



Macchina per sottovuoto **IT**
Automatic vacuum machine **EN**

FreshQuality

SV 300



Libretto di istruzioni **IT**
(Istruzioni originali)

Instruction manual **EN**
(Translation of original instructions)



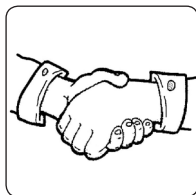
ROHS
compliance

A Introduzione

Gentile **Cliente**,

la ringraziamo di aver scelto un nostro prodotto e confidiamo che questa scelta soddisfi a pieno le Sue aspettative.

Prima di utilizzare questo apparecchio, La invitiamo a leggere attentamente il presente "libretto di istruzioni per l'uso" al fine di ottimizzarne le caratteristiche funzionali ed eliminare qualsiasi inconveniente che potrebbe insorgere da un uso errato o non conforme dello stesso.



Indice

A	Introduzione.....	Pagina	3
B	Caratteristiche tecniche.....	"	4
C	Istruzioni di sicurezza importanti.....	"	5
D	Avvertenze d'uso	"	6
E	Avvertenze importanti.....	"	8
F	Per ridurre il rischio di lesioni alle persone.....	"	10
G	Contenuto della confezione	"	11
H	Comandi e componenti	"	12
I	Informazioni utili.....	"	15
J	Operazioni preliminari	"	15
K	Utilizzo	"	16
L	Suggerimenti per le migliori prestazioni aspirazione	"	20
M	Pulizia e manutenzione	"	22
N	Tempi di conservazione.....	"	23
O	Inconvenienti e rimedi.....	"	24
P	Smaltimento dell'apparecchio.....	"	26
Q	Possibili inconvenienti	"	26
R	Condizioni di garanzia convenzionale	"	27
S	Targa dati - Etichette di avvertenza.....	"	54/56
T	Guida rapida	"	57

Index

Page 29

Al fine di migliorare il prodotto e/o per esigenze costruttive, il produttore si riserva di apportare variazioni tecnologiche, estetiche e dimensionali senza obbligo di preavviso.

B Caratteristiche tecniche

	SV 300
• Alimentazione:.....	220-240V~ 50Hz
• Potenza:..... W	180
• Potenza motore:.....	DC12V, 45W 3000 g/min
• Pressione massima vuoto:..... bar	0,9
• Portata pompa:..... ℓ/min	20
• Massima larghezza sacchetto:..... cm	30
• Vano avvolgicavo:.....	●
• Dimensioni esterne (lpxh): cm	423x285x160
• Peso netto / lordo: kg	4,65 / 6,40
• Cassetto per cavo di alimentazione	●
• Tubetto in plastica con connettori:	●

Istruzioni di sicurezza importanti

Significato delle indicazioni di avvertenza presenti nel libretto



PERICOLO: Indica una situazione di pericolo imminente che, se non evitata, può provocare lesioni gravi o addirittura la morte. L'utilizzo di questo termine è limitato alle situazioni più estreme.



ATTENZIONE: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi (e in casi estremi la morte).



AVVERTENZA: Indica una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare infortuni di lieve entità alle persone o danni all'apparecchio. Segnala inoltre all'utente modalità operative non corrette.



Avvertenze relative alla sicurezza indispensabili prima dell'uso



Leggere attentamente le avvertenze contenute nelle presenti istruzioni in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, uso e manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.



Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste istruzioni.

1. Utilizzare questo apparecchio solo per gli usi ai quali è destinato, come descritto in questo manuale. Le avvertenze e le importanti istruzioni di sicurezza riportate in questo manuale non coprono tutte le possibili condizioni e situazioni che possono verificarsi. E' responsabilità dell'utente utilizzare l'apparecchio con buon senso, prestando la massima attenzione e cura in fase di installazione, manutenzione e funzionamento.
2. Poiché le seguenti istruzioni operative si riferiscono a più modelli, le caratteristiche dell'apparecchio possono differire da quelle descritte in questo manuale e non tutti i simboli di avvertenza possono essere

applicabili. In caso di domande o dubbi, rivolgersi al più vicino centro di assistenza o al produttore.

D Avvertenze d'uso

Per un uso sicuro dell'apparecchio:

- Prima di ogni utilizzo verificare l'integrità meccanica dell'apparecchio in tutti i suoi componenti.

Il corpo apparecchio, gli sportelli e tutti i componenti non devono presentare rotture o incrinature.

La guaina e la spina del cavo di alimentazione non devono evidenziare screpolature o rotture.

Al verificarsi di quanto sopra descritto, scollegare subito la spina dalla presa di corrente e portare l'apparecchio presso un rivenditore autorizzato per le necessarie verifiche.



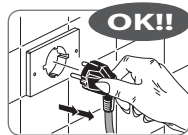
Prima di collegare elettricamente l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio (vedere pagina 54).

- La sicurezza elettrica dell'apparecchio è assicurata soltanto quando è collegato ad **un efficiente impianto di messa a terra** come previsto dalle vigenti norme di sicurezza.

Far verificare questo importante requisito da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per danni causati dalla mancanza di messa a terra.

- Per la vostra sicurezza, si raccomanda di alimentare l'apparecchio attraverso un interruttore differenziale (RDC) con corrente d'intervento non superiore a 30 mA.
- Non ostruire le griglie di raffreddamento durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Evitare di scollegare elettricamente l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare o riporre l'apparecchio all'esterno, in ambienti umidi o in prossimità di acqua.



- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata di bambini.
- Posizionare l'apparecchio su un piano d'appoggio orizzontale e ben stabile, la cui superficie non sia delicata (es. mobili laccati, tovaglie ecc.). Oggetti come coperchi, vasi ecc. non devono essere posati sopra l'apparecchio.



Assicurarsi che l'apparecchio sia appoggiato in modo sicuro.



L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.



La pulizia e la manutenzione destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.



Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. Utilizzarlo e riporlo fuori dalla portata dei bambini; quest'ultimi devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.



Durante il funzionamento, la presa di corrente deve essere facilmente accessibile nel caso in cui fosse necessario scollegare l'apparecchio.

Non sistemare l'apparecchio al di sotto di una presa di corrente.



Controllare che nelle vicinanze non vi siano materiali infiammabili (es. tende, tappezzerie, ecc.).



Durante l'uso alcune parti dell'apparecchio si riscaldano. Per evitare possibili scottature, operare con attenzione in modo da non toccare le parti accessibili ad alta temperatura dell'apparecchio.

 **Pericolo ustioni!**



Posizionare l'apparecchio distante da lavelli e rubinetti.



L'apparecchio DEVE essere verificato e/o riparato solo presso un rivenditore autorizzato. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia.



Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito e cioè per confezionare sottovuoto. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.



Solo per uso domestico 

E Avvertenze importanti



Seguire le istruzioni di seguito descritte per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni a persone o di eccessiva esposizione all'energia a microonde durante l'utilizzo dell'apparecchio:

1. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito solo dal produttore o presso un centro di assistenza autorizzato o da altro personale qualificato al fine di evitare rischi.
2. Non conservare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
3. Non usare l'apparecchio vicino ad acqua, in luoghi umidi o vicino a una piscina.
4. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Le superfici sono soggette a surriscaldarsi durante l'uso. Mantenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire le prese d'aria sull'apparecchio.
5. Non collegare elettricamente l'apparecchio tramite l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza.
6. **Non installare l'apparecchio vicino a fonti di calore o materiali infiammabili; in un locale soggetto a umidità, fumi d'olio, polvere, luce solare diretta, pioggia, laddove possa verificarsi una perdita di gas o su un piano non livellato.**
7. **Non spruzzare sostanze volatili come per esempio insetticida sulla superficie dell'apparecchio.**

- Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di procedere alla pulizia dell'apparecchio.



Non utilizzare l'apparecchio su tappeti, tovaglie o altri materiali sensibili alle alte temperature.



Pericolo di incendio!



Non usare sostanze lubrificanti quali olio o acqua per il funzionamento dell'apparecchio.



Vedere le avvertenze alle pagine 54, 55 e 56.

- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica. La targa è situata sul fondo del corpo apparecchio.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato che dovrà anche accertarsi che la sezione dei cavi della presa sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata.
- L'uso di un apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
In particolare:
 - non toccare nè usare l'apparecchio con le mani bagnate o umide o a piedi nudi;
 - non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di corrente;
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un rivenditore au-

torizzato.

Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.

- Se si decide di non utilizzare più questo apparecchio occorre renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente.

Si raccomanda, inoltre, di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.

- **L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore. Un'installazione non corretta può causare danni a persone, animali o cose, nei confronti dei quali il costruttore non può essere considerato responsabile.**
- Per evitare surriscaldamenti pericolosi, si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione e di utilizzare l'apparecchio come consigliato nel paragrafo "Avvertenze d'uso".
- NON lasciare inutilmente lo stesso collegato alla rete elettrica. Staccare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non deve essere utilizzato.

F Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

MESSA A TERRA

- Questo apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di un corto circuito elettrico, la messa a terra riduce il rischio di scosse elettriche fornendo un cavo di fuga per la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione elettrica con un cavetto di messa a terra con un polo di terra. La spina di alimentazione deve essere collegata ad una presa dotata di messa a terra.



Pericolo di scossa elettrica. L'uso improprio della messa a terra può provocare scosse elettriche. Non collegare elettricamente l'apparecchio, prima di averlo correttamente installato, se la presa non è dotata di messa a terra. Non smontare l'apparecchio.

- Consultare un elettricista o tecnico qualificato se le istruzioni circa la messa a terra non sono state comprese perfettamente o se sussistono dubbi sul fatto che l'apparecchio sia correttamente collegato a terra. Se è necessario l'uso di un cavo di prolunga, utilizzare solo cavi di prolunga certificati a tre conduttori idonei a supportare l'assorbimento dell'apparecchio.
- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata di bambini.



Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.

In caso di problemi sull'apparecchio, contattare i centri di assistenza autorizzati.

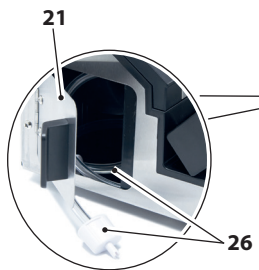
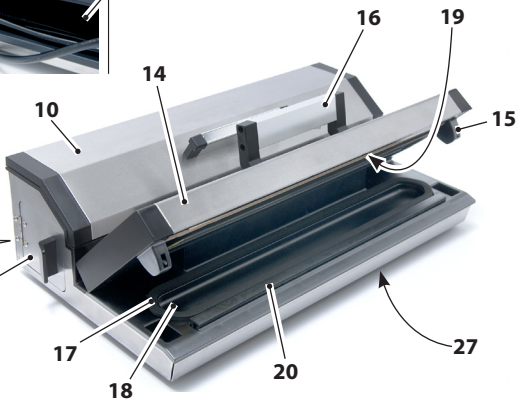
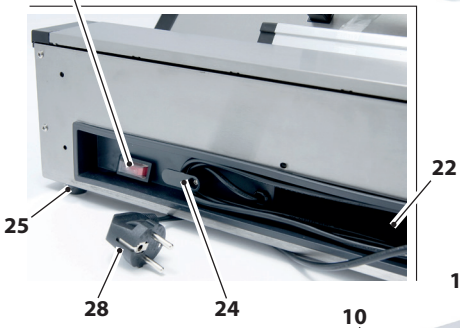
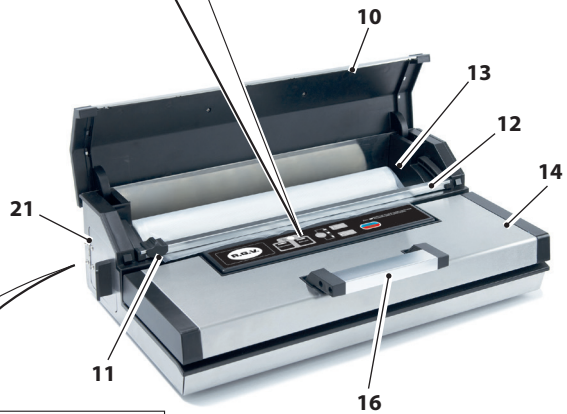
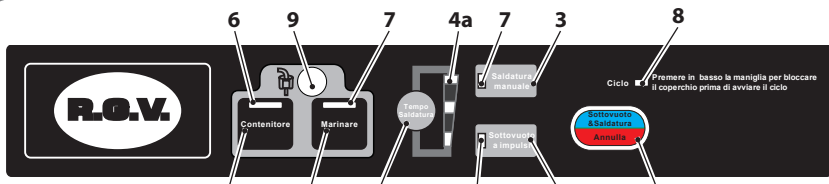
Evitare di cercare di riparare l'apparecchio da soli. Qualunque intervento di riparazione effettuato sull'apparecchio da personale non autorizzato invalida automaticamente la garanzia anche se la sua durata non fosse giunta al termine.



G Contenuto della confezione

- N. 1 Rotolo ($\ell = 5\text{m}$)
- N. 1 Tubetto flessibile in gomma con raccordi per contenitori
- N. 1 Libretto istruzioni





MACCHINA PER SOTTOVUOTO

1. Tasto Sottovuoto&Saldatura/Annulla

Questo tasto ha due funzioni a seconda dello stato della macchina:

- in modalità stand-by (a riposo), premendolo si avvia il funzionamento automatico di sottovuoto (aspirazione aria dal sacchetto) quindi sigilla autonomamente il sacchetto quando vuoto è completo;
- in modalità lavoro (durante le operazioni di sottovuoto o chiusura del sacchetto) premendolo si ferma la macchina.

2. Tasto Sottovuoto a Impulsi

- Premere il tasto per controllare manualmente la pompa del sottovuoto.
- Tenere premuto il tasto per avviare manualmente l'aspirazione sottovuoto; rilasciarlo per interrompere l'operazione.
- Questa operazione può essere ripetuta.
- Quando la pressione desiderata è stata raggiunta, premere il tasto **Saldatura manuale**, girare per sigillare.

A seconda del tipo di alimento da confezionare può essere selezionata una pressione differente.

3. Tasto Saldatura manuale

Questo tasto svolge due funzioni:

- a. sigillare l'estremità aperta del sacchetto;
 - b. creare un sacchetto da un rotolo di film;
- Quando è in esecuzione la funzione "**Sottovuoto e saldatura**", premendo questo pulsante ferma la pompa di aspirazione e avvia immediatamente la sigillatura del sacchetto in modo da creare minore pressione all'interno del sacchetto, controllata dall'operatore, ed evitare lo schiacciamento di item delicati.

Si consiglia di lasciare raffreddare l'apparecchio per 15/20 secondi dopo aver terminato la saldatura (tempo di pausa consigliato tra i cicli= minimo 1 minuto).

4. Tasto Tempo Saldatura

Usato per la scelta del tempo di saldatura ottimale del sacchetto:

- Premere il tasto per selezionare il led (4a) in basso: adatto per saldare sacchetti asciutti o contenenti alimenti secchi (privi di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura breve con l'impiego di una sola barra di saldatura.
- Premere il tasto per selezionare il led (4a) centrale: adatto per saldare sacchetti bagnati o contenenti alimenti umidi per i quali è richiesto un tempo di saldatura medio con l'impiego di una sola barra di saldatura.
- Premere il tasto per selezionare il led (4a) in alto: adatto per saldare sacchetti particolarmente bagnati o alimenti molto freschi (con elevato grado di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura più lungo del normale con l'impiego di due barre di saldatura.

>> Di default è impostato il led in basso per il tempo di saldatura più breve.

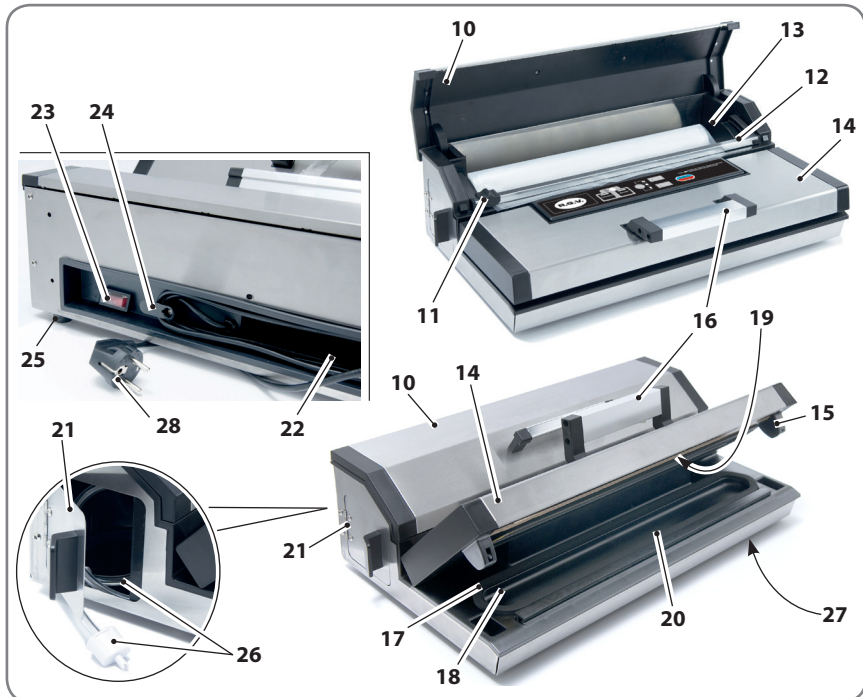
5. Tasto Contenitore

- Per creare il sottovuoto in contenitori, vasetti con coperchio, tappi di bottiglie o altri accessori è necessario utilizzare il tubetto flessibile (26) (in dotazione).

6. Tasto Marinare

- Premere il tasto per marinare gli alimenti utilizzando l'apposito contenitore. Il tempo del ciclo è di circa 6 minuti; l'accensione in sequenza dei led indica quando la funzione è terminata.

7. Indicatori LED:
 - Indicano lo stato delle impostazioni dell'apparecchio.
8. Led "Ciclo"
 - Indica lo stato del ciclo di sottovuoto o del ciclo di saldatura.
9. Collegamento tubo
 - Inserire il raccordo del tubo flessibile (25) nel foro per utilizzare le funzioni **Contentitore** e **Marinare**.
10. Coperchio superiore
11. Taglierino
12. Supporto taglierino
13. Vano rotolo/sacchetto per sottovuoto
14. Coperchio
15. Ganci chiusura coperchio
16. Maniglia chiusura coperchio
17. Guarnizioni di tenuta
18. Camera del vuoto
19. Barra saldante
20. Guarnizione sigillante
21. Sportello laterale
22. Vano avvolgicavo
23. Interruttore luminoso 0/I (ON/OFF)
24. Gancio avvolgicavo
25. Piedini di appoggio
26. Tubetto flessibile in gomma con raccordi
27. Targa dati (vedere pagina 54)
28. Cavo di alimentazione elettrica



I Informazioni utili

Per ottimizzare e rendere sicura la conservazione degli alimenti è indispensabile seguire alcune semplici regole:

- Assicurarsi di pulire correttamente le mani, tutti gli utensili e le superfici da utilizzare per il taglio e confezionamento cibi sottovuoto.
- Utilizzare possibilmente dei guanti per la manipolazione degli alimenti.
- Una volta confezionati gli alimenti deperibili, refrigerare o congelare immediatamente. Non lasciarli a temperatura ambiente.
- Il confezionamento sottovuoto aumenta la durata di conservazione di alimenti secchi. Gli alimenti che hanno un alto contenuto di grassi sviluppano irrancidimento a causa di ossigeno e temperatura calda. Conservare in un luogo fresco e buio.
- Gli alimenti in scatola o confezionati sottovuoto a livello industriale, possono essere riconfezionati sottovuoto dopo averli aperti dall'imballo originale. Seguire le istruzioni per la refrigerazione dopo l'apertura e per riporre l'alimento dopo averlo nuovamente confezionato sottovuoto.




Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto.

- Non scongelare gli alimenti in acqua bollente o con altre sorgenti di calore a meno che si tratti di alimenti non solidi (quali: minestre, zuppe, succhi, ecc.).
- Il confezionamento sottovuoto aumenta la vita del cibo essiccato. Conservarlo in un luogo freddo e buio.
- Alimenti morbidi e dalla struttura delicata (quali pesci, frutti di bosco, ecc.) devono essere pre-congelati per una notte, prima di confezionarli sottovuoto e riporli nel congelatore.
- Il confezionamento sottovuoto non prolunga la durata di conservazione di frutta e verdura come mele, banane, patate e ortaggi a radice se non sono sbucciate prima della sigillatura sotto vuoto.
- Verdure come broccoli, cavolfiori e cavoli emettono gas quando sono confezionati sottovuoto per la refrigerazione. Per preparare questi alimenti per il confezionamento sottovuoto, sbollentare e congelare.

J Operazioni preliminari

- Rimuovere tutti componenti dell'imballaggio e le eventuali etichette e smaltirli secondo la loro natura.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido per rimuovere la polvere.
- Posizionare l'apparecchio su un piano orizzontale e stabile la cui superficie non sia sensibile alle alte temperature. Assicurarsi che tutti i piedini (25) appoggino sul piano.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica (28).
- Collegare la spina alla presa dell'apparecchio.
- Collegare la spina di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio.
- Avviare l'apparecchio con l'interruttore luminoso I/O (23) (ON/OFF).

REALIZZARE UN SACCHETTO DA UN ROTOLO DI PELLICOLA

 *Utilizzare solo pellicola adatta per confezionare alimenti.*

1. Collegare elettricamente l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio superiore.
3. Assicurarsi che il taglierino sia posizionato in una delle estremità del supporto. Posizionare la pellicola sotto al supporto taglierino (fig. 1).
4. Tirare la pellicola fino alla lunghezza desiderata del sacchetto (fig. 2).
5. Abbassare il supporto taglierino e assicurarsi che il taglierino sia in posizione corretta. Far scorrere il taglierino da un'estremità all'altra per tagliare il sacchetto (fig. 3).
6. Posizionare un'estremità aperta della pellicola sulla guarnizione sigillante senza "entrare" nella camera del vuoto (fig. 4).
7. Chiudere il coperchio e bloccare la maniglia (fig. 5).
8. Premere il tasto **Saldatura manuale** per avviare la saldatura del sacchetto (fig. 6).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3




Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

 *L'accensione del led "Ciclo" indica che la saldatura è completa.*


9. Sbloccare la maniglia, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto. Quest'ultimo è pronto per essere utilizzato per confezionare (fig. 7)



Fig. 7

CONFEZIONARE SOTTOVUOTO

1. Mettere l'alimento nel sacchetto.

 *Utilizzare solo sacchetti idonei.*

2. Pulire e tener ben disteso il lato aperto del sacchetto.
3. Posizionare il bordo del sacchetto da saldare a metà (circa) della camera del vuoto (fig. 8).



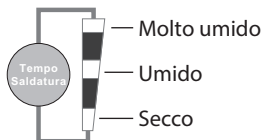
Fig. 8

4. Chiudere il coperchio e bloccare la maniglia (fig. 9).



Fig. 9

5. Con il tasto **Tempo Saldatura** selezionare il led corrispondente al tipo di alimento da confezionare:



6. Premere il tasto **Sottovuoto&Saldatura** per avviare il ciclo automatico di sottovuoto e saldatura

.... oppure premere il tasto **Sottovuoto a impulsi** per avviare manualmente il sottovuoto.

Premere il tasto **Saldatura manuale** per eseguire la saldatura (fig. 10).



Fig. 10

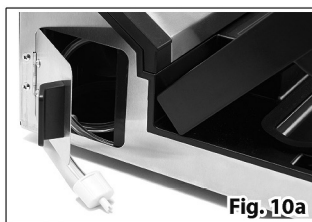


Utilizzare contenitori adatti al confezionamento sottovuoto (non forniti, reperibili in commercio).

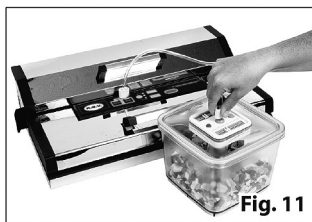


Se si utilizzano coperchi universali non utilizzare contenitori di plastica o di vetro che non siano idonei in quanto potrebbero implodere per la depressione del vuoto della macchina e causare ferite.

1. Pulire il coperchio e il contenitore assicurandosi che siano puliti e asciutti.
2. Prendere il tubetto in gomma dal vano laterale dell'apparecchio (fig. 10a).
3. Inserire gli elementi nel contenitore senza riempirlo eccessivamente in modo da lasciare circa 3 cm di spazio tra il contenuto e il coperchio. Pulire il bordo del coperchio del contenitore e la guarnizione di tenuta inferiore del coperchio.



4. Inserire un'estremità del tubo in aspirazione nell'apposito foro sull'apparecchio e un'altra estremità del tubo nel foro presente nel coperchio del contenitore (fig. 11)



5. Premere il tasto **Contenitore** per avviare il sottovuoto (fig. 12). Per garantire che non rimanga aria all'interno del contenitore si consiglia di premere con una mano sul coperchio all'inizio dell'aspirazione. L'apparecchio si ferma automaticamente quando viene raggiunta la pressione di vuoto sufficiente.



6. Estrarre immediatamente il tubo flessibile dal coperchio quando l'aspirazione è completa.
7. Registrare la data di confezionamento.

MARINARE LA CARNE IN UN CONTENITORE

1. Prendere il tubetto in gomma dal vano laterale dell'apparecchio (fig. 13).



Utilizzare contenitori adatti al confezionamento sottovuoto (non forniti, reperibili in commercio).

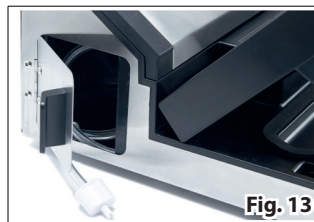


Fig. 13

2. Inserire gli elementi nel contenitore senza riempirlo eccessivamente in modo da lasciare circa 3 cm di spazio tra il contenuto e il coperchio. Pulire il bordo del coperchio del contenitore e la guarnizione di tenuta inferiore del coperchio.



Fig. 14

3. Inserire un'estremità del tubo in aspirazione nell'apposito foro sull'apparecchio e un'altra estremità del tubo nel foro presente nel coperchio del contenitore (fig. 14).

4. Premere il tasto **Marinare** per avviare il ciclo (l'accensione del led "Ciclo" indica lo stato del ciclo).
L'apparecchio rilascerà automaticamente l'aria dopo aver terminato il ciclo del vuoto e resterà in questa condizione per 1 minuto, quindi ripeterà il ciclo per 5 volte.
Il tempo complessivo del ciclo completo è di circa **6** minuti.

5. Quando la spia si spegne il ciclo è completato. Rimuovere il tubo flessibile dall'attacco sull'apparecchio e dal coperchio del contenitore.



- *All'inizio del confezionamento sottovuoto in qualsiasi contenitore, premere leggermente sul coperchio o sull'adattatore del tubo per alcuni secondi al fine di consentire la corretta estrazione dell'aria ed evitare eventuali perdite d'aria attraverso lo spazio tra il coperchio e il bordo superiore del contenitore.*
- *Per verificare il vuoto è sufficiente tirare verso l'alto il coperchio. Non dovrebbe muoversi.*
- *Non premere alcun tasto durante il ciclo di marinatura per non interferire nel processo.*

L Suggerimenti per le migliori prestazioni aspirazione

- Non riempire eccessivamente il sacchetto: lasciare abbastanza spazio vuoto al lato aperto del sacchetto in modo che il sacchetto può essere posizionato nella zona camera a vuoto senza creare pieghe o increspature;
- Assicurarsi che l'estremità del sacchetto sia asciutta. Se il sacchetto è bagnato si potrebbero incontrare difficoltà ad ottenere una termosaldatura ermeticamente.
- Pulire e tenere tesa l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillare. Assicurarsi che non vi sia alcun residuo sulla zona da saldare e che non siano presenti rughe o pieghe del film. La presenza di residui e il film non disteso possono causare difficoltà nella corretta saldatura ermetica.
- Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto. Prima di avviare l'operazione di sottovuoto premere il sacchetto per permettere all'aria in più di fuoriuscire. Troppa aria all'interno del sacchetto aumenta il carico della pompa del vuoto e può causare l'insufficiente potenza del motore per la completa estrazione dell'aria.
- Non confezionare sottovuoto alimenti con estremità appuntite o taglienti quali lische di pesce e gusci duri! Questi possono forare o strappare il film!
Per questi alimenti si consiglia l'utilizzo di contenitori.
- Si consiglia di attendere almeno 1 minuto tra il confezionamento di un sacchetto e quello successivo per consentire all'apparecchio di raffreddarsi.
- Se per qualche ragione il sacchetto non raggiunge il vuoto, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo 60 secondi. In questa situazione verificare che il sacchetto non abbia perdite o non sia stato posizionato correttamente.
- Assicurarsi che non vi siano crepe, deformazioni o presenza di piccole particelle sulle guarnizioni di tenuta intorno alla camera a vuoto. Nel caso rimuovere le guarnizioni, lavarle e asciugarle accuratamente; se deteriorate sostituirle.
- Durante il processo di confezionamento sottovuoto, piccole quantità di liquidi, briciole o particelle alimentari possono essere inavvertitamente "risucchiate" nella camera a vuoto rischiando di intasare la pompa e danneggiare l'apparecchio. Per evitare quanto sopra si consiglia di congelare gli alimenti umidi o succosi prima di confezionarli oppure mettere un tovagliolo di carta piegato nella parte superiore interna del sacchetto. Per gli alimenti in polvere o grana fine, evitare di riempire eccessivamente i sacchetti.
- Gli alimenti non solidi devono essere raffreddati prima del confezionamento sottovuoto.
- Conservare gli alimenti deperibili nel congelatore o nel frigorifero. Il confezionamento sottovuoto prolunga la vita dei prodotti alimentari, ma non li conserva.

- Riempire un sacchetto di circa 2/3 di acqua, sigillarlo (non sottovuoto) e metterlo nel congelatore. Il sacchetto una volta congelato può essere utilizzato come ghiaccio o per impacchi di ghiaccio.
- Molti alimenti sono venduti preconfezionati in sacchetti sottovuoto commerciali come formaggi e gastronomia e carni. È possibile mantenere il gusto e la freschezza di questi alimenti, riconfezionandoli sottovuoto dopo aver aperto le confezioni originali.
- Alimenti quali: farina, riso e miscele per torte e frittelle, rimangono freschi più a lungo se confezionati sottovuoto. Noci e condimenti mantengono il loro sapore.
- Ci sono molti usi non alimentari per il confezionamento sottovuoto.

Per esempio:

- attrezzi per il campeggio quali fiammiferi, kit di primo soccorso e di abbigliamento, possono essere conservati puliti e asciutti.
- razzi di segnalazione per emergenze possono essere conservati puliti e asciutti.
- conservare oggetti d'argento o da collezione evitando che possano macchiarsi.

- L'utilizzo principale di questo apparecchio è quello di conservare più a lungo la freschezza e il sapore di un'ampia tipologia di alimenti; il confezionamento sottovuoto mantiene l'alimento fresco fino a tre volte più a lungo rispetto ad altri metodi tradizionali di conservazione degli alimenti.

Vantaggi:

- a) Cuocere in anticipo singole porzioni o interi pasti prima di confezionare sottovuoto. Attendere che si siano raffreddati prima di confezionarli.
- b) Preparare gli alimenti in anticipo per pic-nic e gite in campeggio o barbecue.
- c) Eliminare dagli alimenti le possibili bruciature da congelamento.
- d) Confezionare sottovuoto i prodotti alimentari quali carne, pesce, pollame e verdure per congelarli o conservarli in frigorifero.
- e) Confezionare sottovuoto alimenti secchi quali fagioli, noci e cereali per conservarli più a lungo.

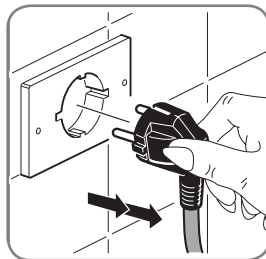
- Il sistema è ideale per il confezionamento di ingredienti e porzioni individuali per la cura della salute, come quantità per il controllo del peso, diete o regimi alimentari con particolari esigenze.
- Questo sistema di conservazione può anche essere utilizzato per archiviare e proteggere altri oggetti come: oggetti di valore, foto, documenti importanti, francobolli da collezioni, libri da collezioni, gioielli, carte, fumetti, farmaci, cerotti e altri articoli di pronto soccorso, ecc.



Una volta completato il confezionamento si consiglia di lasciare il coperchio della camera del vuoto aperto senza bloccare la maniglia. In caso contrario, le guarnizioni potrebbero deformarsi o deteriorarsi.



Prima di effettuare le operazioni di pulizia, premere l'interruttore I/O (ON/OFF) su "0" (OFF) quindi disinserire sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica ed attendere circa 10 minuti affinché tutte le parti in temperatura si siano raffreddate.



- Per la pulizia del corpo apparecchio usare un panno umido evitando l'impiego di materiali o detersivi abrasivi.
Non immergere il corpo apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Pulire la camera del vuoto e le parti vicine con un panno umido e eventualmente un detergente neutro per stoviglie per rimuovere eventuali residui di alimenti. Sciacquare e asciugare bene prima di utilizzare nuovamente.



Le guarnizioni di tenuta in schiuma intorno alla camera del vuoto possono essere rimosse e lavate. Asciugarle bene prima di riposizionarle. Evitare di danneggiarle, nel caso sostituirle.

SUGGERIMENTI PER LA PULIZIA

Conservazione dell'apparecchio

1. Conservare l'apparecchio in un luogo stabile e in piano, fuori dalla portata dei bambini.
2. Verificare che la maniglia di bloccaggio del coperchio non sia bloccata.

Riporre il cavo di alimentazione elettrica

Quando non si utilizza l'apparecchio, riporre il cavo di alimentazione nell'apposito vano avvolgendolo sugli appositi ganci.

Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.



Sacchetti sottovuoto

1. Lavare i sacchetti in acqua tiepida con un sapone delicato per stoviglie. Sciacquare e asciugare bene.
2. Quando si lavano i sacchetti in lavastoviglie, rivoltarli "dentro/fuori" e posizionarli lungo il cestello superiore in modo da esporre tutta la superficie al lavaggio.
3. Asciugare accuratamente prima di riutilizzarli.



Per evitare possibili trasmissioni di germi, non riutilizzare i sacchetti dopo aver confezionato carni crude, pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati riscaldati in forno a microonde o immersi in acqua bollente.



Quando si ripone l'apparecchio non bloccare la maniglia verso il basso, questo potrebbe danneggiare la guarnizione sigillante.

Accessori

Lavare tutti gli accessori per il vuoto in acqua tiepida con un sapone delicato per stoviglie, ma non immergere il coperchio in acqua.

1. I contenitori (non i coperchi) possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie. Il coperchio del corpo deve essere pulito con un panno umido.
2. Verificare che gli accessori siano accuratamente asciutti prima di riutilizzarli.
3. Non utilizzare i contenitori per sottovuoto nel forno a microonde o nel congelatore

N Tempi di conservazione

	CONSERVAZIONE ORDINARIA	CONSERVAZIONE SOTTOVUOTO
Alimenti refrigerati (5±2° C)		
Carni rosse/bianche	2-4 giorni	7-9 giorni
Pesci interi	1-3 giorni	4-5 giorni
Salumi affettati	4-6 giorni	20-25 giorni
Formaggi molli	5-7 giorni	14-20 giorni
Formaggi duri e semi duri	15-20 giorni	25-60 giorni
Ortaggi	1-3 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Alimenti cotti e refrigerati (5±2° C)		
Passati e zuppe vegetali	2-3 giorni	8-10 giorni
Paste e risotti	2-3 giorni	6-8 giorni
Carni lessate e arrostiti	3-5 giorni	10-15 giorni
Alimenti congelati (18±2° C)		
Carni	5-6 mesi	24-30 mesi
Pesci	5-6 mesi	22-24 mesi
Vegetali	8-10 mesi	24-30 mesi
Pane	6-12 mesi	15-30 mesi
Caffè in chicchi	6-9 mesi	24-30 mesi
Zuppe e stufati	6-9 mesi	12-24 mesi
Alimenti temperatura ambiente (25±2° C)		
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti confezionati	4-6 mesi	12 mesi
Pasta - Riso	5-6 mesi	12 mesi
Farina	4-5 mesi	12 mesi
Frutta secca	3-4 mesi	12 mesi
Caffè macinato	2-3 mesi	12 mesi

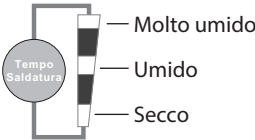
Valori indicativi che dipendono dall'integrità della confezione e dalle caratteristiche qualitative dell'alimento in origine.



Conservare i cibi deperibili in freezer o in frigorifero. L'operazione sottovuoto allunga la vita del cibo, ma non lo trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

0 Inconvenienti e rimedi

Problemi	Possibile cause	Rimedi
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non funziona 	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che l'interruttore ON(I)/OFF(O) sia su "I" (ON) in maniera corretta per consentire il funzionamento. La spia rossa sarà accesa. L'apparecchio si blocca automaticamente se surriscaldato. Verificate che il cavo di alimentazione o la spina non siano difettosi. 	<ul style="list-style-type: none"> Posizionare l'interruttore su "I" (ON). Controllare che le spine del cavo di alimentazione siano ben inserite. Controllare la presa elettrica infilando nella stessa un altro apparecchio. Lasciarlo raffreddare per 15 minuti e riprovare. In tal caso non utilizzare l'apparecchio.
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non esegue la prima saldatura sullo spezzone di rotolo tagliato 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare il corretto posizionamento dello spezzone di rotolo (Vedere istruzioni). 	
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non crea un vuoto completo nel sacchetto 	<ul style="list-style-type: none"> Per saldare correttamente, l'estremità aperta del sacchetto dovrebbe rimanere interamente dentro il vano della camera per il vuoto. Il sacchetto potrebbe essere forato. 	<ul style="list-style-type: none"> Controllare che la barra saldante, le guarnizioni di tenuta e sigillanti non abbiano impurità. Dopo l'eventuale pulizia, rimetterle correttamente al loro posto. Per controllare, sigillare il sacchetto con dell'aria all'interno, immergerlo nell'acqua e fare pressione. La comparsa di bollicine segnala la presenza di una perdita. Risigillare o utilizzare un altro sacchetto.

Problemi	Possibile cause	Rimedi
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non salda correttamente il sacchetto 	<ul style="list-style-type: none"> La barra saldante si surriscalda e tende a sciogliere il sacchetto. L'apparecchio è costruito secondo le norme di sicurezza; in caso di surriscaldamento si spegne automaticamente. 	<ul style="list-style-type: none"> Selezionare un tempo di saldatura più adatto: <div data-bbox="714 260 969 400" style="text-align: center;">  </div> Alzare il coperchio e lasciare raffreddare la barra saldante per alcuni minuti. Attendere per 15 minuti e provare di nuovo.
<ul style="list-style-type: none"> Il sacchetto non tiene il vuoto dopo la saldatura 	<ul style="list-style-type: none"> Perdite lungo la saldatura possono essere causate da grinze, briciole, grasso o liquidi. 	<ul style="list-style-type: none"> Riaprire il sacchetto, pulire la parte superiore all'interno del sacchetto e togliere il materiale estraneo dalla barra saldante prima di risigillare. Controllare che il sacchetto non sia forato. Proteggere eventuali bordi appuntiti del contenuto nel sacchetto usando tovaglioli di carta.
<ul style="list-style-type: none"> L'apparecchio non crea il vuoto nei contenitori 	<ul style="list-style-type: none"> I liquidi fuoriescono durante la fase di confezionamento sottovuoto. Controllare il bordo del vaso, o del contenitore ed il coperchio, che non siano danneggiati nella zona di sigillatura. 	<ul style="list-style-type: none"> Ricordarsi che devono prima essere raffreddati sotto refrigerazione e non a temperatura ambiente. Pulire il bordo e il coperchio con un panno tiepido e riprovare. Lasciare uno spazio superiore adeguato (almeno 3 cm.) tra il contenuto e la parte superiore del vaso o del contenitore. Controllare che la guarnizione del coperchio del contenitore o del coperchio sia posizionata correttamente e non sia danneggiata. Verificare che il tubetto non sia danneggiato.
<ul style="list-style-type: none"> I contenitori o i coperchi non mantengono il vuoto. 		<ul style="list-style-type: none"> Controllate che la guarnizione sotto il bottone centrale del coperchio del contenitore sia correttamente posizionata.

P Smaltimento dell'apparecchio

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).



Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti.

Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale.

Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

Gli acquirenti professionali sono invitati a contattare il proprio fornitore per verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Q Possibili inconvenienti

- Nel caso si verificasse un problema di funzionamento rivolgersi presso un rivenditore autorizzato o contattare il servizio assistenza (supporto tecnico).

R Condizioni di garanzia convenzionale

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24. Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

La presente Garanzia è operativa indipendentemente dalla prova che il difetto derivi da vizi di fabbricazione presenti all'atto dell'acquisto dell'apparecchio, fatta eccezione per quanto previsto al punto "d" del presente testo.

a) Durata della garanzia: 24 mesi dalla data di acquisto.

Trascorsi i primi 12 mesi di Garanzia, gli interventi in garanzia sull'apparecchio saranno gestiti dai Punti Vendita nei successivi 12 mesi di garanzia legale in stretta applicazione di quanto previsto dal D. Lgs. 02/022002, n. 24.

b) Validità della garanzia: In caso di richiesta di assistenza, la garanzia è valida solo se verrà esibito il certificato di garanzia unitamente ad un documento, valido agli effetti fiscali, che riporti gli estremi d'identificazione del rivenditore, del prodotto e la data in cui è stato effettuato l'acquisto.

c) Estensione della garanzia: La riparazione NON interrompe nè modifica la durata della garanzia che decadrà alla sua scadenza legale.

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");
- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;
- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;
- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);
- uso improprio dell'apparecchio;
- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.
- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

e) Costi: Nei casi non coperti da garanzia il produttore si riserva il diritto di addebitare al Cliente le spese relative alla riparazione o sostituzione dell'apparecchio.

f) Responsabilità del produttore: Il produttore declina ogni responsabilità per eventuali danni che possono, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali domestici in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel libretto delle "istruzioni d'uso" e concernenti specialmente le avvertenze in tema d'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchio.

Come contattare il supporto tecnico

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

PAGINA INTENZIONALMENTE BIANCA
THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK

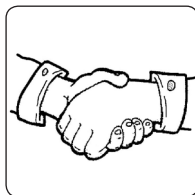
MACCHINA PER SOTTOVUOTO

A Introduction

Dear **Customer**,

Thank you for choosing our product and we are confident that this choice will meet your expectations in full.

Before using this equipment, please read carefully this “instruction manual” in order to optimize the functional characteristics and eliminate any problems that may arise from incorrect use.



Index

	Page	
A Introduction.....	29	
B Specifications	30	“
C Safety information.....	31	“
D Instruction for use	32	“
E Important warnings.....	34	“
F To Reduce the risk of injury to persons.....	36	“
G Package contents.....	37	“
H Controls and components.....	38	“
I Useful information.....	41	“
J Preliminary operations	41	“
K Use	42	“
L Hints for best vacuuming performance	46	“
M Cleaning and Maintenance	48	“
N Storage life	49	“
O Troubleshooting.....	50	“
P Disposal of the appliance	52	“
Q Possible problems	52	“
R Conventional warranty conditions.....	53	“
S Rating label - Warning labels	54/56	“
T Quick reference guide.....	57	“

In order to improve the product and/or construction requirements, the manufacturer reserves the right to make changes in technology, design and dimensions without notice.

B Specifications



		SV 300
• Power supply:.....		220-240V~ 50Hz
• Power: W		180
• Motor power:.....		DC12V, 45W 3000 rpm
• Max. pressure vacuum sealer: bar		0,9
• Pump capacity:..... ℓ/min		20
• Max. length of bag: cm		30
• Electrical cable storage:.....		●
• External dimensions (lpxh):..... cm		423x285x160
• Net / gross weight: kg		4,65 / 6,40
• Side door for power supply cable:.....		●
• Flexible rubber hose with fittings:.....		●

VACUUM SEALER

C Safety information

Meaning of warning signs in the booklet



DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury or even death. The use of this term is limited to the most extreme situations.



CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in serious injury (and in extreme cases death).



WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor injuries to personnel or damage to equipment. It also alerts the user on incorrect operating modes.



Safety warnings essential before use



Carefully read the instructions contained in this manual as they contain important information about safety, installation, operation and maintenance.

Keep this manual for future reference.



Read with attention this instruction before the use

1. Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.

2. Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your appliance oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service center or manufacturer.

D Instruction for use

To ensure safe operation:

- Before each use, verify the mechanical integrity of the device and of all its components.

The device body, the oven compartments and all components must not show cracks or tears.

The protective sheath and the plug of the power cord should not be cracked or broken.

Upon the occurrence of the above, disconnect the plug from the wall socket and take the unit to the dealer for the necessary checks.



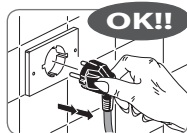
Before plugging the appliance, ensure that the line voltage corresponds to that indicated on the rating plate (see page 54).

- The electrical safety of the device is ensured only if connected to an efficient **earthing system** in accordance with current safety standards.

To verify this important requirement you need the help of a professionally qualified personnel.

The manufacturer can not be held responsible for damage caused by lack of earthing.

- For your safety, it is recommended to supply power through a differential switch (RCD) with a tripping current not exceeding 30 mA.
- Do not obstruct the cooling during operation.
- Never immerse the appliance, the power cord and plug in water or other liquids.
- Do not disconnect the electrical appliance by pulling the power cord.



- Do not use or store this appliance outdoors, in a wet environment or near water.
- Do not leave the power cord in the reach of children.
- Place the appliance on a horizontal supporting and firm plane whose surface is not sensitive (eg, lacquered furniture, tablecloths, etc.). Items such as caps, jars etc.. shall be placed on the apparatus.



Make sure that the unit is placed in a safe manner.



The appliance may be used by children over the age of 8 or persons with reduced physical, sensory and mental faculties, or who do not have experience or the necessary knowledge, provided that under supervision or after receiving instructions on safe use of the appliance and having understood the related hazards.



Cleaning and maintenance to be carried out by the user may not be carried out by children without the supervision of an adult.



An electric appliance is not a toy. Use and store it out of reach of children; children must be supervised to make sure that they do not play with the appliance.



During operation, the power outlet should be easily accessible in the event that it is necessary to disconnect the equipment.



Check that there are no nearby flammable materials (eg curtains, upholstery, etc.).



During use some parts of appliance becomes hot. To avoid possible burns, operate carefully so as not to touch the high temperature accessible parts of the appliance.

 **Risk of scalding!**



Place the unit away from sinks and faucets.



The appliance **MUST** be checked and/ or repaired at an authorized dealer.

Any repairs carried out on the device by unauthorized personnel will void the warranty automatically.



This appliance must only be used for the purpose for which it was specifically designed, which is for vacuum package.

Any other use is considered improper and therefore dangerous.

The manufacturer can not be held responsible for any damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.



Only for domestic use .

E Important warnings



To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
2. Do not store or use this appliance outdoors.
3. Do not use this appliance near water, in a wet basement or near a swimming pool.
4. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use. Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the appliance.
5. The contents of feeding bottles baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
6. **Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on unlevel ground.**

7. Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

- Always disconnect the plug from the socket before cleaning the appliance.



Do not use the appliance on carpets, cloths or other materials sensitive to high temperatures.



Risk of fire!!



Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.



See the warning information on pages 54, 55 and 56.

- The packaging materials (plastic bags, polystyrene foam, nails, etc..). Must not be left within reach of children as they are potential sources of danger.
- Before connecting the appliance, make sure that the data on the plate correspond to those of the electricity distribution network. The plate is located on the bottom of the unit body.
- In case of incompatibility between the socket and power cable plug, have the socket replaced with a suitable type by a qualified professional who will also have to make sure that the section of the cord is suitable for the power absorbed by the appliance. We do not recommend the use of adapters, multiple sockets and/or extensions.

When their use is absolutely necessary, you must use only simple or multiple adapters and extensions that comply with current safety standards, taking care not to exceed the range limit.

- The use of an electrical appliance requires the observance of some fundamental rules.

In particular:

- do not touch or use the appliance with wet or damp hands or bare feet;
- do not pull the power cord or the appliance itself to remove the plug from the socket;
- do not allow the appliance to be used by children or unfit persons without supervision.

- In case of failure and/or malfunction, turn it off and do not tamper with it.

For repairs only contact an authorized dealer.

Failure to comply with the above may compromise the safety of the device.

- If you decide not to use this appliance again you must make it inoperative by cutting the cord after removing the plug from the socket.

It is also recommended to make harmless those parts which may constitute a danger, especially for children who could use an abandoned appliance for their games.

- **The installation must be carried out according to the manufacturer's instructions. Improper installation may cause damage to people, animals or property in respect of which the manufacturer can not be held responsible.**
- To avoid dangerous overheating it is recommended to unroll the power cord for its entire length and use the device as recommended in the paragraph "Instructions for Use".
- DO NOT allow it to be unnecessarily connected to the power. Disconnect the plug from the outlet when the appliance it's not used.

F To Reduce the risk of injury to persons

GROUNDING INSTALLATION

- This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.



Electric Shock Hazard. Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded. Do not disassemble this appliance.

- Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.
- Do not leave the power cord in the reach of children.



Make sure that the power cord is not laying on the floor in order to prevent someone from inadvertently overturning and pulling the unit.

Should there be problems with the appliance, contact an authorised service centres.

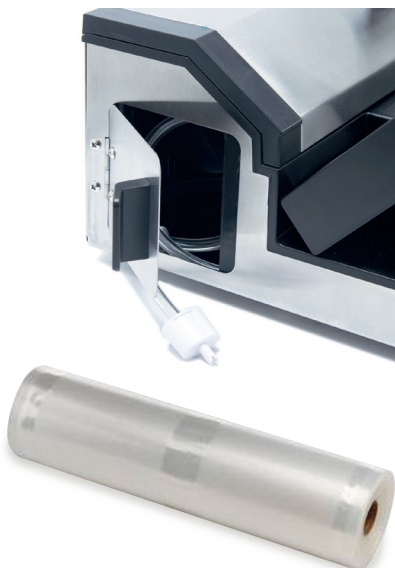
Avoid repairing the appliance on your own.

Any repairs carried out on the device by unauthorised personnel will automatically invalidate the warranty, even if it has not reached the expiry date.

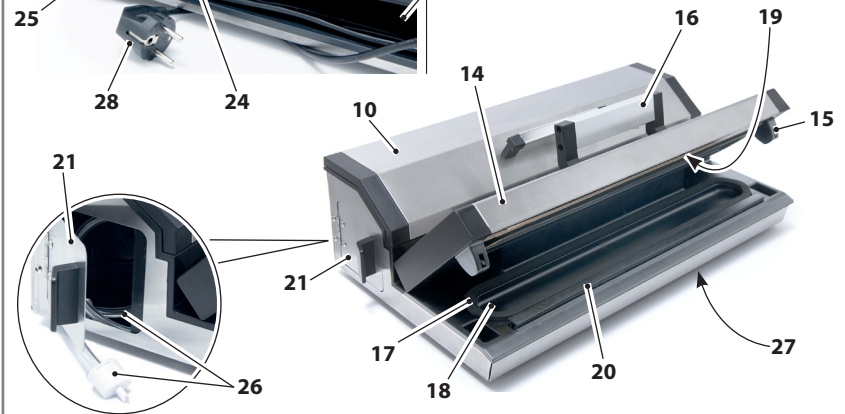
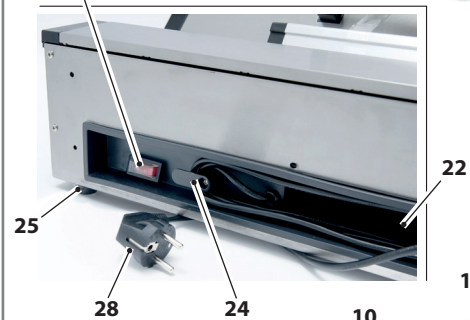
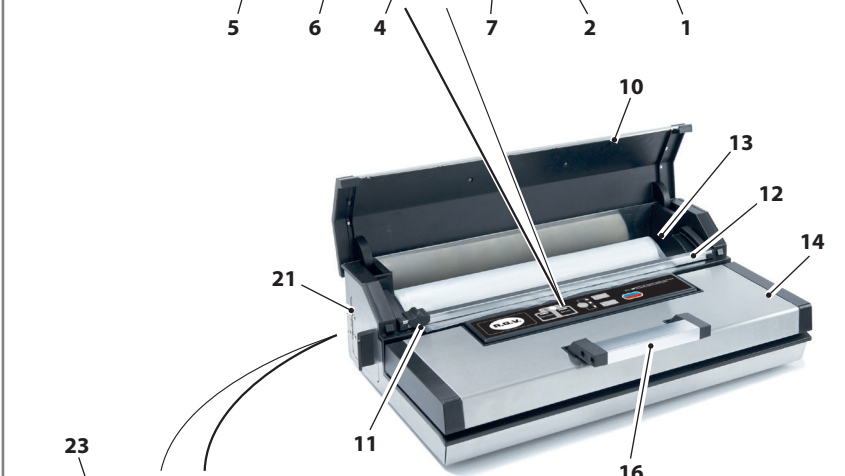
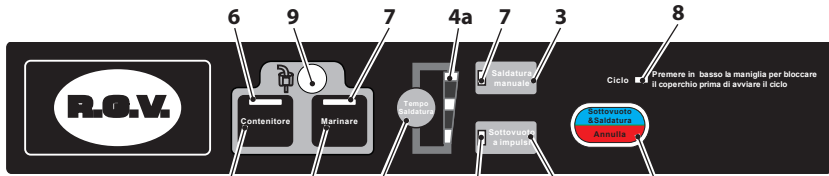


Package contents

- N. 1 Roll ($\ell = 5\text{m}$)
- N. 1 Flexible rubber hose with fittings for container
- N. 1 Instruction manual



H Controls and components



VACUUM SEALER

1. **Sottovuoto&Saldatura/Annulla (Vacuum Seal/Cancel)** button

This button has two functions depending on the machine status:

- At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;
- At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

2. **Sottovuoto a Impulsi (Pulse Vacuum)** button

- Push pulse vacuum to manually control the pump/vacuum.
- Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop.
- This process can be repeated.
- Then press **Saldatura manuale (Manual seal)** button when meet desired pressure, turn to seal.

Different pressure according to different type of foods can be chosen.

3. **Saldatura manuale (Manual seal)** button

This button provides two functions:

- a. To seal the open end of a bag without vacuuming air suction;
 - b. Used to make a bag from a bag roll;
- When the automatic "**Vacuum & seal**" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator to avoid crushing for delicate items.

Please let the machine cool down with 15/20 seconds after finished one sealing cycle (pause time between two cycles (recommended) = minimum 1 minute).

4. **Tempo Saldatura (Sealing Time)** button

Three setting for choosing the best bag sealing time.

- Bottom setting (4a): for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time with use of a single sealing bar.
- Middle setting (4a): for wet bags or foods with moisture, with a normal heat sealing time with use of a single sealing bar.
- Top setting (4a): for wet bags or foods with very moisture, with an extended heat sealing timewith use of two sealing bars.

>> Default setting is bottom setting for dry bags and shorter sealing time.

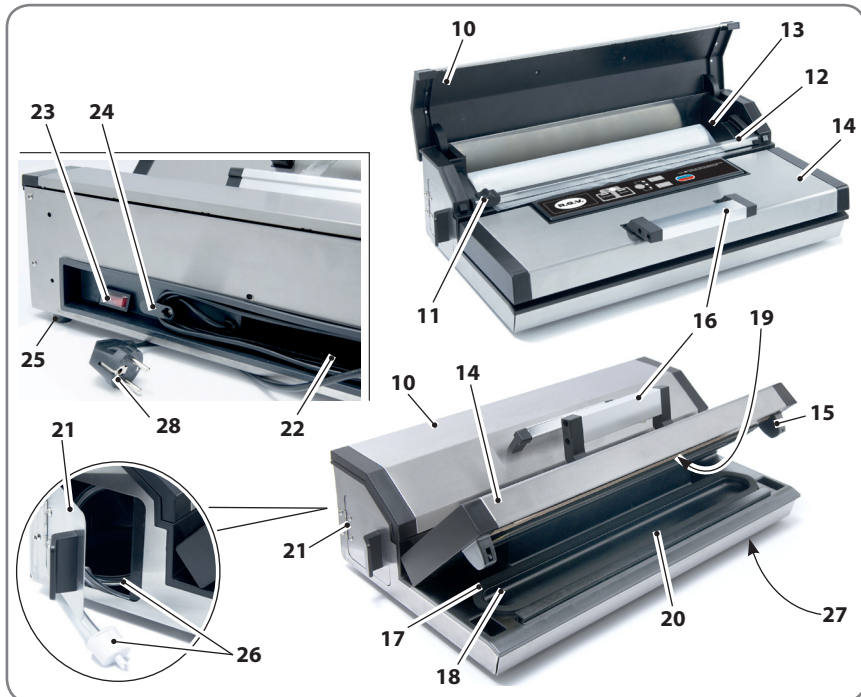
5. **Contentitore (Canister)** button

- To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories is need to use the flexible hose (26) (supplied).

6. **Marinare (Marinate)** button

- Press the button to marinate for foods using the appropriate container. Cycle time is approximately 6 minutes; progress lights will indicate when the function is complete.

7. LED Indicators
 - Indicates the status of the machine settings.
8. Led "**Ciclo**" (Cycle)
 - Indicates the vacuum or seal process.
9. Hose port:
 - Insert the flexible hose fitting (26) for use the "**Contentitore**" (Canister) and "**Marinare**" (Marinate) functions.
10. Top cover
11. Cutter
12. Cutter support
13. Compartment roll/bag for vacuum
14. Lid
15. Hook closure lid
16. Handle closing lid
17. Airtight gaskets
18. Vacuum chamber
19. Sealing bar
20. Sealing gasket
21. Side door
22. Electrical cable storage
23. Switch 0/I (ON/OFF)
24. Electrical cable hook
25. Feet
26. Flexible rubber hose with fittings
27. Rating label (see page 54)
28. Power supply cable



I Useful information

In order to optimise the preservation of foods and ensure perfect hygiene, a number of simple rules must be followed:

- Make sure to properly clean your hands, all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum packing foods.
- If possible, wear gloves when handling the food.
- Once you've packed perishable foods, refrigerate or freeze them immediately. Don't leave them sitting at room temperature.
- Vacuum packing will increase the shelf life of dry foods. Foods that have high fat content develop rancidity due to oxygen and warm temperature. Store in a cool, dark place.
- After opening tinned food or food that has been factory vacuum packed, it can be vacuum packed again. Follow the instructions to cool the food after opening and put it away as soon as it has been vacuum packed.




Pre-packed foods must in any case be consumed by the use by date shown on the original package.

- Do not defrost food in boiling water or using other heat sources, unless the food in question is not solid (soups, juices, etc.).
- Vacuum packing extends the life of dried food. Store in a cool, dark place.
- Soft foods and food with a delicate structure (like fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night before they can be vacuum packed and placed in the freezer.
- Vacuum packing will not extend the shelf life of fruits and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables unless they are peeled before vacuum sealing.
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gases when vacuum packed fresh for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packing, blanch and freeze.

J Preliminary operations

- Remove all packaging components and any labels and dispose of them according to their nature.
- Clean the unit's body with a damp cloth in order to remove dust.
- Place the appliance on a stable, horizontal surface which is not sensitive to high temperatures. Make sure that all feet (25) rest on the flat surface.
- Fully unwind the power cord (28).
- Connect the power plug to the appliance's socket.
- Connect the power plug to the wall outlet making sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the rating plate.
- Start the appliance with the light switch I/O (23) (ON/OFF).

MAKING A BAG WITH BAG ROLL

 *Use only film suitable for packaging food.*

1. Plug the unit into a power source.
2. Open the top cover.
3. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Put vacuum bag underneath cutter rack (fig. 1).
4. Pull out the bag material to the suitable Length you want (fig. 2).
5. Put down on the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag (fig. 3).
6. Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber (fig. 4).
7. Close the upper lid and lock handle (fig. 5).
8. Press the **Saldatura manuale** (Manual Seal) button to start sealing the bag (fig. 6).



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3




Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

 *"Ciclo" (Cycle) light will show when seal is complete.*

- Unlock lid handle lock, remove bag; your bag is now ready to be used for filling and sealing (fig. 7).



VACUUM PACKAGING WITH A BAG

- Put the items inside vacuum bag.

Use only approved vacuum bags.

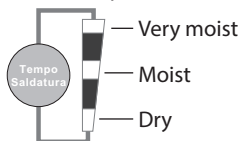
- Clean and straighten the open end of the bag.
- Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Approximately ½ ways into the chamber (fig. 8).



- Shut vacuum lid and lock handle down (fig. 9).



- With the **Tempo Saldatura** (Sealing Time) button to select the LED corresponding to the type of food to be packed:



- Then press **Sottovuoto&Saldatura** (Vacuum&Seal) button (regular operation) ...
... or press **Sottovuoto a Impulsi** (Pulse Vacuum) button (see functions for details);
the unit will start vacuuming.

Press **Saldatura manuale** (Manual seal) button will seal the bag automatically (fig. 10).



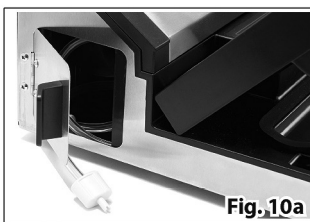


Use suitable containers for vacuum packaging (not provided, commercially available).



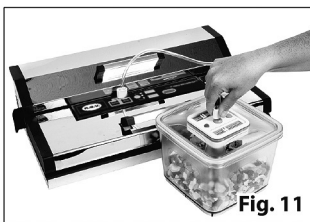
If using universal caps don't use plastic or glass containers that are not suitable since they could implode under the vacuum pressure of the appliance and cause injury.

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Take the rubber hose from the side compartment of the unit (fig. 10a).

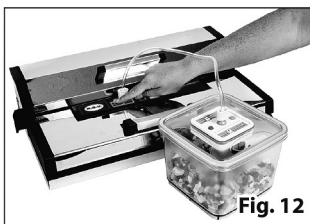


3. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim (leave about 3 cm of space). Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.

4. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover (fig. 11).



5. Press the **Contentitore (Canister)** button to start vacuuming (fig. 12). To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.



6. Take out the hose tube from the canister or square canister immediately when vacuuming is complete.
7. Record the date of vacuum.

MARINATE MEAT WITH THE CANISTER

1. Take the rubber hose from the side compartment of the unit (Fig. 13).



Use suitable containers for vacuum packaging (not provided, commercially available).

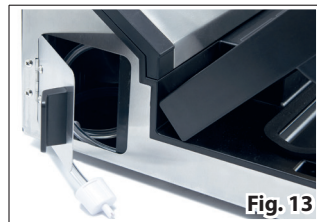


Fig. 13

2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim (leave about 3 cm of space). Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.



Fig. 14

3. Insert one end of the hose into the air intake and another end of the hose into the center hole of the canister cover (Fig. 14).

4. Press **Marinare** (**Marinate**) button to start marinating cycle "Ciclo" (Cycle) light will scan).

The indicator light glints during the course.

It will release air automatically after finished vacuum and rest for 1 minutes, this is for 1 working cycle, this machine will total working for 5 cycles. It takes about **6** minutes to finish the process.

5. When the progress indicator light shuts off the marinate process is completed. Pull off the hose accessory from canister port and canister cover.



- *At the beginning of the vacuum packaging in a canister, slightly press down the canister cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim for a few seconds.*
- *To verify vacuum, simply tug on the cover. It shall not move.*
- *Do not press any button to interfere with the whole process.*

L Hints for best vacuuming performance

- Do not overload the inside the vacuum bag: leave enough empty space in the open end of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating wrinkles or ripples;
- Make sure that the end of the bag is dry. Wet bags will cause difficulty to heat-seal tightly.
- Clean and straighten the open end of the bag before sealing. Make sure nothing is left on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines should appear on the open panel, foreign objects or creased bag may cause difficult to seal tightly.
- Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag.
- Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag! You may want to use a container or a vacuum canister instead of a bag to store such stuff.
- Suggest time is to vacuum seal one bag a minute, to let the appliance cool down.
- If the vacuum bag does not reach full vacuum strength for some unknown reason, the vacuum system will shut automatically after 60 seconds, in this situation, please check if the bag has a leak, or not placed properly for any other reasons.
- Make sure there is no crack or deformation, or small particles resting on the foam gaskets around the vacuum chamber. When this happens, take it out and wash and dry it thoroughly, or replace with a new one.
- During bag vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can be inadvertently pull into the vacuum chamber, clogging the pump and damaging your appliance. To avoid this, freeze moist and juicy foods first before sealing bags or place a folded paper towel near the inside top of the bag. For powdery or fine-grained foods, avoid overfilling bags.
- Non-solid foods need to be cooled before vacuum packing.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packing extends the shelf life of foods, but does not preserve them.

- Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs.
- Many foods are sold pre-packed in commercial vacuum bags such as cheese and deli meats. You can maintain the taste and freshness of these foods, by re-packaging with vacuum sealer bags after the commercially packed bags have been opened.
- Panty items such as flour, rice, mixed for cakes and pancakes, all stay fresher longer when vacuum packed. Nuts and condiments maintain their flavor.
- There are many non-food uses for vacuum packing.

For example:

- keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing, clean and dry.
- Keep flares for auto emergencies ready.
- Keep silver and collectibles un tarnished.

- The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods.

Advantages:

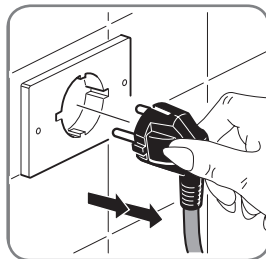
- a) Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. Wait for it to cool before packing them.
 - b) Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
 - c) Eliminate from foods the possible freezer burn.
 - d) Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
 - e) Package dry foods, such as beans, nuts, and cereals to store longer.
- It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
 - This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewelry, cards, comics, medicines, band-aids and other first-aid items, etc..



After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will deform or damage the form gaskets.



Before carrying out the cleaning operation, press the "I/O" switch, on "0" (OFF) to light switch off and then unplug the appliance from the mains supply and wait about 10 minutes for all parts to cool down.



- To clean the body of the appliance use a damp cloth and avoid the use of abrasive materials or detergents.
Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the vacuum chamber and its near parts with a damp cloth and a mild detergent for dishes if necessary to remove any food residue. Rinse and dry thoroughly before using again.



The foam airtight seals around the vacuum chamber can be removed and washed. Dry them well then put them back. Prevent damage in the case replaced.

TIPS FOR CLEANING

Storing Your Vacuum Sealer

1. Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage.

Cord storage box

When not using the unit, wrap the power cord into the appropriate space around the hooks.
Do not wrap the cord around the appliance.



Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap. Rinse and dry thoroughly.
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.



To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been heated in a microwave or boiled.



When storing this vacuum sealer, do not lock lid handle down, this could cause damage to the vacuum sealer gasket.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dish washing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. Canister cover should be wiped down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories are dried thoroughly before reusing.
3. Do not use canisters in microwave or freezer.

N Storage life

	ORDINARY STORAGE	VACUUM SEALED
Refrigerated food (5±2° C)		
Red/white meat	2-4 days	7-9 days
Whole fish	1-3 days	4-5 days
Sliced pork meats	4-6 days	20-25 days
Soft cheese	5-7 days	14-20 days
Hard and semi-hard cheese	15-20 days	25-60 days
Vegetables	1-3 days	7-10 days
Fruit	5-7 days	14-20 days
Cooked and refrigerated food (5±2° C)		
Purees and vegetables soups	2-3 days	8-10 days
Pasta and risotto	2-3 days	6-8 days
Boiled and roast meats	3-5 days	10-15 days
Frozen foods (18±2° C)		
Meat	5-6 months	24-30 months
Fish	5-6 months	22-24 months
Vegetables	8-10 months	24-30 months
Bread	6-12 months	15-30 months
Coffee beans	6-9 months	24-30 months
Soups and stews	6-9 months	12-24 months
Food at ambient temperature (25±2° C)		
Bread	1-2 days	6-8 days
Packed biscuits	4-6 months	12 months
Pasta - Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-5 months	12 months
Dry fruit	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months

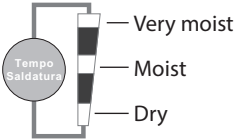
Approximate values which in any case depend on pack integrity and on original food quality characteristics.



Keep perishable foods in the freezer or fridge. Vacuum packing extends the life of food, but does not turn it into a “preserve”, i.e. a stable product at ambient temperature.

Troubleshooting

Trouble	Possible causes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not work 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the ON(I)/OFF(0) switch is on “I” (ON). The red light should be on. The appliance will stop automatically if overheated. Check for faults in the power cord or the plug. 	<ul style="list-style-type: none"> Positioning on “I” the switch. Make sure the power cord has been plugged in properly. Check the electric socket by plugging another appliance into it. Allow it to cool down for 15 minutes and try again. Should you detect a fault, do not use the appliance.
<ul style="list-style-type: none"> The appliance fails to apply the first seal on the bag cut from the roll 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the bag cut from the roll is properly positioned (see instructions) 	
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not create a complete vacuum in the bags 	<ul style="list-style-type: none"> To seal the bag properly, you must make sure that the open end remains completely inside the vacuum chamber. The bag might have a hole in it. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the sealing bar, the sealing gaskets and airtight gaskets are free of impurities. After cleaning them, put them properly back in place. To check the bag, seal it with air inside, place it underwater and apply pressure on it. The appearance of bubbles means that there is a leak. Reseal or use another bag.

Trouble	Possible causes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not seal the bag properly. 	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar overheats and melts the bag. The appliance is built in conformity with current safety standards. Overheating will cause it to turn off automatically. 	<ul style="list-style-type: none"> Select a most suitable sealing time:  <ul style="list-style-type: none"> May have to raise the lid and allow the sealing bar to cool down for a few minutes. Allow the appliance to cool down for 15 minutes and try again.
<ul style="list-style-type: none"> The bag does not maintain a vacuum after being sealed 	<ul style="list-style-type: none"> Leaks along the seam may be caused by creases, crumbs, grease or liquids. 	<ul style="list-style-type: none"> Reopen the bag, clean the upper inside part of the bag and remove any foreign material from the sealing bar before resealing it. Check that the bag has no holes in it. Use paper napkins to protect any sharp edges on the contents of the bag.
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not create a vacuum in the containers. 	<ul style="list-style-type: none"> If liquids come out during the vacuum-packing process. Check that the rim of the jar or container and the lid are not damaged in the sealing area. 	<ul style="list-style-type: none"> Remember that they must first be chilled in a refrigerator, not left at room temperature. Wipe the rim and cap clean with a cloth moistened with luke-warm water and repeat the vacuum-packing process. Leave enough room (at least 3 cm) between the contents and the top of the container. Make sure that the gasket of the container cap or the universal cap is set properly in place and is not damaged. Make sure that the tube is not damaged.
<ul style="list-style-type: none"> The containers or the caps do not maintain a vacuum 		<ul style="list-style-type: none"> Make sure that the gasket beneath the central button of the container cap is set properly in place and is not damaged.

P Disposal of the appliance

The crossed-out wheeled bin symbol placed on the product and on the accompanying documentation indicates that the product itself is subject to Directive 2012/19/EU which regulates the collection, the management, the processing and the disposal of electrical and electronic equipment waste (WEEE).



When the product reaches the end of its lifetime must therefore not be disposed of as a common mixed urban waste but it must be subject to sorted collection at authorized collection centers.

Responsible disposal of electrical and electronic equipment waste helps to ease the material resources sustainable recycling and reuse, as well as to avoid possible damages to the environment and to human health caused by uncontrolled waste disposal.

The municipalities organize sorted collection centers specialized for WEEE. For more detailed information regarding the WEEE collection and pick-up systems, it is possible to refer to your own municipality or to the local household waste disposal service.

Moreover, at the time of purchase of a new equivalent equipment intended to be used in a household environment, the customer has the right to freely lend, at the rate of one on one, the used equipment to the distributor which will provide for its disposal as required by law.

Professional purchasers are exhorted to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.

Q Possible problems

- In case there is a malfunction contact an authorized dealer or contact the service (technical support).

R Conventional warranty conditions

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24. With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality. This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

a) Warranty duration: **24 months** from date of purchase.

After the first 12 months of warranty, the warranty on the unit will be managed by the Stores within 12 months of legal guarantee in strict application of the provisions of Legislative Decree 02/022002, n. 24.

b) The warranty is effective: In case of a request for assistance, the warranty is valid only if you show the warranty certificate together with a document, valid receipt, showing the identification details of the seller, the product and the date on which the purchase was made.

c) Warranty extension: Repair **DOES NOT** stop nor change the duration of the warranty which will expire on its legal deadline.

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

- negligence, incompetence, recklessness and carelessness in use (failure to comply with the rules in this manual);
- maintenance not covered in this booklet or performed by unauthorized personnel;
- tampering or interventions to increase the power or efficacy of the product;
- incorrect installation (power supply with a voltage other than that listed on the nameplate and in this booklet);
- improper use of the appliance;
- damage due to normal wear and tear of the components, impacts, falls, transport damage.
- the guarantee does not cover the repair / replacement of parts subject to wear during normal use of the product (hooks, kneading, blades, belts, connectors ...).

e) Costs: In cases not covered by the warranty, the manufacturer reserves the right to charge the customer the cost of repair or replacement of the appliance.

f) Manufacturer's responsibility: The manufacturer is not liable for any damage that may directly or indirectly affect persons, property or pets as a consequence of failure to comply with all the requirements set out in this "Instructions for Use" booklet and concerning especially the warnings regarding installation, use and maintenance.

How to contact technical support

- Tel. +39 031 722819
- Fax +39 031 722825
- info@rgv.it
- www.rgv.it

IT

S¹

Targa dati
Etichetta di avvertenza

EN

S¹

Rating label
Warning label



Targa dati
Rating label



ATTENZIONE!
Non aprire il fondo,
rischio di scosse elettriche.
**CAUTION! Risk of electric
shock do not open housing.**

VACUUM SEALER

S² Etichette di avvertenza

S² Warning labels

ATTENZIONE: RAFFREDDAMENTO AUTOMATICO | ATTENTION: AUTOMATIC COOLDOWN

La Saldatura Doppia, ottenuta con la nostra tecnologia, scada molto rapidamente il sacchetto soprattutto dopo l'utilizzo ripetuto, questo richiede 5 secondi per il raffreddamento delle guarnizioni. Se non si osserva il tempo minimo, l'apparecchio entra in Modalità Automatica di Raffreddamento per 1 minuto e il led del "Ciclo" lampeggia. Quando il led termina di lampeggiare si potrà riprendere il normale utilizzo. Fare riferimento al manuale di istruzioni per ulteriori informazioni.

Conservazione: Per riporre correttamente l'apparecchio, assicurarsi che il coperchio **NON sia bloccato**. In caso contrario le guarnizioni si deformano e devono essere sostituite prima del successivo utilizzo.

Our Double Seal Technology gets extremely hot after rapid repeated use, and requires a 5 second cool down between seals.

If not observed, the unit will go into an Automatic Cool Down Mode for 1 minute. The Progress Light (Ciclo) will flash during cool down.

After the flashing stops, the unit will be able to resume normal operation. Refer to instruction manual for further information.

Storage: When storing the unit, be sure the lid is **NOT locked**. The seals will deform and need to be replaced sooner if this step is not observed.



Attenzione: Non spingere verso il basso la maniglia e non bloccare il coperchio quando non in uso per evitare la deformazione delle guarnizioni di tenuta.

Warning: Do not push down the handle and do not lock the cover when not in use to avoid deformation of the sealing gaskets.

IT

**S³ Informazioni
di sicurezza**

EN

**S³ Information
of safety**

R. G. V.



**ATTENZIONE: Superficie calda. Evitare il contatto - Non togliere il nastro in teflon dalla zona di saldatura.
CAUTION: Hot Surface. Avoid Contact - Do not remove teflon tape from sealing bar area.**

VACUUM SEALER

VACUUM SEALER

Guida rapida Quick reference guide

Contenitore: Attiva la porta e aspira l'aria dal contenitore.

Marinare: Attiva automaticamente il ciclo di marinatura da utilizzare con contenitore.

Tempo saldatura: Consente di scegliere tra 3 impostazioni (Secco, Umido, Molto umido) in funzione al contenuto del sacchetto da saldare.

Sottovuoto & Saldatura: Attiva automaticamente il sottovuoto e la saldatura del sacchetto.

Sottovuoto a impulsi: Per controllare manualmente la pressione di vuoto all'interno del sacchetto.

Saldatura manuale: Avvia manualmente la saldatura del sacchetto.

- Activates the port and draws the air from the canister.

- Automatically activates the marinating cycle to be used with canister.

- Choose from 3 setting (Dry/Secco, Moist/Umido and Very moist/Molto umido) according to the content of the bags.

- Automatically activates the vacuum pressure and bag sealing.

- Manually controls the vacuum pressure inside bags.

- Manually starts bag sealing.



Guida rapida

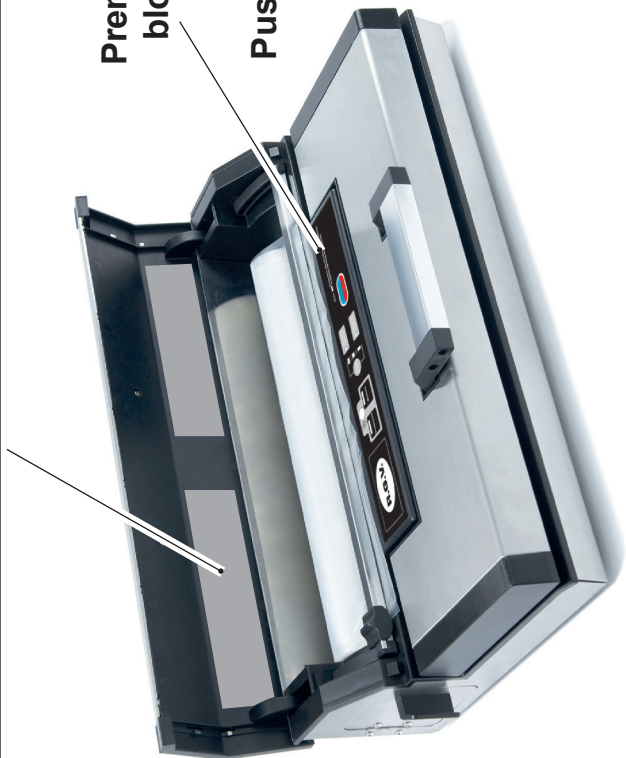
.....



Quick reference guide

Premere in basso la maniglia per bloccare il coperchio prima di avviare il ciclo

Push down handle to lock cover before operation



Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of the dealer:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Complete the fields below for the validity of the Warranty

Modello
Model

SV 300 - Art. Code: 110501

Cognome
Surname

Nome
Name

Via
Street

n°

n°

Città
City

Nazione
Country



Fabbricato da / Manufactured by:

R.G.V. srl

Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermanate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819

fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 11/2018

Made in P.R.C.