamente premere saldamente verso il basso le chiusure destra e sinistra dell'apparecchio.
6. Premere il tasto „Seal“.
7. L'apparecchio inizia la sigillatura, la pompa di generazione del vuoto non lavora.
8. Quando il processo è terminato, le due spie di controllo si spengono.

9. Quindi premere contemporaneamente i tasti „Release“. Il bloccaggio è rilasciato ed è possibile estrarre il sacchetto.
10. Controllare sempre che il risultato del confezionamento sia conforme alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia completa e perfetta.
11. A questo punto è possibile iniziare con il confezionamento sottovuoto, come illustrato a pagina 75.
12. Se si desidera interrompere il processo, premere il tasto „Stop“.



Quando la macchina è in funzione la guarnizione saldante nella camera di generazione del sottovuoto diventa calda. Pertanto durante il funzionamento non toccarla mai, in quanto sussiste il pericolo di ustioni.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO NEL CONTENITORE

Si raccomanda di usare soltanto contenitori idonei per sottovuoto. Se si desidera mettere sottovuoto dei liquidi nel contenitore, preraffreddarli in frigorifero. Se si desidera mettere sottovuoto nel contenitore alimenti macinati o in grani, prima di chiudere il coperchio e di iniziare il confezionamento sottovuoto disporre sugli alimenti un foglio di carta da cucina.

1. Preparare la macchina come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Mettere nel contenitore il prodotto da confezionare sottovuoto. Lasciare almeno 2,5 cm di spazio tra il prodotto da confezionare sottovuoto e il bordo superiore del contenitore.
3. Inserire un'estremità del tubetto nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nella valvola del coperchio del contenitore per sottovuoto.
4. Premere il tasto „Canister“. La spia di controllo segnala che la macchina sta lavorando.
5. Se si desidera interrompere il processo, premere il tasto „Stop“.
6. Quando il processo di confezionamento sottovuoto giunge al termine la spia di controllo si spegne e la macchina si arresta automaticamente.
7. Staccare il tubetto sia dalla macchina che dal contenitore.
8. Il processo di confezionamento sottovuoto è concluso, gli alimenti nel contenitore sono confezionati sottovuoto.

Apertura del contenitore per sottovuoto

Per aprire il contenitore, premere il pulsante al centro del coperchio in modo da abbassarlo. Il vuoto è scaricato e diviene possibile rimuovere il coperchio dal contenitore.

MESSA SOTTOVUOTO DI BOTTIGLIE

Il tappo per sottovuoto può essere usato ad esempio per bottiglie di vino od olio. In questo modo è possibile preservare in maniera semplice tutto l'aroma e la freschezza del prodotto.

Attenzione: I tappi per sottovuoto non devono essere usati per bottiglie in vetro, cristallo, plastica o alluminio molto sottili o per bottiglie danneggiate.

Si raccomanda di non mettere sottovuoto liquidi addizionati con anidride carbonica. Questi devono essere resi conservati sotto pressione. Con il confezionamento sottovuoto perdono infatti l'anidride carbonica.

1. Preparare la macchina come illustrato nel capitolo „Messa in funzione“.
2. Inserire il tappo nell'apertura della bottiglia. Tra il liquido nella bottiglia e il bordo inferiore del tappo per sottovuoto devono rimanere almeno 2,5 cm d'aria.
3. Inserire un'estremità del tubetto fornito in dotazione nell'attacco della macchina per sottovuoto e l'altra estremità nel foro del tappo per sottovuoto.
4. Premere il tasto „Vac/Seal“. La spia di controllo segnala che la macchina sta lavorando.
5. Staccare il tubetto dalla macchina e dal tappo per sottovuoto.
6. Il processo di confezionamento sottovuoto è terminato.
7. Se si desidera interrompere il processo, premere nuovamente il tasto „Vac/Seal“.

Apertura delle bottiglie messe sottovuoto

Quando si vuole aprire una bottiglia sottovuoto basta stapparla normalmente.

PULIZIA E CURA

Pulizia della macchina



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

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

Lasciar raffreddare la macchina prima di pulirla.

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

Pulizia dei sacchetti per sottovuoto

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

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. Asciugare accuratamente il contenitore ed il coperchio prima di riutilizzarli.

Svuotamento della camera di raccolta

1. La macchina per sottovuoto dispone di una camera di raccolta, in cui si raccolgono i liquidi fuoriuscenti. Tale camera deve essere svuotata regolarmente. Premere cautamente sulla camera sul retro dell'apparecchio. Essa sporge leggermente e diviene così possibile estrarla dall'apparecchio. Svuotarne il contenuto e reinserire la camera nell'apparecchio finché scatta in posizione.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
Nessun funzionamento quando si preme un tasto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.
Non si riesce a generare il vuoto nel contenitore.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 anemmetico il contenitore, con conseguente impossibilità di generare il vuoto. In questo caso il contenitore deve essere sostituito.

Problema	Soluzione
Il tappo per il confezionamento sottovuoto delle bottiglie non genera il vuoto.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accertarsi che il tappo sia correttamente posizionato nella bottiglia. Altrimenti l'aria può entrare nella bottiglia impedendo la formazione del vuoto. ▪ Assicurarsi che il bordo della bottiglia e il tappo siano integri e privi di grasso, briciole ecc. Eventuali impurità presenti sul tappo o la bottiglia possono infatti impedire la formazione del vuoto. ▪ Accertarsi che il tubetto sia correttamente collegato.
L'apparecchio funziona, ma non produce saldatura.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

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



ACCESSORI


I seguenti materiali di consumo possono essere ordinati direttamente alla nostra assistenza clienti:

4801001	Sacchetti per sottovuoto 15 x 25 cm	100 pezzi
4801002	Sacchetti per sottovuoto 20 x 30 cm	100 pezzi
4801003	Sacchetti per sottovuoto 28 x 40 cm	100 pezzi
4801004	Pellicola per sottovuoto 20 x 600 cm	1 confez. da 2 rotoli
4801005	Pellicola per sottovuoto 28 x 600 cm	1 confez. da 2 rotoli
4801007	Contenitore per sottovuoto rotondo, volume 0,6 litri	1 pezzo
4801008	Contenitore per sottovuoto quadrato, 2,4 litri volume	1 pezzo
4804007	Contenitore per sottovuoto quadrato, 1 litri volume	1 pezzo
4804008	Contenitore per sottovuoto quadrato, 2 litri volume	1 pezzo
4804020	Tappo per sottovuoto	1 pezzo



INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48040

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	110 vatios, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Dimensiones:	aprox. 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (L/An/Al)	
Cable de alimentación:	aprox. 95 cm	
Peso:	aprox. 1,7 kg	
Potencia de aspiración:	12 litros por minuto	
Vacío de la bomba:	0,8 bar	
Equipamiento:	sistema de vacío vertical para trabajar en poco espacio, cámara de recogida extraíble para líquidos, manguera para el envasado al vacío del recipiente, teclas para envasar al vacío y soldar, pilotos de control, ancho de costura de sellado máximo aprox. 28 cm	
Accesorios:	1 manguera, 5 bolsas de vacío 20 x 30 cm, 1 rollo de vacío, manual de instrucciones	

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

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



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



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

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
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. 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.
11. No toque jamás el aparato o el cable de conexión con manos húmedas.
12. 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.
13. Use siempre el generador de vacío sobre una superficie libre y llana.
14. 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.
15. Mantenga las láminas y bolsas alejadas de los niños para que estos no se coloquen las bolsas sobre la cabeza - ¡Peligro de asfixia!
16. 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.
17. El generador de vacío no debe ser usado ni guardado a la intemperie.

18. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
19. Después del uso, así como antes de la limpieza, desenchufe el aparato. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
20. Limpie el aparato después de cada uso.
21. 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.
22. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



No abra la carcasa del aparato en ningún caso. Existe peligro de descarga eléctrica.



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.

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

INDICACIONES GENERALES Y CONSEJOS PARA LA GENERACIÓN DE VACÍO

Mediante el empaque 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 períodos 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 y patentado. Este material es óptimamente adecuado para conservar sustancias alimenticias.

Las bolsas suministradas son lavables y reutilizables, y hasta puede meterlas en el lavavajillas. En-

contrará 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 como, p. ej., pescado crudo.

Si usted necesita alimentos a menudo, le recomendamos envasar al vacío en el recipiente. Los asados en vinagre y especias necesitan poco tiempo para marinarse cuando se envasan al vacío porque, de esta forma, 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, coloque por favor un trozo de papel de cocina en el recipiente antes de colocar la ensalada y envasar al vacío).

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 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$) o demasiado elevadas (superiores a $100\text{ }^{\circ}\text{C}$), el material podría dañarse.

Las bolsas son excelentemente adecuadas 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 deben haber líquidos, grasas o similares en el sector de la costura de sellado de la bolsa dado que, de lo contrario, tampoco será posible conseguir el envasado al vacío.

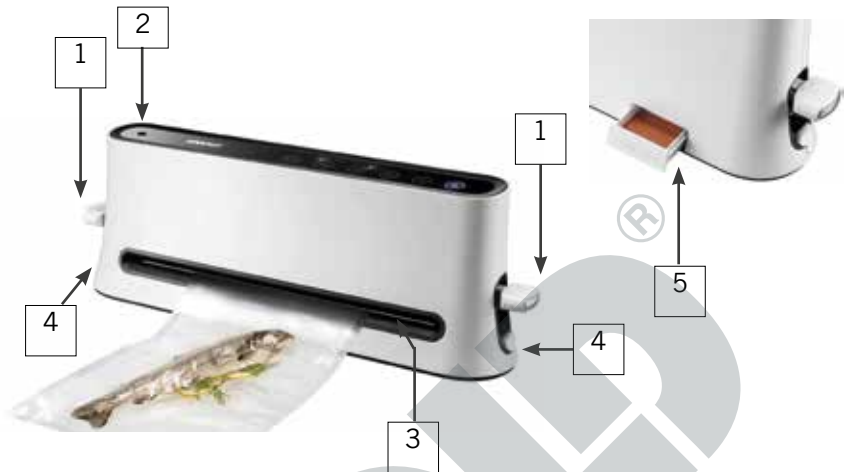
Consejo: Antes del llenado, doble los bordes de sellado de la bolsa hacia afuera, introduzca los alimentos y vuelva a desplegar los bordes. ¡De este modo, la costura de sellado se mantiene siempre limpia!

Por lo demás, no solo es posible envasar alimentos al vacío. 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 en el microondas. Para ello, asegúrese previamente de pinchar un pequeño agujero en la bolsa para que pueda descargarse la presión. En el caso del recipiente deberá abrir previamente la tapa durante unos momentos. 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 58905.

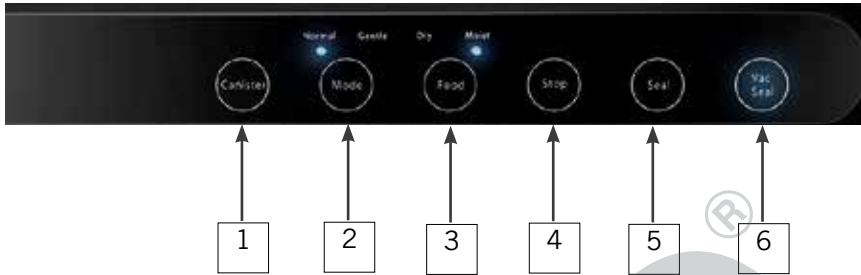
Tenga fundamentalmente en cuenta que los alimentos envasados al vacío también deben ser almacenados correctamente. Por ejemplo, las mercaderías perecederas se deben enfriar de todas maneras. No envase nunca al vacío los ajos ni las setas. Estos productos generan una reacción química cuando se envasan al vacío que puede estropear los alimentos.

EXPLICACIÓN DE LAS TECLAS



- 1 **Cierres:**
Pulsar hacia abajo las dos teclas sucesivamente para fijar la bolsa/lámina en el aparato
- 2 **Conexión de manguera**
Aquí se introduce la manguera con la cual se pueden envasar al vacío el recipiente y las botellas.
- 3 **Cámara de vacío**
- 4 **Teclas de liberación „Release“:**
Pulsar las dos teclas simultáneamente para soltar el bloqueo
- 5 **Cámara de recogida, extraíble**
Los líquidos que puedan salir durante el envasado al vacío se recogen en esta cámara. Por lo tanto, la cámara se debería vaciar regularmente.

EXPLICACIÓN DEL ELEMENTO DE MANDO



1 Tecla Canister (recipiente al vacío)

Debe pulsar esta tecla si desea envasar al vacío los recipientes. Utilice exclusivamente accesorios originales de UNOLD. Puede consultar las indicaciones sobre el uso de esta función a partir de la página 91.

2 Tecla „Mode“

Puede seleccionar entre dos funciones: El ajuste básico es la función „Normal“. Si el producto envasado al vacío es especialmente grumoso puede cambiar al ajuste „Suave“ (Gentle) pulsando esta tecla. De este modo, el producto se envasará al vacío con especial cuidado. Atención: Si apaga el aparato y lo desconecta de la red de corriente no se guardará este ajuste. El aparato retrocede al ajuste básico „Normal“.

3 Tecla „Food“

El aparato puede operar en el ajuste „Húmedo“ o „Seco“. El ajuste básico es „Seco“ (dry). Para productos de envasado al vacío que contienen especialmente muchos líquidos, el ajuste „Húmedo“ (Moist) es ideal.

4 Tecla de parada

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

5 Tecla Seal, „Soldar“, con piloto de control

Con esta tecla solamente se suelda la bolsa.

6 Tecla Vac/Seal, „Envasar al vacío y soldar“

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

PONER EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga a los niños alejados de los materiales de embalaje. ¡Peligro de asfixia!
2. Sobre el elemento de mando hay colocada una lámina protectora transparente que, por supuesto, también se puede quitar.

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 aparato mediante el cable de alimentación a la red eléctrica (corriente alterna, 220–240 V~, 50/60 Hz). Se iluminan los pilotos de control „Normal“ y „Seco“ (Dry) indicando que el aparato está listo para el funcionamiento.



ENVASAR AL VACÍO EN BOLSAS

1. Prepare el aparato como se describe en “Puesta en servicio”.
2. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiesen cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Llene una bolsa con el producto a ser envasado. Para obtener un resultado óptimo la bolsa no debe ser llenada excesivamente. Deje un espacio libre de aprox. 8 cm entre el contenido de la bolsa y el extremo de esta.
4. 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, sino solamente hasta que note que la bolsa hace tope en la parte posterior de la cámara. Si la bolsa no está correctamente insertada, el aparato no podrá envasar al vacío correctamente. Por lo tanto, revise el asiento correcto de la bolsa antes de continuar.
5. Presione con fuerza y hacia abajo los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Vac/Seal“. El piloto de control de la tecla indica que el proceso de envasado al vacío está en marcha.
 - **Consejo: Si desea envasar al vacío productos húmedos, pulse la tecla „Food“ para conmutar de „Seco“ (Dry) a „Húmedo“ (Moist). Ahora, el proceso de envasado al vacío está especialmente adaptado al producto húmedo.**
 - **Si desea envasar al vacío productos grumosos, pulse una vez la tecla „Mode“ para conmutar de la función „Normal“ a „Suave“ (Gentle). De este modo, el producto se envasará al vacío con especial cuidado.**
7. En cuanto se haya obtenido un resultado óptimo de envasado al vacío, se sella la bolsa: el piloto de control de la tecla „Seal“ así lo indicará correspondientemente.
8. El aparato inicia el sellado. La bomba de envasado al vacío no funciona durante el sellado.
9. Al finalizar el proceso, se apagan los dos pilotos de control.
10. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Stop“.

11. Ahora, pulse simultáneamente las dos teclas „Release“. El desbloqueo se soltará y podrá retirar las bolsas preparadas.
12. El proceso ha finalizado y los alimentos de la bolsa están envasados al vacío.
13. 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.
14. Compruebe siempre si el resultado del envasado al vacío le resulta satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado esté completa y perfecta.



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.

ENVASADO AL VACÍO CON LÁMINAS

1. Prepare el aparato como se describe en “Puesta en servicio”.
2. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiesen cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.
3. Corte del rollo el trozo necesario de lámina. Atención: Se deben añadir como mínimo 7,5 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.
4. Coloque un extremo abierto de la lámina en el centro de la cámara de envasado al vacío. Asegúrese de dejar suficiente espacio hacia la izquierda y derecha.
5. Presione con fuerza y simultáneamente hacia abajo los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato.
6. Pulse la tecla „Seal“.
7. El aparato inicia el sellado. La bomba de envasado al vacío no funciona durante el mismo.
8. Al finalizar el proceso, se apagan los dos pilotos de control.
9. Ahora, pulse simultáneamente las teclas „Release“. Se soltará el desbloqueo y podrá retirar la bolsa.
10. Compruebe siempre si el resultado del envasado al vacío le resulta satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado esté completa y perfecta.
11. Ahora puede iniciar el envasado al vacío como se describe en la página 90.
12. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Stop“.



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.

ENVASAR AL VACÍO EN EL RECIPIENTE

Por favor, utilice solamente recipientes adecuados para envasar al vacío. 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 vaya a ser envasado en el recipiente. Para ello, deje por favor al menos 2,5 cm entre el producto que vaya a ser envasado 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. Pulse la tecla „Canister“. El piloto de control indica que el aparato está en funcionamiento.
5. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Stop“.
6. Al finalizar el proceso de envasado al vacío, se apaga el piloto de control y el aparato se detiene automáticamente.
7. Quite la manguera del aparato y del recipiente.
8. Ha concluido el proceso de envasado al vacío, los alimentos en el recipiente están empacados al vacío.

Abrir los recipientes 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.

APLICACIÓN DE VACÍO A BOTELLAS

El cierre de vacío se puede colocar, por ejemplo, sobre botellas de vino o de aceite. De esta manera podrá mantener de manera sencilla y sin complicaciones el aroma y la frescura del respectivo líquido.

Atención: Los cierres de vacío para botellas no se deben utilizar con botellas muy delgadas de vidrio, cristal, plástico o aluminio ni tampoco con botellas dañadas.

Por favor, no aplique vacío a líquidos con ácido carbónico. Estos líquidos deben ser acondicionados a presión para su almacenaje. Al aplicar el vacío pierden el ácido carbónico.

1. Prepare el aparato como se describe en “Puesta en servicio”.
2. Enchufe el cierre en la abertura de la botella. Entre el líquido de la botella y el borde inferior del cierre de vacío deben quedar como mínimo 2,5 cm de aire.
3. Enchufe un extremo de la manguera suministrada en la conexión en el aparato de vacío y el otro extremo en el orificio en el cierre de evacuación.
4. Pulse la tecla „Vacuum & Sea“. El piloto de control indica que el aparato está en funcionamiento.

5. Quite la manguera del aparato y del cierre de evacuación.
6. El proceso de evacuación ha finalizado.
7. Si desea interrumpir el proceso, pulse de nuevo la tecla „Vac/Seal“.

Abrir las botellas al vacío

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

LIMPIEZA Y CUIDADO



Limpieza del aparato



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

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

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

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

Limpieza de las bolsas para envasar al vacío

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

Limpeza del recipiente para envasar al vacío

1. El recipiente para envasar al vacío puede ser limpiado en agua tibia con algo de detergente para vajilla.
2. Seque el recipiente y la tapa cuidadosamente antes de usarlos nuevamente.

Vaciado de la cámara de recogida

1. La envasadora al vacío dispone de una cámara de recogida en la cual se recogen los líquidos que salen. Esta cámara se debe vaciar regularmente. Presione con cuidado sobre la cámara en la parte posterior del aparato. La cámara sale un poco hacia fuera, de modo que podrá extraerla del aparato. Vacíe el contenido e inserte de nuevo la cámara en el aparato hasta que encaje.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Soluzione
No funciona cuando usted pulsa una tecla	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
El cierre de vacío para botellas no genera vacío	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el cierre de vacío para botellas esté colocado correctamente en la botella. Si está demasiado flojo, puede fluir aire a la botella y evitar el vacío. ■ Asegúrese de que el borde de la botella y el cierre no estén dañados y estén libres de grasas, migajas etc. Impurezas en el cierre o en la botella pueden evitar la generación de vacío. ■ Asegúrese de que la manguera esté correctamente conectada.
La unidad funciona, pero no produce costura.	<ul style="list-style-type: none"> ■ 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 envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



ACCESORIOS ESPECIALES


Podrá pedir directamente los siguientes accesorios especiales a nuestro servicio de asistencia al cliente:

4801001	Bolsa para envasar al vacío 15 x 25 cm	100 unidades
4801002	Bolsa para envasar al vacío 20 x 30 cm	100 unidades
4801003	Bolsa para envasar al vacío 28 x 40 cm	100 unidades
4801004	Lámina para envasar al vacío 20 x 600 cm	1 paquete con 2 rollos
4801005	Lámina para envasar al vacío 28 x 600 cm	1 paquete con 2 rollos
4801007	Recipiente para envasar al vacío, redondo, de 0,6 litros de capacidad	1 unidad
4801008	Recipiente para envasar al vacío, cuadrado, de 2,4 litros de capacidad	1 unidad
4804007	Recipiente para envasar al vacío, cuadrado, de 1 litros de capacidad	1 unidad
4804008	Recipiente para envasar al vacío, cuadrado, de 2 litros de capacidad	1 unidad
4804020	Cierre de vacío	1 unidad



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48040

DANE TECHNICZNE

Moc:	110 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Wymiary:	ok. 42,0 x 9,2 x 15,5 cm (dł./szer./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 95 cm	
Ciężar:	ok. 1,7 kg	
Wydajność:	12 l/min (KS)	
Próżnia pompy:	0,8 bar	
Wyposażenie:	Pionowy system próżniowy zajmujący mało miejsca, wyjmowana komora na ciecze, wąż do odsysania powietrza z pojemnika, przyciski do odsysania powietrza i zgrzewania, lampkami kontrolnymi,, maksymalna szerokość połączenia zgrzewanego ok. 28 cm	
Akcesoria:	1 wąż, 5 woreczków próżniowych o wymiarach 20 x 30 cm, 1 rolka z folią, instrukcja obsługi	

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

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



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



Symbol ten wskazuje na ewentualne niebezpieczeństwo poparzenia. Zawsze postępować tutaj ze szczególną ostrożnością.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
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. 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.
11. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
12. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nigdy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą być użytkowane w pobliżu płomieni.
13. Pakowarkę próżniową należy używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
14. 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.
15. Trzymać folię i woreczki z dala od dzieci, aby nie mogły one założyć worka na głowę – niebezpieczeństwo uduszenia!
16. Uszczelka w komorze próżniowej jest gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.
17. Pakowarki próżniowej nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
18. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.

19. Po użyciu urządzenia i przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazda.
20. Myć urządzenie po każdym użyciu.
21. 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.
22. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.



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



Uszczelka w komorze próżniowej jest gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.

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

OGÓLNE WSKAZÓWKI I PORADY DLA WYTWARZANIA PRÓŻNI

W opakowaniach próżniowych można dłużej przechowywać warzywa, mięso itd. Żywność nie pochłania obcych zapachów, jest chroniona przed bakteriami, pleśnią itd.

W ten sposób można również herbatę lub inne suche artykuły spożywcze dłużej przechowywać i dzięki temu skorzystać np. z ofert specjalnych. Zwracamy jednak wagę na to, że wytwarzanie próżni nie zastępuje chłodzenia lub zamrażania.

Do pakowania próżniowego należy używać tylko odpowiednich woreczków i folii lub oddzielnie dostępnych pojemników. Inne woreczki mogą się stopić pod wpływem wysokiej temperatury i uszkodzić urządzenie! Inne pojemniki mogą zostać uszkodzone przez powstające ciśnienie i spowodować obrażenia ciała. Nasze woreczki próżniowe i folie wykonane są ze specjalnego, opatentowanego, tworzywa sztucznego. Materiał ten optymalnie nadaje się do przechowywania środków spożywczych.

Dostarczone woreczki nadają się do mycia i ponownego użycia, można je nawet myć w zmywarce do naczyń. Dokładne wskazówki zamieszczone są w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“.

Ze względów higienicznych radzimy Państwu używać woreczków tylko jeden raz, jeżeli są one używane do przechowywania łatwo psującej się żywności, takiej jak np. surowa ryba.

Gdy artykuły spożywcze są częściej potrzebne, zalecamy pakowanie próżniowe w pojemniku. Mięso, jak na przykład pieczeń w kwaśnej zalewie, daje się znacznie krócej marynować w pojemniku próżniowym, gdyż dzięki próżni marynata szybciej i głębiej wnika w mięso.

Ale także sałatę można na przykład dłużej przechowywać w stanie świeżym (przed włożeniem sałaty i wytworzeniem próżni należy włożyć do pojemnika kawałek ręcznika papierowego).

Nigdy nie wstawiać pojemnika do zamrażalnika, aby uniknąć jego uszkodzenia. Gorąca żywność musi najpierw ostygnąć, zanim zostanie zapakowana próżniowo w pojemniku. Gdy pojemnik jest narażony na zbyt niską (poniżej -18°C) lub zbyt wysoką (powyżej 100°C) temperaturę, mogą wystąpić szkody materiałowe.

Woreczki znakomicie nadają się do pakowania próżniowego mięsa lub ryby, ale także gotowe posiłki można zapakować w porcjach i dłużej przechowywać.

Prosimy zwrócić uwagę na to, aby wilgotną żywność przeznaczoną do pakowania próżniowego najpierw krótko zamrozić, gdyż w przeciwnym wypadku ciecz może wycieknąć podczas wytwarzania próżni i próżnia nie wytworzy się.

Ponadto ciecz, tłuszcz lub podobne nie mogą znajdować się w obszarze połączenia zgrzewanego woreczka, gdyż również wówczas próżnia nie wytworzy się.

Porada: Przed napełnieniem obrócić woreczek na lewą stronę, włożyć do niego żywność, po czym ponownie odwinąć krawędzie woreczka na prawą stronę. W ten sposób połączenie zgrzewane będzie zawsze czyste!

Pakować próżniowo można nie tylko żywność. Także stare fotografie, znaczki pocztowe, dokumenty lub srebrne sztucce można przechowywać w opakowaniach próżniowych, chroniąc je w ten sposób przed szkodliwymi wpływami otoczenia.

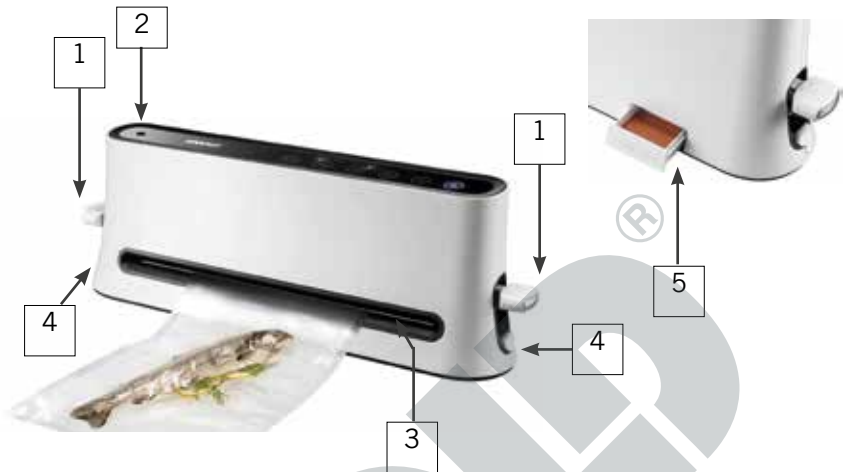
Woreczki lub pojemniki z żywnością zapakowaną próżniowo można włożyć w celu ogrzania bezpośrednio do kuchenki mikrofalowej. Prosimy pamiętać o tym, aby wcześniej zrobić w woreczku mały otwór, aby usunąć ciśnienie. W przypadku pojemnika na krótko otworzyć pokrywę. Zalecamy, aby woreczka, w którym została podgrzana żywność, nie używać ponownie.

Woreczki próżniowe doskonale nadają się do gotowania metodą „sous vide”. Gotowanie metodą „sous vide” polega na gotowaniu w niskiej temperaturze. Zapakowane próżniowo artykuły spożywcze takie jak mięso, warzywa lub ryba gotują się wyjątkowo delikatnie zanurzone w kąpeli wodnej o stałe niskiej temperaturze. Pasujące do tej metody gotowania urządzenie z naszego asortymentu to urządzenie do „sous vide“ 58905.

Prosimy zwrócić uwagę, że również artykuły spożywcze pakowane próżniowo muszą być prawidłowo przechowywane. Artykuły spożywcze łatwo psujące się muszą być przechowywane w lodówce.

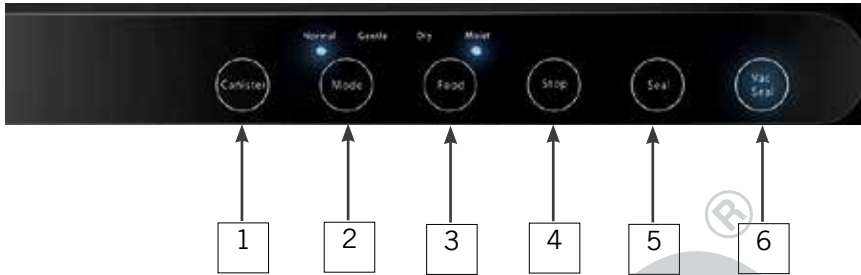
Prosimy nigdy nie pakować próżniowo czosnku i grzybów. W przypadku tych artykułów spożywczych wytwarzanie próżni powoduje powstanie reakcji chemicznej, która może spowodować zepsucie się artykułu spożywczego.

OBJAŚNIENIE PRZYCISKÓW



- 1 **Zamknięcia:**
Nacisnąć obydwa przyciski sekwencyjnie w dół, aby ustalić worek/folię w urządzeniu.
- 2 **Przyłącze węża**
Tutaj należy włożyć węża, którym odsysana będzie próżnia z pojemników i butelek.
- 3 **Komora pakowarki próżniowej**
- 4 **Przyciski zwalnijące „Release“:**
Nacisnąć obydwa przyciski jednocześnie, aby zwolnić blokadę.
- 5 **Komorę na ciecze, wyjmowana**
Ewentualne wyciekające podczas zgrzewania ciecze zbierają się w tej komorze. Tą komorę należy regularnie opróżniać.

OBJAŚNIENIE ELEMENTU DO OBSŁUGI



1 Przycisk Canister

Ten przycisk należy nacisnąć, gdy produkty są pakowane próżniowo w pojemniku. Do tego celu należy używać wyłącznie oryginalnych akcesoriów firmy UNOLD. Wskazówki dotyczące używania tej funkcji znajdują Państwo od strony 118.

2 Przycisk Mode

Istnieje możliwość wyboru między dwoma funkcjami. Ustawienie podstawowe to funkcja „Normalnie”. Jeżeli pakowana żywność jest szczególnie krucha, można przez naciśnięcie tego przycisku zmienić ustawienie na „Łagodnie” (Gentle). W ten sposób produkty pakowane są próżniowo szczególnie delikatnie. Uwaga: Gdy urządzenie zostanie wyłączone i odłączone od sieci elektrycznej, to ustawienie nie zostaje zapisane. Urządzenie powraca do ustawienia podstawowego „Normalnie”.

3 Przycisk Food

Urządzenie może pracować w ustawieniu „Wilgotne” lub „Suche”. Ustawienie podstawowe to „Suche” (Dry). W przypadku żywności zawierającej szczególnie dużo wilgoci, idealne jest ustawienie „Wilgotne” (Moist).

4 Przycisk Stop

Naciśnięcie tego przycisku powoduje przerwanie danego procesu.

5 Przycisk Seal „Zgrzewanie”, z lampką kontrolną

Za pomocą tego przycisku następuje tylko zgrzanie woreczka.

6 Przycisk Vac/Seal „Wytwarzanie próżni & zgrzewanie”

Przez naciśnięcie tego przycisku następuje wytwarzanie próżni i zgrzewanie woreczków i folii w jednym kroku roboczym.

URUCHOMIENI

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Element do obsługi zakleiony jest przezroczystą folią, którą można oczywiście usunąć.
3. Oczyszczyć wszystkie części wilgotną ścierką zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

4. Postawić urządzenie na odpowiedniej, płaskiej powierzchni.
5. Przed urządzeniem musi być dostatecznie dużo wolnego miejsca, aby pakowany próżniowo woreczek można było położyć przed urządzeniem
6. Podłączyć urządzenie dostarczonym przewodem do sieci elektrycznej (prąd zmienny, 220–240 V~, 50/60 Hz). Lampki kontrolne „Normalnie“ i „Suche“ (Dry) świecą się zielonym światłem sygnalizując, że urządzenie jest gotowe do pracy.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWO W WORECZKU

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Jeżeli znajdują się na niej ciała obce, np. okruchy, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżnia.
3. Włożyć do woreczka produkt do pakowania próżniowego. Aby uzyskać optymalny wynik, nie wkładać zbyt dużo produktów do woreczka. Pomiędzy zawartością i końcem woreczka pozostawić ok. 8 cm wolnego miejsca.
4. Włożyć otwarty koniec woreczka w środek komory próżniowej. Zwrócić uwagę na to, aby z lewej i z prawej strony zachować wystarczająco dużo miejsca. Nie wciskać woreczka zbyt mocno do komory, tylko na tyle, aż wyczuwalny będzie opór. Jeżeli woreczek nie jest prawidłowo włożony, urządzenie nie będzie mogło prawidłowo wytworzyć próżni, dlatego należy skontrolować jego prawidłową pozycję, zanim kontynuowane będzie pakowanie próżniowo.
5. Nacisnąć na dół obydwa zamknięcia po lewej i prawej stronie urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Vac/Seal“. Lampka kontrolna przycisku sygnalizuje, że trwa wytwarzanie próżni.
 - **Porada: Jeżeli mają być pakowane próżniowo wilgotne artykuły spożywcze, nacisnąć przycisk „Food“, aby przełączyć z ustawienia „Suche“ (Dry) na „Wilgotne“ (Moist). Pakowanie próżniowo zostaje dopasowane specjalnie do wilgotnych właściwości produktu.**
 - **Jeżeli mają być pakowane próżniowo kruszące się artykuły spożywcze, nacisnąć jeden raz przycisk „Mode“, aby przełączyć z ustawienia „Normalnie“ na „Delikatnie“ (Gentle). W ten sposób produkty pakowane są próżniowo szczególnie delikatnie.**
7. Po osiągnięciu optymalnego wyniku wytworzenia próżni, woreczek zostaje zgrzany: zgrzewanie sygnalizowane jest lampką kontrolną przycisku „Seal“.
8. Urządzenie rozpoczyna zgrzewanie, pompa próżniowa przestaje pracować.
9. Po zakończeniu zgrzewania obydwie lampki kontrolne gasną.
10. Aby przerwać proces, nacisnąć przycisk „Stop“.

11. Nacisnąć teraz jednocześnie na obydwu przyciski „Release“. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć woreczek.
12. Proces wytwarzania próżni jest zakończony, produkty spożywcze w woreczku są zapakowane próżniowo.
13. Jeżeli woreczek ma być tylko zgrzany bez wytwarzania próżni, należy włożyć go do urządzenia w sposób opisany powyżej. Nacisnąć przycisk „Seal“. Gdy kontrolka tego przycisku gaśnie, woreczek jest zgrzany i może zostać wyjęty w opisany sposób.
14. Zawsze sprawdzić, czy wynik pakowania próżniowego jest zgodny z życzeniami i upewnić się, czy połączenie zgrzewane jest kompletne i bez zastrzeżeń.



Uszczelka w komorze próżniowej jest gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W FOLIE

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Jeżeli znajdują się na niej ciała obce, np. okruchy, trzeba je usunąć, gdyż w przeciwnym wypadku nie wytworzy się próżnia.
3. Obciąć potrzebny kawałek folii z rolki. Uwaga: Trzeba doliczyć przynajmniej 7,5 cm folii do pakowania próżniowego. Jeśli ta folia ma być ponownie użyta, należy doliczyć większą rezerwę, po 2,5 cm na każdą operację pakowania próżniowo.
4. Włożyć otwarty koniec folii w środek komory próżniowej. Zwrócić uwagę na to, aby z lewej i z prawej strony zachować wystarczająco dużo miejsca.
5. Nacisnąć na dół obydwie zamknięcia po lewej i prawej stronie urządzenia.
6. Nacisnąć przycisk „Seal“.
7. Urządzenie rozpoczyna zgrzewanie, pompa próżniowa nie pracuje.
8. Po zakończeniu zgrzewania obydwie lampki kontrolne gasną.
9. Nacisnąć teraz jednocześnie przyciski „Release“. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć opakowanie.
10. Zawsze sprawdzić, czy wynik pakowania próżniowego jest zgodny z życzeniami i upewnić się, czy połączenie zgrzewane jest kompletne i bez zastrzeżeń.
11. Teraz można rozpocząć zgrzewanie próżniowe zgodnie z opisem podanym na stronie 103.
12. Aby przerwać proces, nacisnąć przycisk „Stop“.



Uszczelka w komorze próżniowej jest gorąca podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE W POJEMNIKU

Prosimy używać tylko pojemnika przeznaczonego do pakowania próżniowego. Jeśli w pojemniku mają być pakowane próżniowo płyny, należy je najpierw ochłodzić w lodówce. Jeżeli w pojemniku mają być pakowane próżniowo mielone lub ziarniste artykuły spożywcze, należy położyć na nie kawałek ręcznika kuchennego, zanim zamknie się pokrywę i rozpocznie wytwarzanie próżni.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Włożyć do pojemnika produkty spożywcze. Pomiedzy produktami i górną krawędzią pojemnika pozostawić około 2,5 cm wolnego miejsca.
3. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na pakowarce próżniowej, a drugi koniec w zawór w pokrywie pojemnika próżniowego.
4. Nacisnąć przycisk „Canister“. Lampka kontrolna świeci się informując o tym, że urządzenie pracuje.
5. Aby przerwać proces, nacisnąć przycisk „Stop“.
6. Gdy wytwarzanie próżni zostanie zakończone, lampka kontrolna gaśnie i urządzenie automatycznie zatrzymuje się.
7. Zdjąć wąż z urządzenia i pojemnika.
8. Proces wytwarzania próżni jest zakończony, produkty spożywcze w pojemniku są zapakowane próżniowo.

Pakowanie próżniowo w butelce

Aby otworzyć pojemnik, nacisnąć na środek pokrywy. Próżnia zostaje zwolniona i pokrywa daje się zdjąć z pojemnika.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWO W BUTELCE

Korek próżniowy można umieścić na przykład na butelce z winem lub olejem. W ten prosty i nieskomplikowany sposób można zachować aromat i świeżość płynu.

Uwaga: Próżniowych korków butelek nie używać w przypadku bardzo cienkich butelek szklanych, butelek kryształowych, plastikowych lub aluminiowych lub też uszkodzonych butelek.

Nie wytwarzać próżni w butelkach z gazowanymi napojami. Te napoje muszą być pod ciśnieniem przystosowane do składowania. Podczas wytwarzania próżni następuje utrata dwutlenku węgla.

1. Przygotować urządzenie zgodnie z opisem podanym w rozdziale „Uruchomienie“.
2. Włożyć korek w otwór butelki. Pomiedzy płynem w butelce i dolnym brzegiem korka próżniowego musi pozostać przynajmniej 2,5 cm powietrza.

3. Koniec dostarczonego węża włożyć w przyłącze na pakowarce próżniowej, a drugi koniec w otwór korka próżniowego.
4. Nacisnąć przycisk „Vac/Seal“. Lampka kontrolna świeci się informując o tym, że urządzenie pracuje.
5. Zdjąć wąż z urządzenia i korka próżniowego.
6. Proces wytwarzania próżni jest zakończony.
7. Aby przerwać, nacisnąć ponownie przycisk „Vac/Seal“.

Otwieranie próżniowych butelek

Aby otworzyć butelkę próżniową, wystarczy wyciągnąć korek próżniowy z butelki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyszczenie urządzenia



Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.

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

Przed czyszczeniem ochłodzić urządzenie.

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

Mycie torebek próżniowych

1. Torebki próżniowe można myć w ciepłej wodzie, do której doda się trochę płynu do zmywania naczyń.
2. Torebki można również myć w zmywarce do naczyń. W tym celu ostrożnie obrócić torebkę na lewą stronę i włożyć do górnego kosza zmywarki. Zwrócić uwagę na to, aby wszystkie powierzchnie torebki stykały się z wodą.
3. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
4. Wysuszyć starannie torebki, zanim je się ponownie użyje.

5. Zalecamy nie używać ponownie torebek, w których pakowano próżniowo surowe mięso i rybę.
6. Gdy pakuje się próżniowo bardzo tłuste produkty spożywcze, może się okazać, że również te torebki nie nadają się do ponownego użycia.

Mycie pojemnika próżniowego

1. Pojemnik próżniowy można myć w ciepłej wodzie, do której doda się trochę płynu do zmywania naczyń.
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.
3. Wysuszyć starannie pojemnik i pokrywę, zanim ponownie użyje się je.

Mycie zamknięcia butelki

1. Wyrzec zamknięcie butelki wilgotną ściereką zwilżoną płynem do zmywania naczyń.
2. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących lub środków dezynfekujących.

Opróżnianie komory na ciecze

1. Pakowarka próżniowa posiada komorę, w której zbierają się wyciekające ciecze. Należy ją regularnie opróżniać. Ostrożnie nacisnąć na komorę w tylnej części urządzenia. Komora lekko odskakuje, można ją teraz wyjąć z urządzenia. Opróżnić jej zawartość, po czym włożyć ponownie do urządzenia aż do zatrzaśnięcia.

USUWANIE USTEREK

Problem	Sposób naprawy
Brak działania, gdy naciśnię się przycisk.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sprawdzić, czy wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka. ▪ Sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony. ▪ Sprawdzić, czy wybrane gniazdko jest sprawne włączając do niego inny sprzęt elektryczny
Nie można wytwarzać próżni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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.

Korek próżniowy butelki nie wytwarza próżni.

- Upewnić się, czy korek próżniowy jest właściwie osadzony na butelce. Jeśli jest zbyt luźny, powietrze może napływać do butelki i nie wytworzy się próżnia.
- Upewnić się, czy brzeg butelki i zamknięcie nie są uszkodzone ani zanieczyszczone tłuszczem, okruchami itd., co może uniemożliwić wytworzenie próżni.
- Upewnić się, czy wąż jest właściwie podłączony.

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 przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

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



AKCESORIA

Poniższe akcesoria specjalne można zamówić bezpośrednio w naszym dziale obsługi klientów:

4801001	Torebka próżniowa 15 x 25 cm	100 sztuk
4801002	Torebka próżniowa 20 x 30 cm	100 sztuk
4801003	Torebka próżniowa 28 x 40 cm	100 sztuk
4801004	Folia próżniowa 20 x 600 cm	1 opakowanie 2 rolki
4801005	Folia próżniowa 28 x 600 cm	1 opakowanie 2 rolki
4801007	Pojemnik próżniowy okrągły, pojemność 0,6 litra	1 sztuk
4801008	Pojemnik próżniowy kwadratowy, pojemność 2,4 litra	1 sztuk
4804007	Pojemnik próżniowy kwadratowy, pojemność 1 litra	1 sztuk
4804008	Pojemnik próżniowy kwadratowy, pojemność 2 litra	1 sztuk
4804020	Korek próżniowy	1 sztuk



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 Vakuuierer 48040

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung	Inhalt
	4801001	Vakuu-Beutel 15 x 25 cm	100 Stück
	4801002	Vakuu-Beutel 20 x 30 cm	100 Stück
	4801003	Vakuu-Beutel 28 x 40 cm	100 Stück
	4801004	Vakuuierfolie 20 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801005	Vakuuierfolie 28 x 600 cm	1 Packung mit 2 Rollen
	4801007	Vakuubehälter rund, 0,6 Liter Volumen	1 Stück
	4801008	Vakuubehälter quadratisch, 2,4 Liter Volumen	1 Stück
	4804020	Flaschenverschluss für 48040	1 Stück

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

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

Aus dem Hause

UNOLD®