



Macchina sottovuoto con bilancia **IT**

Vacuum packing machine with scale **EN**

Machine sous vide avec balance **FR**

Vakuumierer mit Waage **DE**

Fresh Quality "SMART" SB 300



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

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

Manuel d'utilisation **FR**
(Traduction des instructions d'origine)

Gebrauchsanleitung **DE**
(Übersetzung der Originalanleitung)



ROHS
compliance



MACCHINA PER SOTTOVUOTO CON BILANCIA

Indice

IT

A	Introduzione.....	Pagina	4
B	Caratteristiche tecniche	"	4
C	Istruzioni di sicurezza importanti	"	5
D	Avvertenze d'uso.....	"	5
E	Avvertenze importanti	"	7
F	Per ridurre il rischio di lesioni alle persone	"	8
G	Contenuto della confezione	"	9
H	Comandi e componenti	"	10
I	Informazioni utili	"	12
J	Operazioni preliminari.....	"	13
K	Utilizzo	"	13
L	Suggerimenti per le migliori prestazioni aspirazione	"	15
M	Pulizia e manutenzione.....	"	17
N	Tempi di conservazione	"	19
O	Inconvenienti e rimedi	"	20
P	Smaltimento dell'apparecchio	"	22
Q	Possibili inconvenienti.....	"	22
R	Avvertente supplementari.....	"	23
S	Condizioni di garanzia convenzionale.....	"	24

Index

EN

A	Introduction	Page	25
B	Specifications.....	"	25
C	Important safety information	"	26
D	Instruction for use	"	26
E	Important warnings	"	28
F	To reduce the risk of injury to persons	"	29
G	Package contents	"	30
H	Controls and components	"	31
I	Useful information	"	33
J	Preliminary operations.....	"	34
K	Use	"	34
L	Suggestions for the best vacuum performance	"	36
M	Cleaning and maintenance	"	38
N	Storage time.....	"	40
O	Troubleshooting	"	41
P	Disposal of the device	"	43
Q	Possible problems.....	"	43
R	Additional warnings.....	"	44
S	Conventional warranty conditions	"	45

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.

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.

Index

FR

A	Introduction	Page	46
B	Caractéristiques	"	46
C	Information de sécurité.....	"	47
D	Consignes d'utilisation.....	"	47
E	Consignes importantes.....	"	49
F	Pour réduire le risque de blessure.....	"	50
G	Contenu de l'emballage.....	"	51
H	Commandes et composants	"	52
I	Informations utiles.....	"	54
J	Opérations préliminaires.....	"	55
K	Utilisation	"	55
L	Suggestions pour de meilleures prestations d'aspiration.....	"	57
M	Nettoyage et entretien.....	"	59
N	Temps de conservation.....	"	61
O	Inconvénients et remèdes.....	"	62
P	Élimination de l'appareil.....	"	64
Q	Inconvénients possibles.....	"	64
R	Consignes supplémentaires.....	"	65
S	Conditions de garantie conventionnelle	"	66

Inhalt

DE

A	Einführung.....	Seite	67
B	Eigenschaften.....	"	67
C	Sicherheitsinformation.....	"	68
D	Allgemeine hinweise.....	"	68
E	Wichtige hinweise.....	"	70
F	Um die Verletzungsgefahr für Personen zu reduzieren	"	71
G	Verpackungsinhalt.....	"	72
H	Bedienelemente und Komponenten	"	73
I	Nützliche Informationen	"	75
J	Vorbereitende Maßnahmen.....	"	76
K	Anwendung	"	76
L	Vorschläge zur Verbesserung der Absaugleistungen.....	"	78
M	Reinigung und Wartung.....	"	80
N	Haltbarkeitsdauer.....	"	82
O	Störungen und Abhilfen.....	"	83
P	Entsorgung des Geräts.....	"	85
Q	Mögliche Probleme	"	85
R	Zusätzliche Hinweise	"	86
S	Bedingungen konventioneller Garantie	"	87

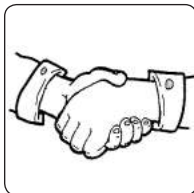
Afin d'améliorer le produit et/ou pour des exigences de fabrication, le fabricant se réserve le droit d'apporter des variations technologiques, esthétiques et dimensionnelles sans obligation de préavis.

Zur Verbesserung des Produkts und/oder aufgrund baulicher Anforderungen, behält sich der Hersteller das Recht vor, Änderungen im Bezug auf Technik, Design und Abmessungen vorzunehmen.

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.

**B** **Caratteristiche tecniche**

• Alimentazione.....		220-240V~ 50/60Hz
• Potenza.....	W	120
• Livello vuoto (vacuum level).....	kPa	>60
• Massima larghezza sacchetto.....	cm	30
• Dimensioni esterne (lpxh)	mm	378x140x76
• Peso netto / lordo	kg	1,75 / 2,45
• Tubetto in plastica con connettori		●
• Tempo di pausa tra i cicli (AB).....	1'	minimo 1

BILANCIA		
• Capacità.....	gr (±0.1gr)	2000
• Unità di misura selezionabile		g - oz - lb
• Funzione zero/tara		●

C Istruzioni di sicurezza importanti



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. 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 scopolature 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.



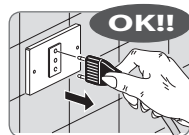
Prima di collegare elettricamente l'apparecchio, assicurarsi che la tensione di rete corrisponda a quanto riportato sulla targa dati dell'apparecchio.

- 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.



Questo apparecchio non è inteso per essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o senza esperienza e istruzione, a meno che non siano sorvegliati o istruiti all'uso da persone responsabili della loro sicurezza.



I bambini devono essere sorvegliati perché 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 


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.




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.**

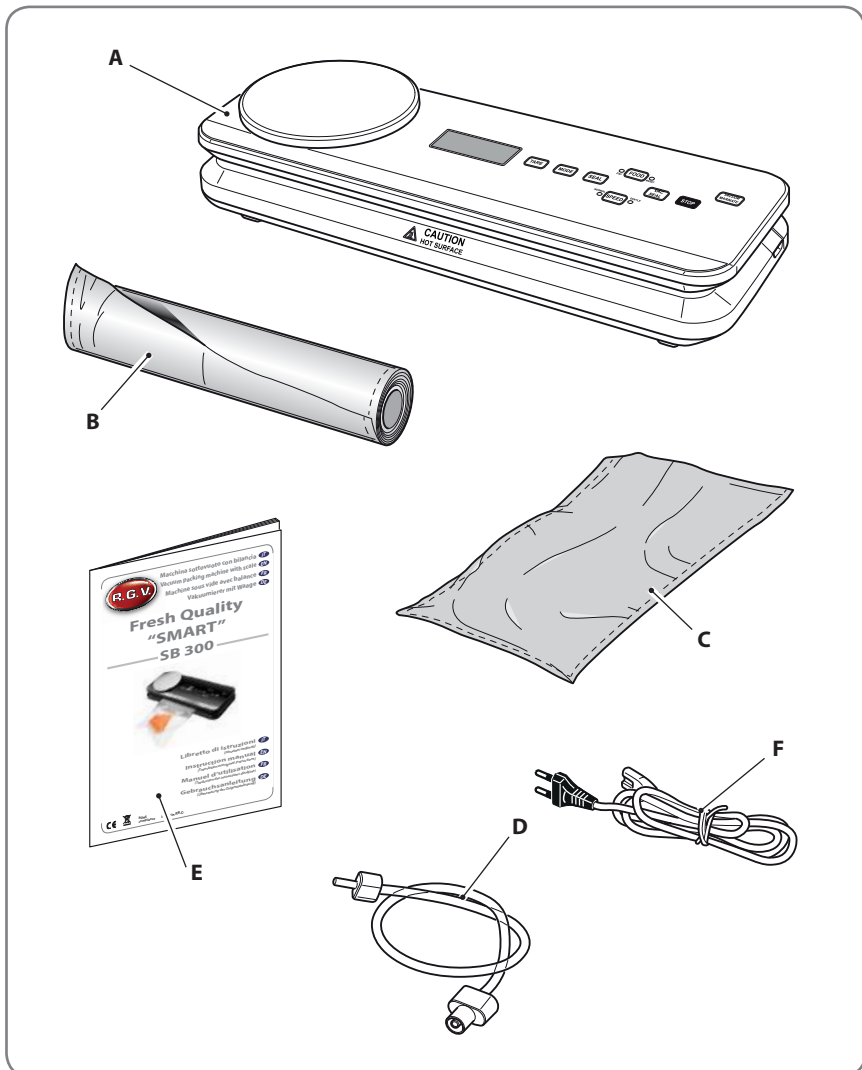
F Per ridurre il rischio di lesioni alle persone

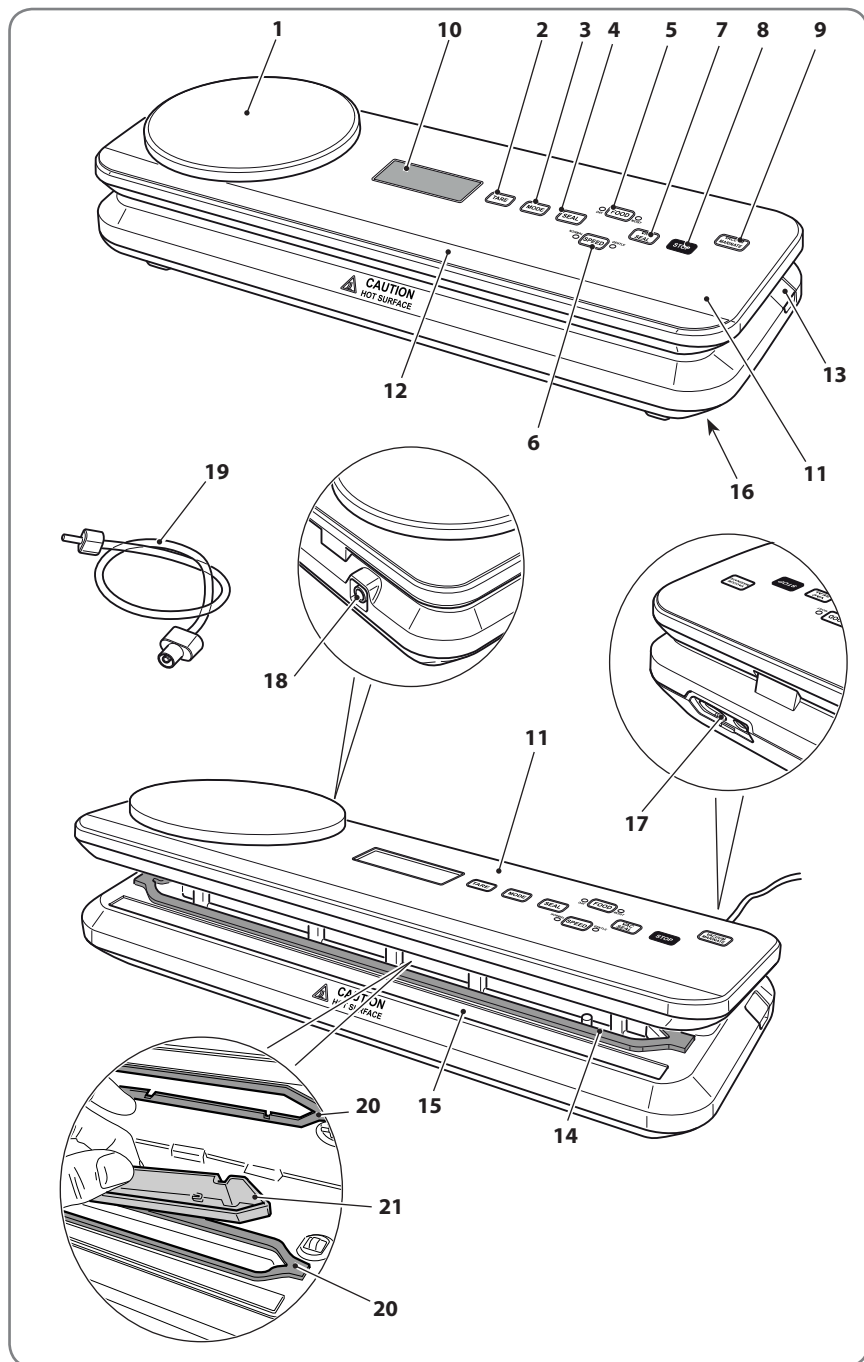
- Non lasciare il cavo di alimentazione elettrica alla portata di bambini.
-  **Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sporga dal piano di appoggio onde evitare che qualcuno possa anche inavvertitamente tirarlo rovesciando l'apparecchio.**

G Contenuto della confezione

MACCHINA PER SOTTOVUOTO CON BILANCIA

- N. 1 Apparecchio (A)
- N. 1 Rotolo 20x200cm (B)
- N. 5 Sacchetti 20x30cm (C)
- N. 1 Tubetto flessibile in gomma con raccordi per contenitori (D)
- N. 1 Libretto di istruzioni (E)
- N. 1 Cavo di alimentazione (F)





MACCHINA PER SOTTOVUOTO CON BILANCIA

1. **Bilancia**
 - Posizionare l'alimento da pesare sul piatto e leggere il relativo peso sul display;
 - Se si eccede la portata massima (2000 g) sul display si visualizza "o_Ld";
 - Il piatto della bilancia può essere rimosso ruotandolo in senso antiorario;
 - Ruotarlo in senso orario per riposizionarlo, **senza serrarlo con eccessiva forza**.

2. Tasto **TARE**
 - Per pesare alimenti in un contenitore, posizionare il **solo** contenitore sul piatto e premere questo tasto. Il peso indicato sul display si azzererà.
 - Se sul piatto non è presente alcun alimento/oggetto e il display non indica "0"; premere questo tasto per azzerare la bilancia.

3. Tasto **MODE**
 - seleziona l'unità di misura tra "g", "oz" e "lb".
 - Premere questo tasto per passare da una modalità ad un'altra.

4. Tasto **SEAL** (saldatura)

Premere questo pulsante per saldare un sacchetto. Con questa funzione è possibile:

 - creare un sacchetto da un rotolo.
 - saldare l'estremità aperta di un sacchetto (senza creare il vuoto).

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

5. **DRY/MOIST FOOD** (Alimenti secchi o umidi)

Premere questo pulsante per impostare il tipo di saldatura in base al tipo di alimento da conservare.

 - **DRY** (secco): adatto per saldare sacchetti asciutti o contenenti alimenti secchi (privi di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura breve.
 - **MOIST** (umido): adatto per saldare sacchetti bagnati o contenenti alimenti umidi per i quali è richiesto un tempo di saldatura medio.

>> L'impostazione predefinita è **DRY** .

6. **NORMAL / GENTLE SPEED** (Velocità sottovuoto normale/delicato)

Premere questo pulsante per scegliere tra due differenti livelli di pressione sottovuoto:

 - **NORMAL** (normale): per creare una pressione di sottovuoto normale; adatto per alimenti standard.
 - **GENTLE** (delicato): per confezionare alimenti soffici, che si schiacciano facilmente, per i quali è richiesta una pressione di sottovuoto inferiore rispetto a quella standard (Normal).

>> L'impostazione predefinita è **NORMAL** .

7. **VAC SEAL** (Vuoto e saldatura)

Premere questo pulsante per avviare il funzionamento automatico di sottovuoto (aspirazione aria del sacchetto) quindi sigillare automaticamente il sacchetto quando il vuoto è completo.

8. **STOP**

Premere questo pulsante per interrompere il ciclo in esecuzione

9. VACUUM MARINATE

Premere questo pulsante per creare il sottovuoto e marinare gli alimenti utilizzando un apposito contenitore.

È necessario utilizzare il tubetto flessibile (in dotazione).

10. Display
11. Coperchio
12. Tasto apertura/chiusura coperchio
13. Taglierino
14. Guarnizione sigillante
15. Barra saldante
16. Piedini di appoggio
17. Presa di alimentazione elettrica
18. Foro per raccordo tubetto
19. Tubetto flessibile in gomma
20. Guarnizione di spugna
21. Camera del vuoto

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.



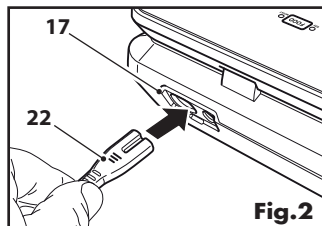
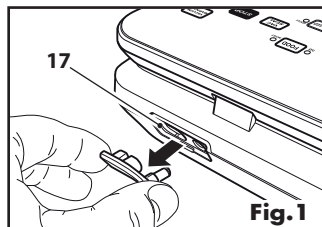
Gli alimenti pre-confezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale del prodotto.

- 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 i 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 (16) appoggino sul piano.
- Svolgere completamente il cavo di alimentazione elettrica.
- Rimuovere la protezione in gomma dalla presa (17) (fig. 1).
- Collegare la spina (22) alla presa dell'apparecchio (17) (fig. 2).
- Collegare la spina (23) di alimentazione alla presa di corrente assicurandosi che la tensione di rete corrisponda a quanto indicato sulla targa dati dell'apparecchio (fig. 3).
- Il display si accende; l'apparecchio è pronto per l'uso.



K Utilizzo

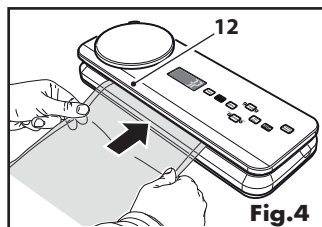
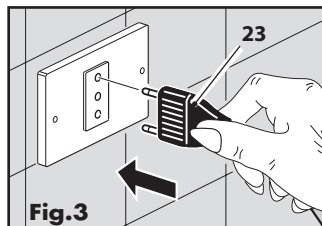
SALDARE O CONFEZIONARE SOTTOVUOTO

1. Mettere l'alimento nel sacchetto.



Utilizzare solo sacchetti idonei.

2. Pulire e tenere ben disteso il lato aperto del sacchetto.
3. Premere il tasto di apertura/chiusura coperchio (12) (fig. 4).
4. Posizionare il bordo del sacchetto da saldare a metà (circa) della camera del vuoto (fig. 4).



5. Inserire il sacchetto nella camera del vuoto fino al fermo.
6. Selezionare il tipo di alimento:
 - **DRY** (secco)
 - **MOIST** (umido)

Selezionare la pressione di sottovuoto desiderata:

 - **NORMAL** (normale)
 - **GENTLE** (delicato)
7. Premere il tasto **VAC SEAL** per avviare il ciclo automatico di sottovuoto e saldatura oppure premere il tasto **SEAL** per eseguire la saldatura.
8. Il coperchio (11) si chiude automaticamente e si avvia la funzione prescelta.
9. Al termine del ciclo il coperchio (11) si apre automaticamente.
10. Per interrompere il ciclo premere **STOP**.

SOTTOVUOTO E MARINATURA IN UN CONTENITORE

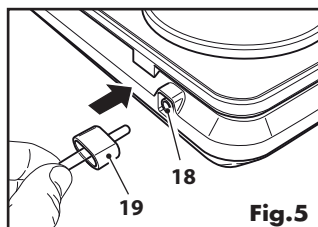
1. Prendere il tubetto (19).



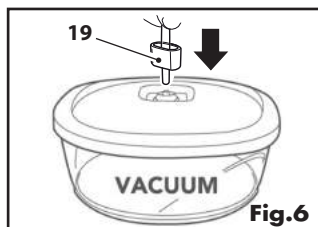
Utilizzare contenitori adatti al confezionamento sottovuoto (non forniti, reperibili in commercio).

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.

3. Inserire il raccordo più grande del tubo di aspirazione (19) nell'apposito foro (18) sul retro dell'apparecchio (fig. 5).



4. Inserire l'altro raccordo del tubo di aspirazione (19) nel foro del coperchio del contenitore (non fornito) (fig. 6).



5. Premere e tenere premuto il tasto **VACUUM MARINATE** per avviare il ciclo.
6. A ciclo terminato l'apparecchio si ferma automaticamente.



- 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.



Per evitare che l'aria rientri nel contenitore si raccomanda di rimuovere prima il raccordo dal coperchio del contenitore e successivamente l'altro raccordo del tubo di aspirazione dall'apparecchio



Per riscaldare nel forno a microonde alimenti contenuti in contenitori sottovuoto, prima rilasciare il vuoto quindi rimuovere il coperchio prima di inserirlo nel microonde onde evitare rischi.

SIGILLARE LE BOTTIGLIE

Utilizzando un apposito tappo (reperibile in commercio) è possibile confezionare sottovuoto vino rosso, bevande non gassate e olio. Questo procedimento allunga la vita del liquido e ne preserva il sapore.

Operare come descritto per "**SOTTOVUOTO E MARINATURA IN UN CONTENITORE**".



- Non eseguire l'operazione con bottiglie di plastica.
- Non confezionare sottovuoto bevande gassate o frizzanti.



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 ermetica. Se l'alimento è umido, o il sacchetto è bagnato, è possibile scegliere la funzione **MOIST** in quanto prevede un tempo più lungo di saldatura.
- 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 lisce 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.

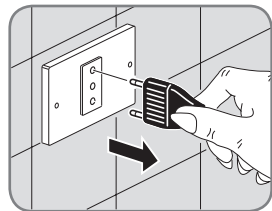
- L'utilizzo principale di questo apparecchio è quello di conservare più a lungo la freschezza e il sapore di un'ampia tipologia di alimenti; il confezionamento sottovuoto mantiene l'alimento fresco fino a tre volte più a lungo rispetto ad altri metodi tradizionali di conservazione degli alimenti.

Vantaggi:

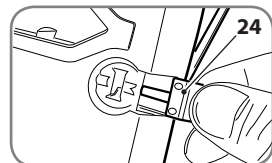
- a) Cuocere in anticipo singole porzioni o interi pasti prima di confezionare sottovuoto. Attendere che si siano raffreddati prima di confezionarli.
 - b) Preparare gli alimenti in anticipo per pic-nic e gite in campeggio o barbecue.
 - c) Eliminare dagli alimenti le possibili bruciature da congelamento.
 - 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.

M Pulizia e manutenzione

⚠ Prima di effettuare le operazioni di pulizia, 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.
- È possibile togliere i gancetti (24) posti lateralmente per alzare maggiormente la parte superiore e facilitare la pulizia della macchina.





Le guarnizioni di tenuta in spugna (20) intorno alla camera del vuoto possono essere rimosse e lavate. Asciugarle bene prima di riposizionarle. Evitare di danneggiarle, nel caso sostituirle. Conservare l'apparecchio in un luogo stabile e in piano, fuori dalla portata dei bambini.

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.

CALIBRAZIONE BILANCIA

Se il peso rilevato dalla bilancia non è corretto è possibile ricalibrare la bilancia.

1. Dotarsi di un peso da 2 kg (esempio: due pacchi di sale o di pasta)
2. Tenere premuti contemporaneamente i due tasti **TARE** e **MODE** fino a quando sul display non lampeggia “**2000.0**”.
3. Rilasciare i tasti e posizionare al centro della piattaforma della bilancia il peso da 2 kg.
4. Attendere che il display non visualizzi **PASS**; la bilancia è calibrata.
5. Rimuovere i pesi della piattaforma della bilancia.



Non lasciare nessun oggetto sulla piattaforma della bilancia quando la stessa non è utilizzata.

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 arrosti	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.

Problemi	Possibile cause	Rimedi
<ul style="list-style-type: none"> Non succede nulla quando il cavo di alimentazione è collegato all'apparecchio 	<ul style="list-style-type: none"> Assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Assicurarsi che entrambe le estremità del cavo di alimentazione siano correttamente collegate alla presa elettrica e all'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.
<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 style="background-color: #cccccc; padding: 2px; display: inline-block; margin: 2px;">DRY</div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; display: inline-block; margin: 2px;">MOIST</div> Alzare il coperchio e lasciare raffreddare la barra saldante per alcuni minuti. Attendere per 15 minuti e provare di nuovo.

Problemi	Possibile cause	Rimedi
<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

- Se si decide di rottamare l'apparecchio, portarlo presso un apposito centro di raccolta, osservando le opportune disposizioni legislative (disposizioni locali e/o particolari possono essere richieste presso i competenti uffici del vostro Comune).

Il marchio riportato sul prodotto e sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita.

Per evitare eventuali danni all'ambiente o alla salute causati dall'inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l'utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.

Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l'ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto.

Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore e verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.



Q Possibili inconvenienti

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

R Avvertenze supplementari

- 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 autorizzato.
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.

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 né 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

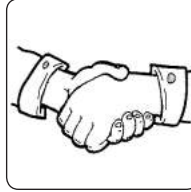
www.rgv.it

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.



B Specifications

• Power supply		220-240V~ 50/60Hz
• Power	W	120
• Vacuum level	kPa	>60
• Maximum bag width	cm	30
• External dimensions (lxdxh).....	mm	378x140x76
• Net/gross weight	kg	1.75 / 2.45
• Plastic tube with connectors		●
• Pause time between cycles (AB).....	1'	minimum 1

SCALE		
• Capacity.....	gr(±0.1gr)	2000
• Selectable unit of measure.....		g - oz - lb
• Zero/tare function		●

C Important safety information



Carefully read the instructions in this manual as they provide important information for safe installation, use and maintenance.

Keep this booklet for future reference.



Read with attention this instruction before the use.

1. Use this device 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 device.
2. In the event of questions or doubts, contact your nearest service centre or the 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 and all components must not show cracks or tears.

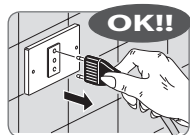
The protective sheath and the plug of the power cord should not be cracked or broken.

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 device, ensure that the line voltage corresponds to that indicated on the rating label.

- 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 device, the power cord and plug in water or other liquids.
- Do not disconnect the electrical device by pulling the power cord.
- Do not use or store this device outdoors, in a wet environment or near water.
- Do not leave the electrical power cord within the reach of children.
- Place the device 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.



This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or without experience and education, unless they are supervised or instructed by persons responsible for their safety.



Children must be supervised so 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.
Do not place the appliance under a power outlet.**




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

 During use, some parts of the appliance heat up. To avoid possible burns, operate carefully so as not to touch the accessible hot appliance parts.
 **Burn hazard!**

 Place the unit away from sinks and faucets.

 The device **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 be used only for the purpose for which it was designed.
Any other use is considered improper and therefore dangerous.
The manufacturer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect, or unreasonable uses.

 Only for domestic use .




In case of problems of the device, please contact the authorized assistance centres.
Avoid trying to repair the device by yourself.
Any repair operation carried out on the device by unauthorized personnel automatically invalidates the warranty even if its duration hasn't come to an end.




Important warnings

 Follow the instructions below to reduce the risk of fire, electric shock, injury to people or excessive exposure to microwave energy when using the appliance:

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 device outdoors.

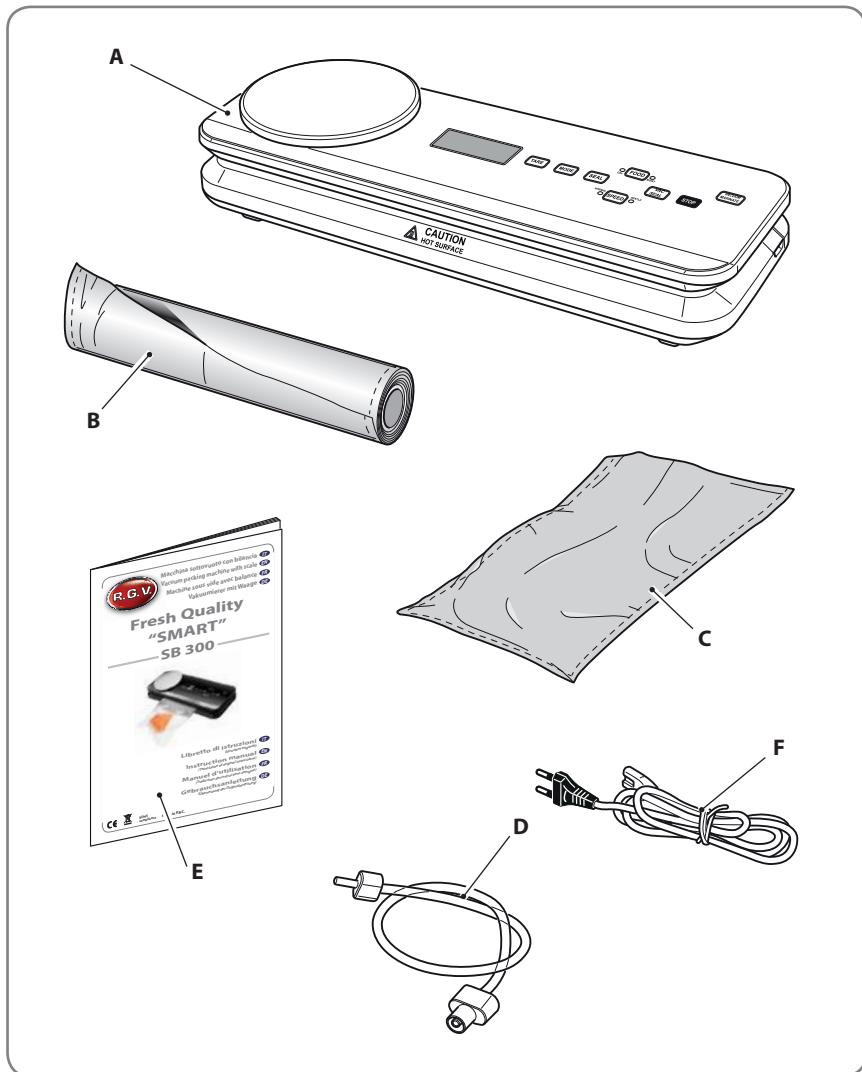
3. Do not use this device near water, in a wet basement or near a swimming pool.
 4. The temperature of the accessible surfaces can be high when the appliance is operating. Surfaces are subject to overheating during use. Keep the power cord away from hot surfaces and do not cover the air vents on the appliance.
 5. Do not connect the unit to the power supply via external timer or remote control systems.
 6. **Do not install this device; 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 unlevelled ground.**
 7. **Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.**
- Always pull the plug out of the socket before cleaning the device.
-  **Do not use the appliance on carpets, tablecloths or other materials sensitive to high temperatures.**
-  **Fire hazard!**
-  **Do not use lubricants such as oil or water to operate the appliance.**

F **To reduce the risk of injury to persons**

- Do not leave the electrical power cord within the reach of children.
-  **Make sure that the power cord does not protrude from the support surface to prevent someone from inadvertently pulling it over, over tipping the appliance.**

G Package contents

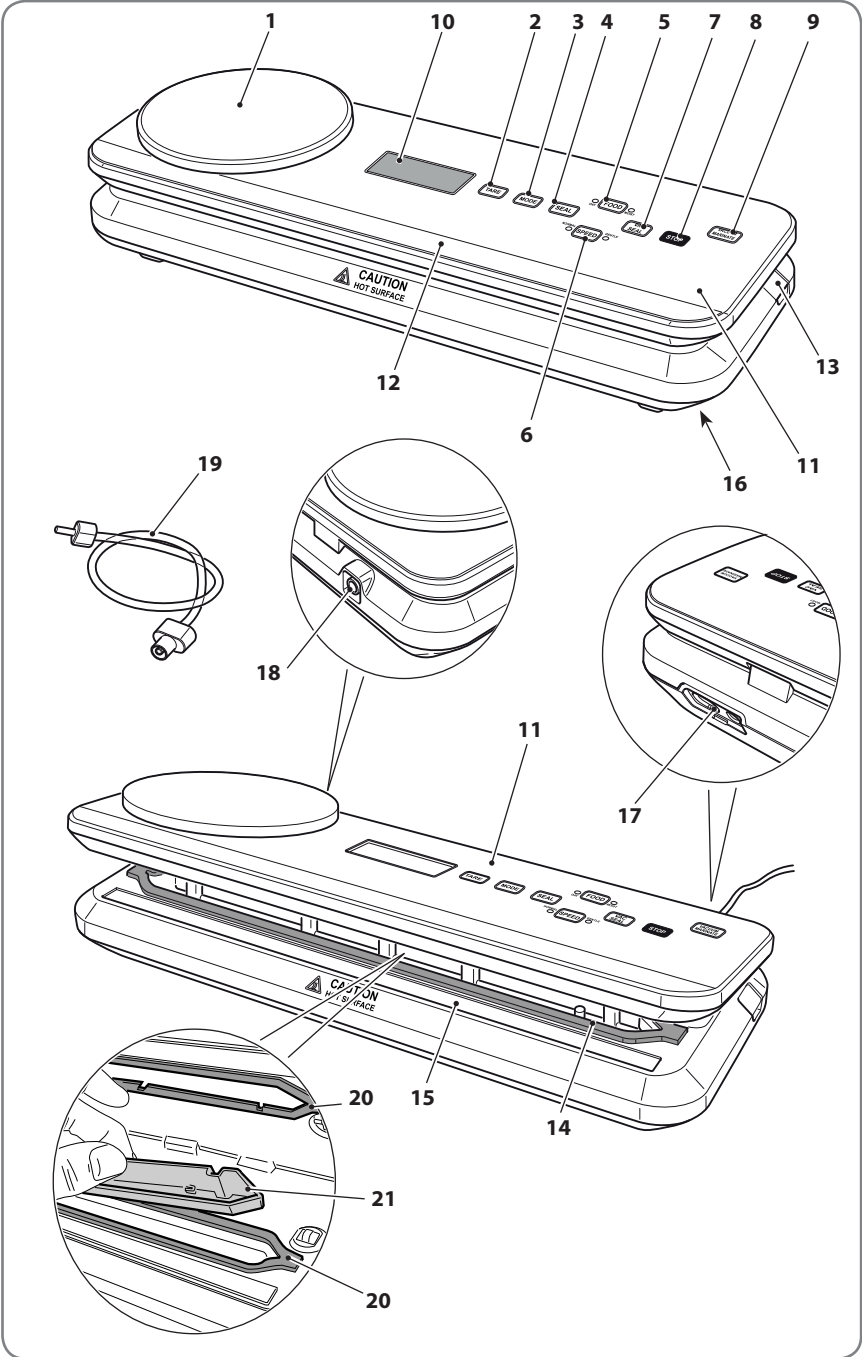
- No. 1 Appliance (A)
- No. 1 Roll 20x200cm (B)
- No. 5 Bags 20x30cm (C)
- No. 1 Flexible rubber tube with fittings for containers (D)
- No. 1 Instruction booklet (E)
- No. 1 Power cord (F)



VACUUM PACKING MACHINE WITH SCALE

H Controls and components

VACUUM PACKING MACHINE WITH SCALE



1. Scale

- Place the food to be weighed on the plate and read the relative weight on the display;
- If the maximum capacity is exceeded (2000 g), "o_Ld" appears on the display;
- The scale plate can be removed by turning it counter-clockwise;
- Turn clockwise to reposition it, **without tightening with excessive force**.

2. Key TARE

- To weight food in a container, **only** place the container on the plate and press this key. The weight shown on the display is reset.
- If there is no food/objects on the plate and "0" is not displayed, press this key to reset the scale.

3. Key MODE

- select the unit of measure from "g", "oz" and "lb".
- Press this key to switch from one mode to another.

4. Key SEAL (sealing)

Press this key to seal a bag. With this function it is possible to:

- create a bag from a roll.
- seal the open end of a bag (without creating a vacuum).

We recommend you let the appliance cool down for 15/20 seconds after sealing (recommended pause time between cycles = minimum one minute)

5. DRY/MOIST FOOD

Press this key to set the type of seal according to the type of food to be stored.

- **DRY** (dry): suitable for sealing dry bags or bags containing dry food (without moisture) for which a short sealing time is required.
- **MOIST** (moist): suitable for sealing wet bags or bags containing moist food for which a medium sealing time is required.

>> The default setting is **DRY**.

6. NORMAL / GENTLE SPEED (Normal/gentle vacuum speed)

Press this key to choose between two different vacuum pressure levels:

- **NORMAL** (normal): to create a normal vacuum pressure; suitable for standard foods.
- **GENTLE** (gentle): for packaging soft, easily crushed food, for which a vacuum pressure lower than the standard (Normal) is required.

>> The default setting is **NORMAL**.

7. VAC SEAL (Vacuum and sealing)

Press this key to start automatic vacuum operation (bag air suction) and then automatically seal the bag when the vacuum is complete.

8. STOP

Press this key to stop the cycle in progress

9. VACUUM MARINATE

Press this key to create the vacuum and marinate the food using a special container.
The flexible tube (supplied) must be used.

10. Display
11. Lid
12. Open/close lid key
13. Cutter
14. Seal gasket
15. Sealing bar
16. Support feet
17. Power outlet
18. Tube inlet hole
19. Flexible rubber tube
20. Sponge gasket
21. Vacuum chamber

I Useful information

It is essential to follow some simple rules to optimise and make food storage safe:

- Be sure to clean your hands, all the utensils and surfaces to be used to cut and vacuum pack food.
- Wear food-safe gloves to handle food if possible.
- Once perishable foods are packaged, refrigerate or freeze immediately. Do not leave them at room temperature.
- Vacuum packaging increases the shelf life of dry foods. Foods that have a high fat content develop rancidity due to oxygen and hot temperature. Store in a cool and dark place.
- Canned or vacuum-packed foods on an industrial level can be repackaged in a vacuum after opening them from the original packaging. Follow the instructions for refrigeration after opening and to store the food after vacuum packing it again.



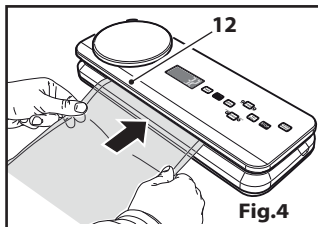
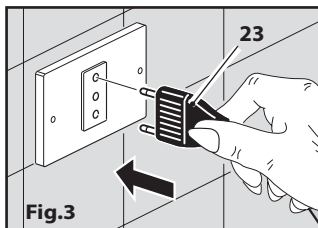
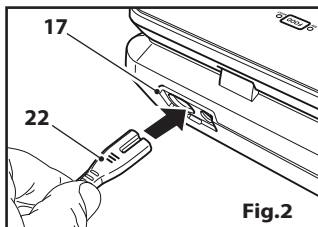
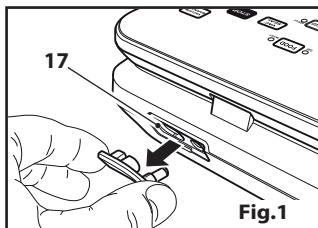
However, pre-packaged food must be consumed by the expiry date indicated on the original packaging of the product.

- Do not defrost foods in boiling water or other heat sources unless they are non-solid foods (such as creams, soups, juices, etc.).
- Vacuum packaging increases the life of dried food. Store it in a cool and dark place.
- Soft foods with a delicate structure (such as fish, berries, etc.) must be pre-frozen for one night, before vacuum packing them and storing them in the freezer.

- Vacuum packaging does not extend the shelf life of fruit and vegetables such as apples, bananas, potatoes and root vegetables if they are not peeled before vacuum sealing.
- Vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage emit gas when vacuum-packed for refrigeration. To prepare these foods for vacuum packaging, blanch and freeze.


J Preliminary operations

- Remove all packaging components and any labels and dispose of them according to their nature.
- Clean the appliance with a damp cloth to remove dust.
- Place the appliance on a horizontal and stable surface whose surface is not sensitive to high temperatures. Make sure all feet on the base (16) rest on the surface.
- Fully unwind the power cord.
- Remove the rubber protection from the socket (17) (Fig. 1).
- Connect the plug (22) to the appliance socket (17) (Fig. 2).
- Connect the power supply cable (23) to the socket, making sure that the mains voltage corresponds to that indicated on the appliance data plate (fig.3).
- The display lights up; the appliance is ready for use.



K Use

SEALING OR VACUUM PACKING

1. Put the food in the bag.
-  *Only use suitable bags.*
2. Clean and keep the open side of the bag distended.
 3. Press the lid open/close key (12) (Fig. 4).
 4. Position the edge of the bag to be sealed half way (approximately) in the vacuum chamber (Fig. 4).

5. Insert the bag into the vacuum chamber until the stop.
6. Select the type of food:
 - **DRY** (dry)
 - **MOIST** (moist)

Select the desired vacuum pressure:

 - **NORMAL** (normal)
 - **GENTLE** (gentle)
7. Press the key **VAC SEAL** to start the automatic vacuum and sealing cycle or press the key **SEAL** to seal.
8. The lid (11) closes automatically and the selected function starts.
9. At the end of the cycle the lid (11) opens automatically.
10. To stop the cycle, press **STOP**.

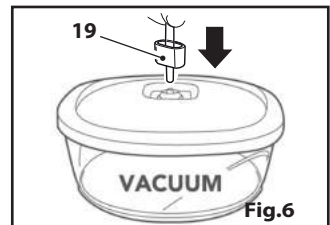
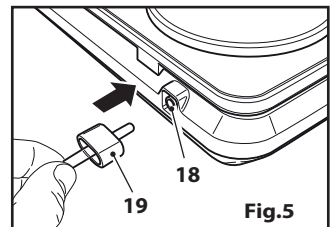
VACUUM AND MARINATING IN A CONTAINER

1. Take the tube (19).



Use containers suitable for vacuum packaging (not supplied, available on the market).

2. Insert the items into the container without overfilling it to leave about 3 cm of space between the contents and the lid. Clean the edge of the container lid and the bottom seal gasket on the lid.
3. Insert the largest connection of the vacuum pipe (19) into the special hole (18) on the back of the appliance (Fig. 5).
4. Insert the other connection of the vacuum pipe (19) into the hole in the lid of the container (not supplied) (Fig. 6).
5. Press and hold down the **VACUUM MARINATE** key to start the cycle.
6. The appliance automatically stops at the end of the cycle.





- At the beginning of vacuum packaging in any container, press lightly on the lid or tube adapter for a few seconds in order to allow proper air extraction and avoid any air leakage through the space between the lid and the edge top of the container.
- To check the vacuum, simply pull the lid upwards. It should not move.
- Do not press any key during the marinating cycle to avoid interfering in the process.



To prevent air from re-entering the container, we recommend you first remove the connection from the container lid and then the other connection of the vacuum pipe from the appliance



To heat food contained in vacuum containers in the microwave oven, first release the vacuum then remove the lid before inserting it into the microwave to avoid risks.

SEALING BOTTLES

Using a special cap (available on the market) it is possible to vacuum pack red wine, non-carbonated drinks and oil. This process lengthens the life of the liquid and preserves its flavour.

Operate as described for "**VACUUM PACKING AND MARINATING IN A CONTAINER**".



- Do not perform the operation with plastic bottles.
- Do not vacuum pack fizzy or sparkling drinks.



Suggestions for the best vacuum performance

- Do not overfill the bag: leave enough empty space on the open side of the bag so that the bag can be placed in the vacuum chamber area without creating folds or creases;
- Make sure the end of the bag is dry. If the bag is wet, it may be difficult to obtain a hermetic heat seal. If food is moist or the bag is wet, select the **MOIST** function since the sealing time is longer.
- Clean and keep the open end of the bag taut before sealing. Make sure that there is no residue in the area to be sealed and that the film is not wrinkled or creased. Residue and wrinkled film can cause problems in correct sealing.
- Do not leave too much air in the bag. Before starting the vacuum operation, press the bag to allow more air to escape. Too much air inside the bag increases the load of the vacuum pump and can cause insufficient motor power for complete air extraction.

- Non confezionare sottovuoto alimenti con estremità appuntite o taglienti quali lisce di pesce e gusci duri! Questi possono forare o strappare il film!
Per questi alimenti si consiglia l'utilizzo di contenitori.
- Do not vacuum pack foods with pointed or sharp ends such as fish bones and hard shells!
Do not cut or tear the film!
We recommend the use of containers for these foods.
- We recommend you wait at least 1 minute between packing one bag and the next to allow the appliance to cool down.
- If for some reason the bag does not reach a vacuum, the appliance switches off automatically after 60 seconds. In this situation, check that the bag has no leaks and that it has been correctly positioned.
- Make sure there are no cracks, deformations or small particles on the seals around the vacuum chamber. If necessary, remove the gaskets, wash and dry them carefully; if damaged, replace them.
- During the vacuum packaging process, small amounts of liquids, crumbs or food particles may be inadvertently "sucked" into the vacuum chamber and risk clogging the pump and damaging the appliance. To avoid the above, we recommend you freeze moist or juicy food before packaging it or to put a folded paper towel in the upper part of the bag. For powdered or fine grain food, avoid overfilling the bags.
- Non-solid foods must be cooled before vacuum packaging.
- Store perishable foods in the freezer or refrigerator. Vacuum packaging prolongs the life of food products, but does not preserve them.
- Fill a bag with about 2/3 of water, seal it (not in a vacuum) and put it in the freezer. Once frozen, the bag can be used as ice or ice packs.
- Many foods are sold pre-packaged in commercial vacuum bags such as cheese and deli and meats. You can keep the taste and freshness of these foods, repacking them under vacuum after opening the original packaging.
- Foods such as: flour, rice and cake and pancake mixes, stay fresh longer if vacuum-packed. Nuts and seasonings retain their flavour.
- There are many non-food uses for vacuum packaging.

For example:

- camping gear such as matches, first aid kit and clothing can be kept clean and dry.
- signal flares for emergencies can be kept clean and dry.
- preserve silver or collectible items away from stains.

- The main use of this appliance is to preserve the freshness and flavour of a wide range of foods longer; vacuum packaging keeps food fresh up to three times longer than other traditional food storage methods.

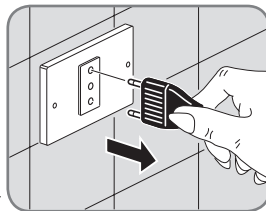
Benefits:

- Cook individual portions or whole meals in advance before vacuum packing. Wait until they have cooled before packing them.
 - Prepare food in advance for picnics and camping trips or barbecues.
 - Eliminate possible freezing burns from food.
 - Vacuum packaging of food products such as meat, fish, poultry and vegetables to freeze them or store them in the refrigerator.
 - Vacuum packaged dry food such as beans, nuts and cereals to preserve them longer.
- The system is ideal for packaging individual ingredients and portions for health care, such as quantity for weight control, diets or nutrition regimens with special needs.
 - This storage system can also be used to store and protect other objects such as: valuables, photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics, drugs, patches and other first aid items, etc.

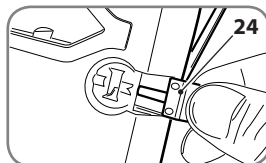
M Cleaning and maintenance



Before carrying out any cleaning operations, always disconnect the plug from the mains power supply and wait about 10 minutes for all the parts to cool down.



- To clean the appliance body, use a damp cloth *avoiding the use of abrasive materials or detergents.* Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Clean the vacuum chamber and the surrounding parts with a damp cloth and possibly a neutral kitchen detergent to remove any food residues. Rinse and dry well before using again.
- It is possible to remove the hooks (24) placed on the sides to further increase the upper part and to facilitate machine cleaning.





The sponge seal gaskets (20) around the vacuum chamber can be removed and washed. Dry them well before repositioning them. Avoid damaging them, otherwise replace them. Store the appliance in a stable and level place, out of reach of children.

VACUUM BAGS

1. Wash the bags in lukewarm water with a mild dish soap. Rinse and dry well.
2. When washing the bags in the dishwasher, turn them "inside-out" and place them along the upper basket so as to expose the entire surface to washing.
3. Dry thoroughly before reusing.



To avoid the possible transmission of germs, do not reuse the bags after packing raw meat, raw fish or fatty foods. Do not reuse the bags that have been heated in a microwave oven or immersed in boiling water.

SCALE CALIBRATION

If the weight read by the scale is incorrect, you can recalibrate the scale.

1. Provide a weight of 2 kg (example: two packs of salt or pasta)
2. Simultaneously hold down the two keys **TARE** and **MODE** until "2000.0" flashes on the display.
3. Release the keys and place the 2 kg weight in the centre of the scale platform.
4. Wait until the display shows **PASS** ; the scale is calibrated.
5. Remove the weights from the scale platform.



Do not leave any objects on the scale platform when it is not used.

	STORAGE ORDINARY	STORAGE VACUUM PACKED
Refrigerated food (5±2° C)		
Red/white meat	2-4 days	7-9 days
Whole fish	1-3 days	4-5 days
Cold cuts	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)		
Cream of vegetable and vegetable soups	2-3 days	8-10 days
Pasta and rice	2-3 days	6-8 days
Boiled and roast meat	3-5 days	10-15 days
Frozen food (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
Soup and stews	6-9 months	12-24 months
Room temperature food (25±2° C)		
Bread	1-2 days	6-8 days
Packaged biscuits	4-6 months	12 months
Pasta - Rice	5-6 months	12 months
Flour	4-5 months	12 months
Dried fruit	3-4 months	12 months
Ground coffee	2-3 months	12 months

Indicative values that depend on the integrity of the package and the original qualitative characteristics of the food.



Store perishable foods in the freezer or in the fridge. The vacuum operation lengthens the life of food, but does not transform it into a “preserve”, that is, in a product stable at room temperature.

0 Troubleshooting

Problems	Possible causes	Solutions		
<ul style="list-style-type: none"> Nothing happens when the power cord is connected to the appliance 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the power cord is not damaged. Make sure both ends of the power cord are correctly connected to the socket and appliance. 			
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not perform the first seal on a cut portion of the roll 	<ul style="list-style-type: none"> Check the correct position of the roll portion (see instructions). 			
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not create a complete vacuum in the bag 	<ul style="list-style-type: none"> To correctly seal, the open end of the bag should remain entirely inside the vacuum chamber compartment. The bag could be pierced. 	<ul style="list-style-type: none"> Make sure there are no impurities on the sealing bar, seal gaskets and seals. After cleaning, replace them correctly in their place. To check, seal the bag with air inside, immerse it in water and apply pressure. Bubbles indicate a leak. Reseal or use another bag. 		
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not correctly seal the bag 	<ul style="list-style-type: none"> The sealing bar overheats and tends to melt the bag. The appliance is built according to safety regulations; in the event of overheating, it switches off automatically. 	<ul style="list-style-type: none"> Select a more suitable sealing time: <table border="1" data-bbox="714 858 833 916"> <tr> <td>DRY</td> </tr> <tr> <td>MOIST</td> </tr> </table> Raise the lid and allow the sealing bar to cool for a few minutes. Wait for 15 minutes and try again. 	DRY	MOIST
DRY				
MOIST				
<ul style="list-style-type: none"> The bag does not hold the vacuum after sealing 	<ul style="list-style-type: none"> Leaks along the seal can be caused by wrinkles, crumbs, grease or liquids. 	<ul style="list-style-type: none"> Reopen the bag, clean the top inside the bag and remove the foreign material from the sealing bar before resealing. Check that the bag is not pierced. Protect any sharp edges of the contents in the bag using paper towels. 		

Problems	Possible causes	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> The appliance does not create a complete vacuum in the container 	<ul style="list-style-type: none"> Liquids leak during the vacuum packaging phase. Check the edge of the jar, or container and lid, that are not damaged in the sealing area. 	<ul style="list-style-type: none"> Remember that they must first be refrigerated to cool and not at room temperature. Clean the edge and lid with a warm cloth and try again. Allow adequate space above (at least 3 cm) between the contents and the top of the jar or container. Check that the container lid or container gasket is placed correctly and is not damaged. Check that the tube is not damaged.
<ul style="list-style-type: none"> Containers or lids do not keep the vacuum. 		<ul style="list-style-type: none"> Check that the gasket under the central container lid button is correctly positioned.

P Disposal of the device

- If it is decided to dispose of the machine, take it to a collection point, observing the appropriate laws (local requirements and/or details can be obtained from the competent offices of your local council).

The marking on the product and its literature indicates that this product must not be disposed of with other household waste at the end of its life.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, the user is encouraged to separate this from other types of wastes and recycle it responsibly in order to promote the sustainable reuse of material resources. Household users should contact either the retailer where they purchased this product and or their local government office, for details on separate collection and recycling for this type of product.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract.

This product should not be mixed with other commercial wastes for disposal.



Q Possible problems

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

R Additional warnings

- 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 persons, 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.

S 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.

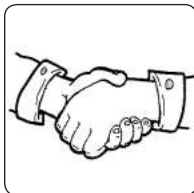
How to contact technical support

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

Cher **client**,

nous vous remercions d'avoir choisi notre produit et sommes certains que celui-ci satisfera pleinement vos attentes.

Avant d'utiliser cet appareil, nous vous invitons à lire attentivement le présent «mode d'emploi» afin de comprendre les caractéristiques fonctionnelles et d'éliminer tous les inconvénients pouvant survenir après une utilisation erronée ou non conforme de ce dernier.



B Caractéristiques

• Alimentation.....		220-240 V~ 50/60 Hz
• Puissance	W	120
• Niveau de vide (vacuum level).....	kPa	>60
• Largeur maximale du sachet	cm	30
• Dimensions externes (lpxh).....	mm	378x140x76
• Poids net / lourd	kg	1,75 / 2,45
• Tuyau en plastique avec connecteurs.....		●
• Temps de pause entre les cycles (AB).....	1'	minimum 1

BALANCE		
• Capacité.....	g ($\pm 0,1$ g)	2000
• Unité de mesure à sélectionner.....		g - oz - lb
• Fonction zéro/tare		●

C Information de sécurité



Lire attentivement les avertissements contenus dans le présent mode d'emploi car ils fournissent d'importantes indications relatives à la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver avec soin le livret pour toute consultation ultérieure.



Avant de faire fonctionner l'appareil, s'il vous plaît lire ces instructions.

1. Utilisez ce dispositif uniquement pour les usages auxquels il est destiné, comme décrit dans ce manuel. Mises en garde et consignes de sécurité importants dans ce manuel ne couvrent pas toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il est de votre responsabilité d'utiliser l'appareil avec le sens commun, en accordant la plus grande attention et des soins lors de l'installation, de la maintenance et de l'exploitation.
2. En cas de demandes ou de doutes, s'adresser au centre d'assistance le plus proche ou au producteur.

D Consignes d'utilisation

Pour une utilisation sûre de l'appareil:

- Avant chaque utilisation vérifier l'intégrité mécanique du dispositif dans l'ensemble de ses composantes.

Le corps de l'appareil et tous les composants doivent être exempts de fissures ou de déchirures.

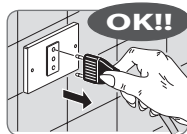
La gaine et la prise du cordon d'alimentation ne doivent pas être fissurée ou cassée.

Lors de l'apparition de ce qui précède, débranchez immédiatement la fiche de la prise murale et apporter votre produit à un revendeur autorisé pour les contrôles nécessaires.



Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension correspond aux spécifications sur la plaque signalétique.

- La sécurité électrique est garantie uniquement lorsqu'il est connecté à **une mise à la terre efficace** selon les normes de sécurité en vigueur. Laissez vérifier cette exigence importante par du personnel qualifié. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par le manque de mise à la terre.
- Pour votre sécurité, il est recommandé d'alimenter l'appareil à travers un disjoncteur (RDC) avec voyage en cours ne dépassant pas 30 mA.
- Ne pas bloquer le refroidissement pendant le fonctionnement.
- Ne pas placer l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise dans l'eau ou d'autres liquides.
- Ne débranchez pas électriquement l'appareil en tirant le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser ou stocker l'appareil à l'extérieur, dans des endroits humides ou près de l'eau.
- Ne pas laisser le câble d'alimentation électrique à la portée des enfants.
- Placez l'appareil sur une surface d'appui horizontale et ferme, dont la surface non est sensible (par exemple, meubles laqués, nappes, etc.). Des objets tels que des couvercles, pots, etc. ne doivent pas être placés sur l'appareil.



Assurez-vous que l'appareil est posé en toute sécurité.



Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou n'ayant aucune expérience ni instruction, à moins qu'elles ne soient surveillées ou instruites à l'utilisation par des personnes responsables de leur sécurité.








Les enfants doivent être surveillés pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil



Pendant le fonctionnement, la prise de courant doit être facilement accessible au cas où il est nécessaire de débrancher l'appareil. Ne pas placer l'appareil sous une prise.



Vérifiez que il n'y a pas à proximité de matières inflammables (par ex. Rideaux, tissus d'ameublement, etc.).

-  Pendant l'utilisation, certaines pièces de l'appareil se réchauffent. Pour éviter toute brûlure, faire attention pendant l'utilisation pour faire en sorte de ne pas toucher les parties accessibles à haute température de l'appareil.
 **Danger de brûlures !**
-  Placer l'appareil loin des éviers et des robinets.
-  L'unité **DOIT** être contrôlé et/ou réparé à un revendeur agréé. Les travaux de réparation sur l'appareil par un personnel non autorisé annulera la garantie.
-  Cet appareil devra être destiné uniquement à l'utilisation pour laquelle il a été expressément conçu et donc pour emballer sous vide. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc dangereux. Le fabricant ne peut être tenu responsable pour tout dommage causé par une utilisation erronée ou déraisonnable.



Pour usage domestique uniquement .




En cas de problèmes sur l'appareil, contacter un centre de service après-vente agréé. Éviter de réparer l'appareil par ses propres moyens. Toute intervention de réparation effectuée sur l'appareil par un personnel non autorisé fait automatiquement tomber la garantie, même si sa période n'est pas achevée.




E Consignes importantes

-  **Suivre les instructions décrites ci-dessous pour réduire le risque d'incendie, les décharges électriques, les lésions aux personnes ou d'exposition excessive à l'énergie de micro-ondes pendant l'utilisation de l'appareil :**

1. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé que par le fabricant ou par un centre de service agréé ou un autre professionnel qualifié pour éviter les risques.

2. Ne pas stocker ni utiliser cet appareil à l'extérieur.
 3. Ne pas utiliser l'appareil machine près de l'eau, dans des endroits humides ou près d'une piscine.
 4. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Les surfaces peuvent se réchauffer pendant l'utilisation. Maintenir le câble d'alimentation éloigné des surfaces chaudes et ne pas couvrir les prises d'air présentes sur l'appareil.
 5. Ne pas connecter l'appareil à l'alimentation via minuterie externe ou des systèmes de contrôle à distance.
 6. **Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur ou de matières inflammables; dans un endroit exposé à l'humidité, des vapeurs d'huile, poussière, lumière directe du soleil, de la pluie, où il peut causer une fuite de gaz ou quand il est pas nivelé.**
 7. **Ne pas pulvériser des substances volatiles comme insecticide sur la surface de l'appareil.**
- Toujours retirer la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.
-  **Ne pas utiliser l'appareil sur des tapis, des nappes ou d'autres matériaux sensibles aux températures élevées.**
 **Danger d'incendie !**
-  **Ne pas utiliser de substances lubrifiantes telles que l'huile ou l'eau pour le fonctionnement de l'appareil.**

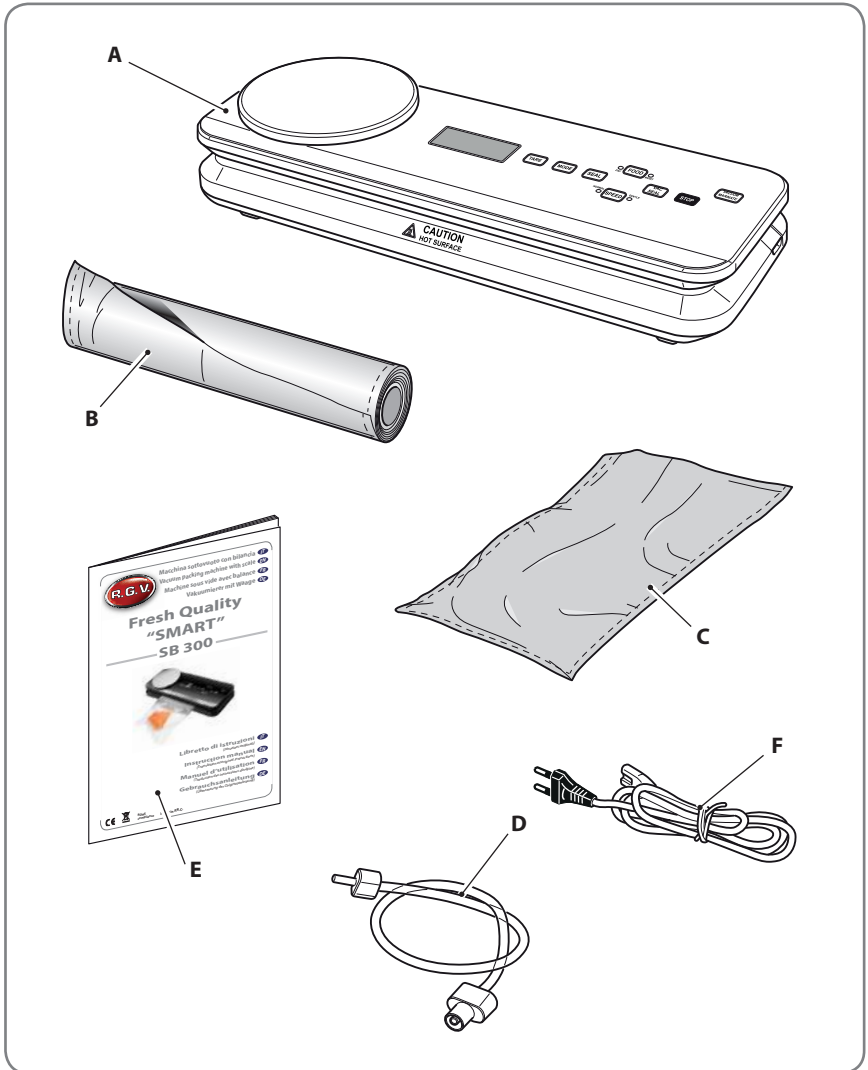
F Pour réduire le risque de blessure

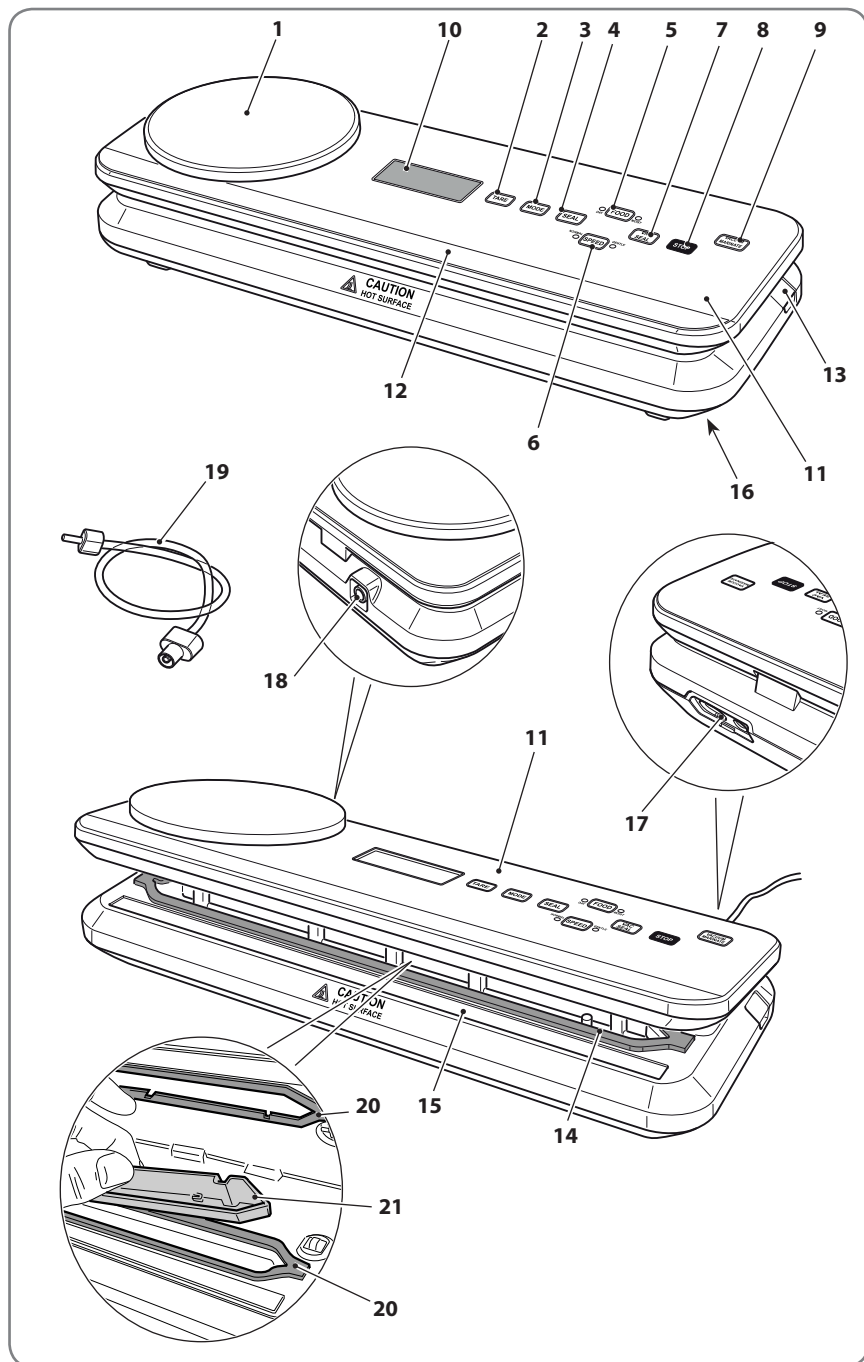
- Ne pas laisser le câble d'alimentation électrique à la portée des enfants.
-  **S'assurer que le câble d'alimentation ne dépasse pas du plan d'appui pour éviter que quelqu'un puisse par inadvertance le tirer et renverser l'appareil.**

G Contenu de l'emballage

MACHINE SOUS VIDE AVEC BALANCE

- N. 1 Appareil (A)
- N. 1 Rouleau 20x200 cm (B)
- N. 5 Sachets 20x30 cm (C)
- N. 1 Tuyau flexible en caoutchouc avec des raccords pour des conteneurs (D)
- N. 1 Livret d'instructions (E)
- N. 1 Câble d'alimentation (F)





1. Balance

- Placer l'aliment à peser sur le plateau et lire le poids correspondant sur l'afficheur ;
- Si la portée maximale est dépassée (2 000 g), l'afficheur indique « o_Ld » ;
- Le plateau de la balance peut être retiré en le tournant dans le sens antihoraire ;
- Le tourner dans le sens antihoraire pour le repositionner, **sans le serrer avec une force excessive**.

2. Touche TARE

- Pour peser les aliments dans un conteneur, placer le **seul** conteneur sur le plateau et appuyer sur cette touche. Le poids indiquée sur l'afficheur se remet à zéro.
- Si aucun aliment/objet n'est présent sur le plateau et que l'afficheur n'indique pas « 0 », appuyer sur cette touche pour remettre à zéro la balance.

3. Touche MODE

- sélectionner l'unité de mesure entre « g », « oz » et « lb ».
- Appuyer sur cette touche pour passer d'une modalité à une autre.

4. Touche SEAL (soudure)

Appuyer sur ce bouton pour souder un sachet. Avec cette fonction, il est possible :

- créer un sachet depuis un rouleau.
- souder l'extrémité ouvert d'un sachet (sans créer de vide).

Il est conseillé de laisser refroidir l'appareil pendant 15/20 minutes après avoir terminé la soudure (temps de pause conseillé entres les cycles = minimum une minute)

5. DRY/MOIST FOOD (Aliments secs ou humides)

Appuyer sur ce bouton pour régler le type de soudure en fonction du type d'aliment à conserver.

- **DRY** (sec) : adapter pour souder des sachets secs ou contenant des aliments secs (sans humidité) pour lesquels un temps de soudure court est requis.
- **MOIST** (humide) : adapter pour souder des sachets mouillés ou contenant des aliments humides pour lesquels un temps de soudure moyen est requis.

>> Le réglage prédéfini est **DRY** .

6. NORMAL / GENTLE SPEED (Vitesse sous vide normal/délicat)

Appuyer sur ce bouton pour choisir entre deux niveaux différents de pression sous vide :

- **NORMAL** (normal) : pour créer une pression de sous vide normal ; adapté pour des aliments standards.
- **GENTLE** (délicat) : pour emballer des aliments moelleux, qui s'écrasent facilement, pour lesquels une pression de sous vide inférieure à celle standard est requise (Normal).

>> Le réglage prédéfini est **NORMAL** .

7. VAC SEAL (Vide et soudure)

Appuyer sur ce bouton pour démarrer le fonctionnement automatique de sous vide (aspiration de l'air du sachet) puis sceller automatiquement le sachet lorsque le vide est total.

8. STOP

Appuyer sur ce bouton pour interrompre le cycle en cours.

9. VACUUM MARINATE

Appuyer sur ce bouton pour créer le sous vide et faire mariner les aliments en utilisant un conteneur approprié.

Il faut utiliser le tuyau flexible (fourni).

10. Afficheur
11. Couverture
12. Touche ouverture/fermeture couvercle
13. Massicot
14. Joint de scellage
15. Barre de soudure
16. Pieds d'appui
17. Prise d'alimentation électrique
18. Tour comme raccord de tuyau
19. Tuyau flexible en caoutchouc
20. Joint en éponge
21. Chambre du vide

I Informations utiles

Pour optimiser et sécuriser la conservation des aliments, il est indispensable de suivre certaines règles simples :

- S'assurer que nettoyer correctement les mains, tous les ustensiles et les surfaces à utiliser pour la découpe et l'emballage d'aliments sous vide.
- Utiliser si possible des gants pour la manipulation des aliments.
- Une fois les aliments périssables emballés, immédiatement réfrigérer ou congeler. Ne pas les laisser à température ambiante.
- L'emballage sous vide augmente la durée de conservation des aliments secs. Les aliments qui ont un contenu élevé en graisses développent un rancissement à cause de l'oxygène et de la température chaude. Conserver dans un lieu frais et à l'abri de la lumière.
- Les aliments en boîtier ou emballés sous vide au niveau industriel peuvent être de nouveau emballés sous vide après avoir ouvert leur emballage d'origine. Suivre les instructions pour la réfrigération après l'ouverture puis replacer l'aliment après l'avoir de nouveau emballé sous vide.



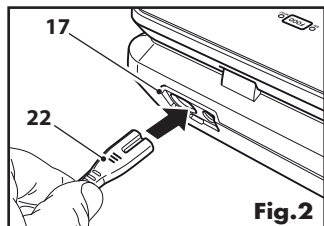
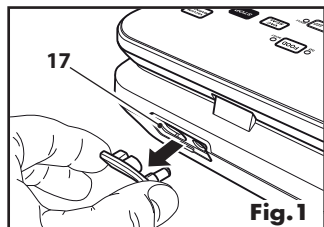
Les aliments pré-emballés doivent dans tous les cas être consommés avant la date d'échéance indiquées sur l'emballage d'origine du produit.

- Ne pas décongeler les aliments dans de l'eau bouillante ou avec d'autres sources de chaleur à moins qu'il ne s'agisse d'aliments non solides (tels que : potages, soupes, jus, etc.).
- L'emballage sous vide augmente la vie des aliments séchés. Le conserver dans un lieu froid et à l'abri de la lumière.
- Les aliments mous et à la structure délicate (tels que les poissons, les fruits des bois, etc.) doivent être pré-congelés pendant une nuit, avant de les emballer sous vide et de les remettre dans le congélateur.

- L'emballage sous vide ne prolonge pas la durée de conservation de fruits et de légumes comme les pommes, les bananes, les pommes de terre et les légumes à racines s'ils ne sont pas épluchés avant le scellage sous vide.
- Les légumes tels que les brocolis, les choux-fleurs et les choux émettent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide pour la réfrigération. Pour préparer ces aliments pour l'emballage sous vide, blanchir et congeler.

J Opérations préliminaires

- Retirer tous les composants de l'emballage et leurs éventuelles étiquettes, et les éliminer selon leur nature.
- Nettoyer l'appareil avec un linge humide pour retirer la poussière.
- Placer l'appareil sur un plan horizontal et stable dont la surface n'est pas sensible aux hautes températures. S'assurer que tous les pieds (16) reposent sur le sol.
- Dérouler entièrement la câble d'alimentation électrique.
- Retirer la protection en caoutchouc de la prise (17) (fig. 1).
- Brancher la fiche (22) à la prise de l'appareil (17) (fig. 2).
- Brancher la fiche (23) d'alimentation à la prise de courant en s'assurant que la tension de réseau corresponde à ce qui est indiqué sur la plaque des données de l'appareil (fig. 3).
- L'afficheur s'allume ; l'appareil est prêt à être utilisé.



K Utilisation

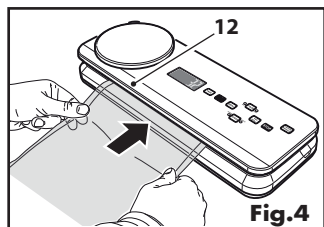
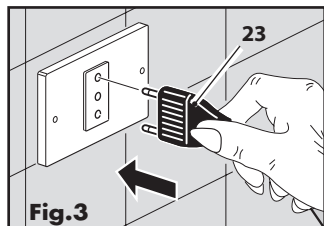
SOUDER OU EMBALLER SOUS VIDE

1. Placer l'aliment dans un sachet.



Utiliser uniquement des sachets appropriés.

2. Nettoyer et tenir bien tendu le côté ouvert du sachet.
3. Appuyer sur la touche d'ouverture/fermeture du couvercle (12) (fig. 4).
4. Placer le bord du sachet à souder au niveau de la moitié (environ) de la chambre du vide (fig. 4).



5. Insérer le sachet dans la chambre du vide jusqu'à l'arrêt.
6. Sélectionner le type d'aliment :
 - **DRY** (sec)
 - **MOIST** (humide)

Sélectionner la pression de sous vide désirée :

 - **NORMAL** (normal)
 - **GENTLE** (délicat)
7. Appuyer sur la touche **VAC SEAL** pour lancer le cycle automatique de sous vide et la soudure ou bien appuyer sur la touche **SEAL** pour exécuter la soudure.
8. Le couvercle (11) se ferme automatiquement et la fonction pré-choisie démarre.
9. Une fois le cycle terminé, le couvercle (11) s'ouvre automatiquement.
10. Pour interrompre le cycle, appuyer sur **STOP**.

SOUS VIDE ET MARINAGE DANS UN CONTENEUR

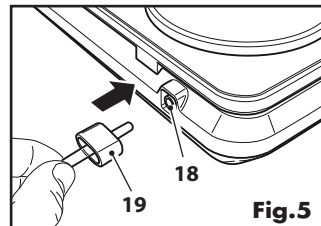
1. Prendre le tuyau (19).



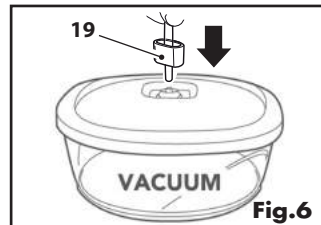
Utiliser des conteneurs adaptés à l'emballage sous vide (non fournis, que l'on trouve dans le commerce).

2. Insérer les éléments dans le conteneur sans le remplir de manière excessive afin de laisser environ 3 cm d'espace entre le contenu et le couvercle. Nettoyer le bord du couvercle du conteneur et le joint d'étanchéité inférieur du couvercle.

3. Insérer le plus grand raccord du tuyau d'aspiration (19) dans le trou approprié (18) sur l'arrière de l'appareil (fig. 5).



4. Insérer l'autre raccord du tuyau d'aspiration (19) dans le trou du couvercle du conteneur (non fourni) (fig. 6).



5. Appuyer et maintenir appuyé la touche **VACUUM MARINATE** pour démarrer le cycle.
6. Une fois le cycle terminé, l'appareil s'arrête automatiquement.



- Au début de l'emballage sous vide dans n'importe quel conteneur, appuyer légèrement sur le couvercle ou sur l'adaptateur du tuyau pendant quelques secondes pour permettre l'extraction correcte de l'air et éviter les éventuelles pertes d'air à travers l'espace entre le couvercle et le bord supérieur du conteneur.
- Pour vérifier le vide, il suffit de tirer le couvercle vers le haut. Il ne doit pas bouger.
- N'appuyer sur aucune touche pendant le cycle de marinage pour ne pas interférer avec le processus.



Pour éviter que l'air ne rentre dans le conteneur, il est recommandé de retirer d'abord le raccord du couvercle du conteneur puis l'autre raccord du tuyau d'aspiration de l'appareil



Pour réchauffer dans le four à micro-ondes des aliments contenus dans des conteneurs sous vide, il faut d'abord relâcher le vide puis retirer le couvercle avant de l'insérer dans le micro-ondes afin d'éviter des risques.

SCELLER LES BOUTEILLES

En utilisant un bouchon approprié (que l'on trouve dans le commerce), il est possible d'emballer sous vide vin rouge, boissons non gazeuses et huile. Cette procédure allonge la vie du liquide et en préserve la saveur.

Opérer comme décrit pour « **SOUS VIDE ET MARINAGE DANS UN CONTENEUR** ».



- Ne pas effectuer l'opération avec des bouteilles en plastique.
- Ne pas emballer sous vide des boissons gazeuses.



Suggestions pour de meilleures prestations d'aspiration

- Ne pas remplir excessivement le sachet : laisser suffisamment d'espace vide du côté ouvert du sachet pour que le sachet puisse être placé dans la zone de la chambre à vide sans créer de plis ou de rides ;
- S'assurer que l'extrémité du sachet soit sèche. Si le sachet est mouillé, il pourrait difficile d'obtenir un thermosoudage hermétique. Si l'aliment est humide, ou si le sachet est mouillé, il est possible de choisir la fonction **MOIST** puisqu'elle prévoit un temps plus long de soudure.
- Nettoyer et maintenir tendue l'extrémité ouverte du sachet avant de sceller. S'assurer qu'aucune résidu ne soit présent sur la zone à souder et que le film ne présente aucun pli. La présence de résidus et le film non tenu peuvent entraîner des difficultés à effectuer une soudure hermétique correcte.
- Ne pas laisser trop d'air à l'intérieur du sachet. Avant de lancer l'opération de sous vide, appuyer sur le sachet pour permettre à l'air en trop de sortir. Trop d'air à l'intérieur

du sachet augmente la charge de la pompe du vide et peut entraîner la puissance insuffisante du moteur pour l'extraction complète de l'air.

- Ne pas emballer sous vide des aliments avec des extrémités pointues ou coupantes tels que des arêtes de poissons et des coquilles dures ! Ces dernières peuvent trouver ou déchirer le film !
Pour ces aliments, il est conseillé d'utiliser des conteneurs.
- Il est conseillé d'attendre au moins 1 minute entre l'emballage d'un sachet et le suivant pour permettre à l'appareil de se refroidir.
- Si pour quelque raison que ce soit, le sachet ne devait pas atteindre le vide, l'appareil s'arrête automatiquement après 60 secondes. Dans cette situation, vérifier que le sachet ne présente pas de perte ou qu'il ait été placé correctement.
- S'assurer qu'il n'y ait pas de fissure, de déformation ou de petite particule sur les joints d'étanchéité autour de la chambre à vide. Si besoin, retirer les joints, les laver et les sécher soigneusement ; s'ils sont détériorés, les remplacer.
- Pendant le processus d'emballage sous vide, les petites quantités de liquides, de miettes ou de particules alimentaires peuvent être par inadvertance « aspirée » dans la chambre à vide avec le risque d'engorger la pompe et d'endommager l'appareil. Pour éviter cela, il est conseillé de congeler les aliments humides ou juteux avant de les emballer ou bien de mettre une serviette en papier pliée dans la partie supérieure interne du sachet. Pour les aliments en poudre ou à grain fin, éviter de remplir excessivement les sachets.
- Les aliments non solides doivent être refroidis avant l'emballage sous vide.
- Conserver les aliments périssables dans le congélateur ou dans la réfrigérateur. L'emballage sous vide allonge la vie des produits alimentaires, mais ne les conserve pas.
- Remplir un sachet d'environ 2/3 d'eau, le sceller (non sous vide) et le mettre dans le congélateur. Une fois congelé, le sachet peut être utilisé comme glaçon ou pour des compresses de glace.
- De nombreux ingrédients sont vendus pré-emballés dans des sachets sous vide commerciaux tels que les fromages, la gastronomie et les viandes. Il est possible de maintenir le goût et la fraîcheur de ces aliments, en les emballant de nouveau sous vide après avoir ouvert leurs emballages d'origine.
- Aliments tels que : farine, riz et mélanges pour les gâteaux et les beignets, ils restent frais plus longtemps si emballés sous vide. Noix et assaisonnements maintiennent leur saveur.
- Il existe de nombreux usages non alimentaire pour l'emballage sous vide.

Par exemple :

- équipements pour le camping tels que des allumettes, un kit de premier secours et de vêtements, peuvent être conservés propres et secs.
- fusées de signalisation pour des urgences peuvent être conservés propres et secs.
- conserver des objets en argent ou de collection pour éviter qu'ils ne se tachent.

- La principale utilisation de cet appareil est celle de conserver le plus longtemps possible la fraîcheur et le goût d'une grande gamme d'aliments ; l'emballage sous vide maintient l'aliment frais jusqu'à trois fois plus longtemps par rapport à d'autres méthodes traditionnelles de conservation des aliments.

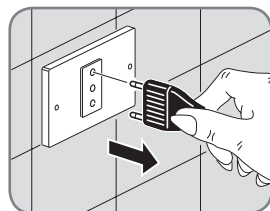
Avantages :

- a) Cuire à l'avance des portions individuelles ou entières de plats avant de les emballer sous vide. Attendre qu'ils se soient refroidis avant de les emballer.
 - b) Préparer les aliments à l'avance pour un pic-nic et des excursions en camping ou pour un barbecue.
 - c) Éliminer des aliments les possibles brûlures de congélation.
 - d) Emballer sous vide les produits alimentaires tels que les viandes, les poissons, les volailles et les légumes pour les congeler ou les conserver au réfrigérateur.
 - e) Emballer sous vide les aliments secs tels que les haricots, les noix et les céréales pour les conserver plus longtemps.
- Le système est idéal pour l'emballage d'ingrédients et de portions individuelles pour prendre soin de sa santé, comme la quantité pour le contrôle du poids ou des régimes alimentaires avec des exigences particulières.
 - Ce système de conservation peut également être utilisé pour archiver et protéger les autres objets tels que : les objets de valeur, les photos, les documents importants, les timbres à collectionner, les livres de collection, les bijoux, les papiers, les BD, les médicaments, les pansements et tout autre article de premier secours, etc.

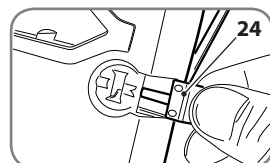
M Nettoyage et entretien



Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique et attendre environ 10 minutes que toutes les pièces à température élevée se soient refroidies.



- Pour le nettoyage du corps de l'appareil, utiliser un linge humide *et éviter d'utiliser des matériaux ou des détergents abrasifs*
Ne pas immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Nettoyer la chambre à vide et les pièces à proximité avec un linge humide et éventuellement un détergent neutre à vaisselle pour retirer les éventuels résidus d'aliments. Bien rincer et sécher avant de l'utiliser de nouveau.
- Il est possible de retirer les crochets (24) placés latéralement pour relever encore plus la partie supérieure et faciliter le nettoyage de la machine.





Les joints d'étanchéité en éponge (20) présents autour de la chambre à vide peuvent être retirés et lavés. Bien les sécher avant de les replacer. Éviter de les endommager ; si besoin, les remplacer.

Conserver l'appareil dans un lieu stable et à plat, hors de la portée des enfants.

SACHETS SOUS VIDE

1. Laver les sachets dans de l'eau tiède avec un liquide délicat pour vaisselle. Bien rincer et sécher.
2. Lorsque les sachets doivent être lavés en lave-vaisselle, les retourner et les placer le long des panier supérieurs afin d'exposer toute la surface au lavage.
3. Sécher soigneusement avant de les réutiliser.



Pour éviter les possibles transmissions de germes, ne pas réutiliser les sachets après avoir emballé des viandes crues, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sachets qui ont été surchauffés au four à micro-ondes ou plongés dans l'eau bouillante.

ÉTALONNAGE DE LA BALANCE

Si le poids relevé de la balance n'est pas correct, il faut étalonner de nouveau la balance.

1. S'équiper d'un poids de 2 kg (par ex. : deux paquets de sel ou de pâte)
2. Maintenir appuyé en même temps les deux touches **TARE** et **MODE** jusqu'à ce que s'affiche en clignotant « **2000.0** ».
3. Relâcher les touches et placer au centre de la plateforme de la balance le poids de 2 kg.
4. Attendre que l'afficheur ne présente **PASS** ; la balance est équilibrée.
5. Retirer les poids de la plateforme de la balance.



Ne laisser aucun objet sur la plateforme de la balance si celle-ci n'est pas utilisée.

N Temps de conservation

	CONSERVATION ORDINAIRE	CONSERVATION SOUS VIDE
Aliments réfrigérés (5±2 °C)		
Viandes rouges/blanches	2-4 jours	7-9 jours
Poissons entiers	1-3 jours	4-5 jours
Charcuterie tranchée	4-6 jours	20-25 jours
Fromages mous	5-7 jours	14-20 jours
Fromages durs et semi-durs	15-20 jours	25-60 jours
Légumes	1-3 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Aliments cuits et réfrigérés (5±2 °C)		
Veloutés et soupes végétales	2-3 jours	8-10 jours
Pâtes et riz	2-3 jours	6-8 jours
Viandes cuites et rôties	3-5 jours	10-15 jours
Aliments congelés (18±2 °C)		
Viandes	5-6 mois	24-30 mois
Poissons	5-6 mois	22-24 mois
Végétaux	8-10 mois	24-30 mois
Pain	6-12 mois	15-30 mois
Café en grains	6-9 mois	24-30 mois
Soupes et légumes cuits à l'étouffée	6-9 mois	12-24 mois
Aliments à température ambiante (25±2 °C)		
Pain	1-2 jours	6-8 jours
Biscuits emballés	4-6 mois	12 mois
Pâtes - riz	5-6 mois	12 mois
Farine	4-5 mois	12 mois
Fruits secs	3-4 mois	12 mois
Café moulu	2-3 mois	12 mois

Valeurs indicatives qui dépendent de l'intégrité de l'emballage et des caractéristiques qualitatives de l'aliment d'origine.



Conserver les aliments périssables au congélateur ou au réfrigérateur. L'opération sous vide allonge la vie des aliments, mais ne le transforme pas en une « conserve », c'est-à-dire en un produit stable à température ambiante.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Rien ne se passe lorsque le câble d'alimentation est branché à l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> S'assurer que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé. S'assurer que les deux extrémités du câble d'alimentation soient correctement branchées à la prise électrique et à l'appareil. 	
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'effectue pas la première soudure sur le morceau de rouleau coupé 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler le positionnement correct du morceau de rouleau (voir instructions). 	
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne crée pas de vide complet dans le sachet 	<ul style="list-style-type: none"> Pour souder correctement, l'extrémité ouverte du sachet devrait rester entièrement dans le compartiment de la chambre à vide. Le sachet pourrait être troué. 	<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que la barre de soudure, les joints d'étanchéité et de scellage ne présente aucune impureté. Après l'éventuel nettoyage, les remettre correctement à leur place. Pour contrôler, sceller le sachet avec de l'air à l'intérieur, le plonger dans l'eau et faire pression. L'apparition de petites bulles signale la présence d'une perte. Le sceller de nouveau ou utiliser un autre sachet.
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne soude pas correctement le sachet 	<ul style="list-style-type: none"> La barre de soudure se surchauffe et a tendance à faire fondre le sachet. L'appareil est fabriqué selon les normes de sécurité ; en cas de surchauffe, il s'éteint automatiquement. 	<ul style="list-style-type: none"> Sélectionner un temps de soudure plus adapté : <ul style="list-style-type: none"> DRY MOIST Lever le couvercle et laisser refroidir la barre de soudure pendant quelques minutes. Attendre pendant 15 minute et essayer de nouveau.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
<ul style="list-style-type: none"> Le sachet ne conserve pas le vide après la soudure 	<ul style="list-style-type: none"> Les pertes le long de la soudure peuvent être causées par des faux plis, des miettes, de la graisse ou des liquides. 	<ul style="list-style-type: none"> Rouvrir le sachet, nettoyer la partie supérieure à l'intérieur du sachet et retirer le matériel étranger de la barre de soudure avant de le sceller à nouveau. Contrôler que le sachet ne soit pas troué. Protéger des éventuels bords pointus du contenu dans le sachet en utilisant des serviettes en papier.
<ul style="list-style-type: none"> L'appareil ne crée pas de vide dans les conteneurs 	<ul style="list-style-type: none"> Les liquides ressortent pendant la phase d'emballage sous vide. Contrôler le bord du vase, ou du conteneur et le couvercle, et qu'ils ne soient pas endommagés dans la zone de soudure. 	<ul style="list-style-type: none"> Se rappeler qu'ils doivent d'abord être refroidi sous réfrigération et non à température ambiante. Nettoyer le bord et le couvercle avec un linge tiède et essayer de nouveau. Laisser un espace supérieur approprié (au moins 3 cm) entre le contenu et la partie supérieure du vase ou du conteneur. Contrôler que le joint du couvercle du conteneur ou du couvercle soit positionné correctement et ne soit pas endommagé. Vérifier que le tuyau ne soit pas endommagé.
<ul style="list-style-type: none"> Les conteneurs ou les couvercles ne maintiennent pas le vide. 		<ul style="list-style-type: none"> Contrôler que le joint sous le bouton central du couvercle du conteneur soit correctement positionné.

P Élimination de l'appareil

- Si l'on décide de mettre l'appareil au rebut, il faut le remettre à un centre de récolte, en respectant les dispositions législatives opportunes (dispositions locales et/ou particulières pouvant être requises auprès des bureaux compétent de votre commune)

La marque indiquée sur le produit et dans la documentation spécifie que ce dernier ne doit pas être jeté avec d'autres déchets domestiques à la fin de son cycle de vie.

Pour éviter d'éventuels dommages environnementaux ou à la santé causés par une inadéquate mise au rebut des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit de tout autre type de déchet et de le recycler de manière responsable pour favoriser le réemploi et la préservation des ressources matérielles.

Les utilisateurs domestiques sont invités à contacter le revendeur ou a été acheté le produit ou le bureau local concerné pour toutes les informations relatives au tri et au recyclage de ce type de produit.

Les sociétés utilisatrices sont invitées à contacter leur fournisseur et vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.

Ce produit ne doit pas être éliminé conjointement à d'autres produits commerciaux.



Q Inconvénients possibles

- Pour tout problème de fonctionnement imprévu s'adresser à un revendeur autorisé ou contacter les services après-vente (support technique).

R Consignes supplémentaires

- Les éléments de conditionnement (sachets en plastique, mousse de polystyrène, clous, etc.) constituent des sources de danger potentielles et ne doivent pas être laissés à la portée des enfants.
- Avant de brancher l'appareil s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique. La plaque est fixée au dos de l'appareil.
- En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de l'appareil faire remplacer la prise par une autre adéquate par un personnel professionnel et qualifié qui devra aussi s'assurer que la section des câbles de la prise soit conforme à la puissance absorbée par l'appareil. L'utilisation d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges est déconseillée. Dans le cas où leur utilisation seraient indispensable il est nécessaire d'utiliser seulement des adaptateurs simples ou des multiprises et rallonges conformes aux normes en vigueur, en faisant attention à ne pas dépasser les limites de débit.
- L'utilisation d'un appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales.
En particulier:
 - ne pas toucher ni utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou humides ou à pieds nus;
 - ne pas tirer le cordon d'alimentation ou l'appareil lui même pour débrancher la fiche de la prise de courant;
 - ne pas autorisé les enfants ou par les personnes incapables d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, éteindre ce dernier et ne tenter aucune réparation de fortune.
Pour l'éventuelle réparation s'adresser seulement à un revendeur autorisé.
Le non-respect des consignes susmentionnées peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Si l'on décide de ne plus utiliser l'appareil il faut le rendre inutilisable en coupant le cordon d'alimentation après avoir débranché la prise de la fiche de courant.
Nous recommandons aussi de rendre inoffensifs les éléments de l'appareil susceptibles de pouvoir représenter un danger, surtout pour les enfants qui pourraient utiliser l'appareil pour jouer.
- **L'installation doit être effectuée selon les instructions du fabricant. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes, animaux ou choses, pour lesquels le fabricant ne peut être retenu responsable.**
- Pour éviter les surchauffes dangereuses, nous recommandons de dérouler entièrement le cordon d'alimentation et d'utiliser l'appareil comme conseillé dans le paragraphe «Consignes d'utilisation».
- NE PAS laisser le même inutilement branché. Débranchez-le de la prise lorsque l'appareil ne doit pas être utilisé.

La présente garantie ne compromet pas les droits de l'acheteur établis avec le décret-loi 02/022002, n. 24.

Par la présente garantie le fabricant offre à l'acheteur (qui s'adresse directement à un point de vente) le rétablissement de la conformité technique de l'appareil de façon rapide, sûre et qualitativement irréprochable.

La présente garantie est valable indépendamment de la certitude que le défaut dérive de vices de fabrication présents au moment de l'achat de l'appareil, à l'exception des conditions mentionnées au point «d» du présent mode d'emploi.

a) Durée de la garantie: 24 mois à compter de la date d'achat.

Après les 12 premiers mois de garantie, les interventions effectuées sur l'appareil et couvertes par cette dernière seront gérées par les points de vente pendant les 12 mois qui suivront la garantie légale en appliquant strictement les conditions du décret-loi 02/022002, n. 24.

b) Validité de la garantie: En cas de demande d'assistance, la garantie est valable uniquement en présentant le certificat de garantie joint à un document (valable comme pièce comptable) indiquant les renseignements du revendeur, du produit et la date d'achat.

c) Extension de la garantie: La réparation N' interrompt pas ni ne modifie la durée de la garantie qui expirera à la date légale.

d) Limites de la garantie:

La garantie ne couvre en aucun cas les pannes dérivant de:

- négligence, maladresse, imprudence et inattention dans l'utilisation (non-respect des instructions du mode d'emploi);
- entretiens non prévus dans le mode d'emploi ou effectués par un personnel non autorisé;
- modifications ou interventions pour augmenter la puissance ou l'efficacité du produit;
- mauvaise installation (alimentation avec un voltage différent de celui indiqué sur la plaque des données techniques et dans le présent mode d'emploi).
- utilisation non conforme de l'appareil;
- dommages dus à l'usure normale des composants, chocs, chutes, dommages dus au transport.
- la garantie ne comprend pas la réparation/substitution des pièces sujettes à l'usure pendant l'utilisation normale du produit (crochets, malaxeur, lames, courroies de transmission, connecteurs...).

e) Coûts: Pour les cas non couverts par la garantie le producteur se réserve le droit de faire payer au client les frais de réparation ou de substitution de l'appareil.

f) Responsabilité du fabricant: Le fabricant décline toute responsabilité pour les éventuels dommages physiques ou matériels qui peuvent, directement ou indirectement, dériver du non-respect de toutes les consignes fournies dans le mode d'emploi et celles concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Comment contacter l'assistance

• Tel. +39 031 722819

• Fax +39 031 722825

info@rgv.it

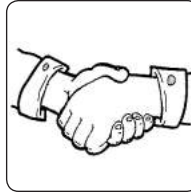
www.rgv.it

A Einführung

Sehr geehrter Kunde,

wir danken Ihnen für die Wahl unseres Produkts und sind zuversichtlich, dass diese Wahl Ihren Erwartungen in vollem Umfang entspricht.

Vor der Verwendung dieses Geräts, lesen Sie bitte aufmerksam das vorliegende „Handbuch zum Gebrauch“ zur Optimierung der funktionellen Eigenschaften und um jegliches Problem, das aufgrund eines falschen oder nicht geeigneten Gebrauchs auftreten könnte, zu beseitigen.



B Eigenschaften

• Stromversorgung.....		220-240V~ 50/60Hz
• Leistung.....	W	120
• Unterdruckhöhe (vacuum level)	kPa	>60
• Maximalbreite der Beutel	cm	30
• Außenmaße (LxTxH)	mm	378x140x76
• Netto-/Bruttogewicht	kg	1,75 / 2,45
• kleiner Plastikschlauch mit Anschlüssen.....		●
• Ruhepause zwischen den Kreisläufen (AB)	1'	Minimum 1

WAAGE		
• Kapazität	g (±0.1g)	2000
• Wählbare Maßeinheiten.....		g - oz - lb
• Nullfunktion/Tara		●



Aufmerksam die Hinweise durchlesen, die in den vorliegenden Anleitungen enthalten sind, da diese wichtige Angaben zur Sicherheit bei der Installation, Nutzung und Wartung liefern.



Vor der Inbetriebnahme, lesen Sie diese Anleitung.

1. Verwenden Sie dieses Gerät nur für die Anwendungen, wofür es bestimmt ist, wie in diesem Handbuch beschrieben. Warnungen und wichtige Sicherheitshinweise in dieser Anleitung decken nicht alle möglichen Bedingungen und Situationen, die auftreten können. Es liegt in Ihrer Verantwortung, das Gerät mit dem gesunden Menschenverstand zu benutzen, die größte Aufmerksamkeit und Sorgfalt bei der Installation, Wartung und Betrieb zu schenken.
2. Bei Fragen oder Zweifeln wenden Sie sich bitte an den Kundendienst in ihrer Nähe oder an den Hersteller.

D **Allgemeine hinweise**

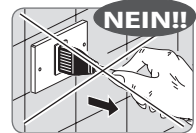
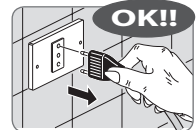
Für einen sicheren Betrieb des Gerätes:

- Vor jeder Verwendung die mechanische Integrität der Vorrichtung in all seiner Komponenten überprüfen.
Der Einheitskörper und alle Komponenten müssen frei von Brüchen oder Rissen sein.
Die Hülle und der Stecker vom Netzkabel dürfen nicht gerissen oder gebrochen werden. Nach dem Auftreten des oben Genannten, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, und Ihr Produkt zu einem autorisierten Händler für die erforderlichen Kontrollen bringen.



Bevor Sie das Gerät elektrisch anschliessen, stellen Sie sicher, dass die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.

- Die elektrische Sicherheit ist nur nach aktuellen Sicherheitsstandards gewährleistet, wenn es **zu einer effizienten Erdung** angeschlossen ist. Lassen Sie diese wichtigen Anforderung von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.
Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich sein, die durch das Fehlen der Erdung verursacht werden.
- Zu Ihrer Sicherheit wird es empfohlen, das Gerät über einen Leistungsschalter (DRC) mit Auslösestrom von nicht mehr als 30 mA Leistung zu versorgen.
- Die Kühlung während des Betriebs der Vorrichtung nicht behindern.
- Das Gerät, das Netzkabel und den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Vermeiden Sie die elektrische Verbindung des Gerätes durch Ziehen an das Netzkabels zu trennen.
- Das Gerät im Freien nicht in Feuchträumen oder in der Nähe von Wasser verwenden oder .
- Das Kabel darf nicht für Kinder zugänglich sein.
- Stellen Sie das Gerät auf einer horizontalen und festen Auflagefläche, dessen Oberfläche nicht empfindlich ist (z.B. Lackierte Möbel, Tischdecken etc.). Objekte wie Deckel, Gläser usw. dürfen nicht auf das Gerät gestellt werden.



Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher steht.



Dieser Apparat ist nicht dazu bestimmt, von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sinnlichen oder geistigen Fähigkeiten (Kinder inbegriffen) oder Personen ohne Erfahrung und Einführung benutzt zu werden, es sei denn, sie werden von Personen beaufsichtigt oder angeleitet, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind.



Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



**Während des Betriebs muss die Steckdose leicht zugänglich sein, falls es notwendig ist, das Gerät zu trennen.
Stellen Sie das Gerät nicht unter einer Steckdose.**




Überprüfen Sie, ob es in der Nähe keine brennbaren Materialien (z. Vorhänge, Polster etc.) gibt.

 Während des Gebrauchs erwärmen sich einige Teile des Geräts. Um etwaige Verbrennungen zu vermeiden, vorsichtig vorgehen, ohne dabei die heißen, zugänglichen Geräteteile mit bloßen Händen zu berühren.

 **Verbrennungsgefahr!**

 Stellen Sie das Gerät von Spülen und Wasserhähnen entfernt auf.

 Das Gerät **MUSS** überprüft im autorisierten Fachhandel werden und/oder repariert. Alle Reparaturarbeiten am Gerät durch nicht autorisierte Personen erlöschen die Garantie.

 Dieses Gerät ist ausschließlich für jenen Zweck bestimmt, für den es konzipiert wurde, d.h. nur zur Vakuumverpackung. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und daher gefährlich. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäße, falsche oder unangemessene Verwendung verursacht werden.

 Nur für den häuslichen Gebrauch bestimmt .





Wenn Probleme mit dem Gerät auftreten sollten, setzen Sie sich mit dem zuständigen Kundendienst in Verbindung. Vermeiden Sie, das Gerät selbst zu reparieren. Jeglicher Reparaturingriff an dem Gerät, der von nicht autorisiertem Personal durchgeführt wird, hat automatisch den Verfall der Garantie zur Folge, auch wenn diese noch nicht abgelaufen ist.



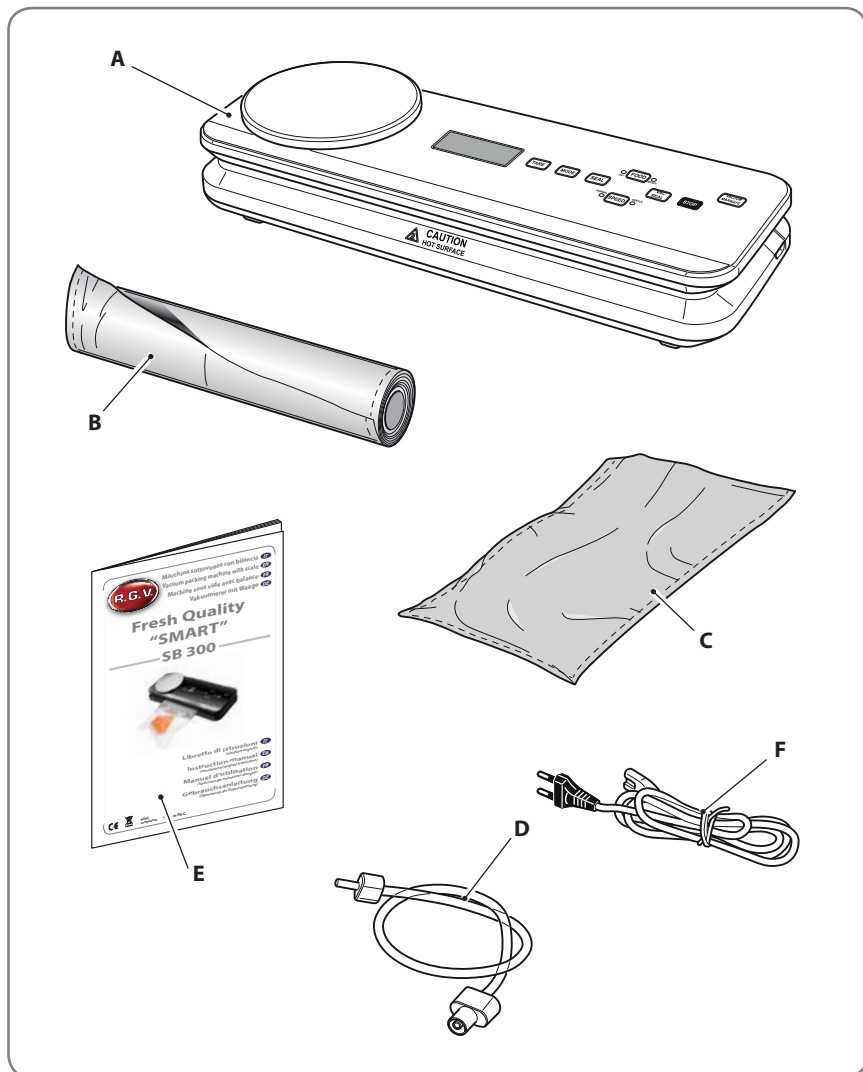
Wichtige hinweise

 Den nachfolgenden Anleitungen Folge leisten, um Risiken durch Brand, Stromschlag, Verletzungen oder übermäßiger Exposition von Mikrowellenenergie während der Benutzung des Apparats, ausgesetzt zu werden.

1. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es nur durch den Hersteller oder von einer autorisierten Servicestelle oder einem anderen Fachpersonal ersetzt, um Risiken zu vermeiden.

2. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in feuchten Stellen oder in der Nähe eines Swimmingpools.
 3. Schließen Sie das Gerät nicht mittels externen Zeitschaltern oder Fernsteuersystemen an die Stromversorgung an.
 4. Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann hoch sein, während der Apparat in Betrieb ist. Die Oberflächen neigen während des Betriebes dazu, sich zu überhitzen. Das Versorgungskabel von heißen Oberflächen entfernt halten und die Lufteintritte am Apparat nicht abdecken.
 5. Non collegare elettricamente l'apparecchio tramite l'utilizzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza.
 6. **Inszallieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder brennbaren Materialien; in einem Ort mit Feuchtigkeit, Ölrauch, Staub, unter direkter Sonneneinstrahlung, Regen, wo es ein Gasleck stattfinden kann oder auf unebenen Stellen.**
 7. **Sprühen Sie keine flüchtigen Substanzen, wie Insektizik auf der Oberfläche des Gerätes.**
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät reinigen.
-  **Den Apparat nicht auf Teppichen, Tischdecken oder anderen Materialien verwenden, die hitzeempfindlich sind.**
 **Brandgefahr!**
-  **Keine Schmierstoffe, wie Öl oder Wasser, für den Betrieb des Apparats verwenden.**
- F** **Um die Verletzungsgefahr für Personen zu reduzieren**
- Das Kabel darf nicht für Kinder zugänglich sein.
-  **Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht aus der Auflagefläche herausragt, um zu vermeiden, dass unbeabsichtigt an diesem gezogen wird und der Apparat umkippt.**

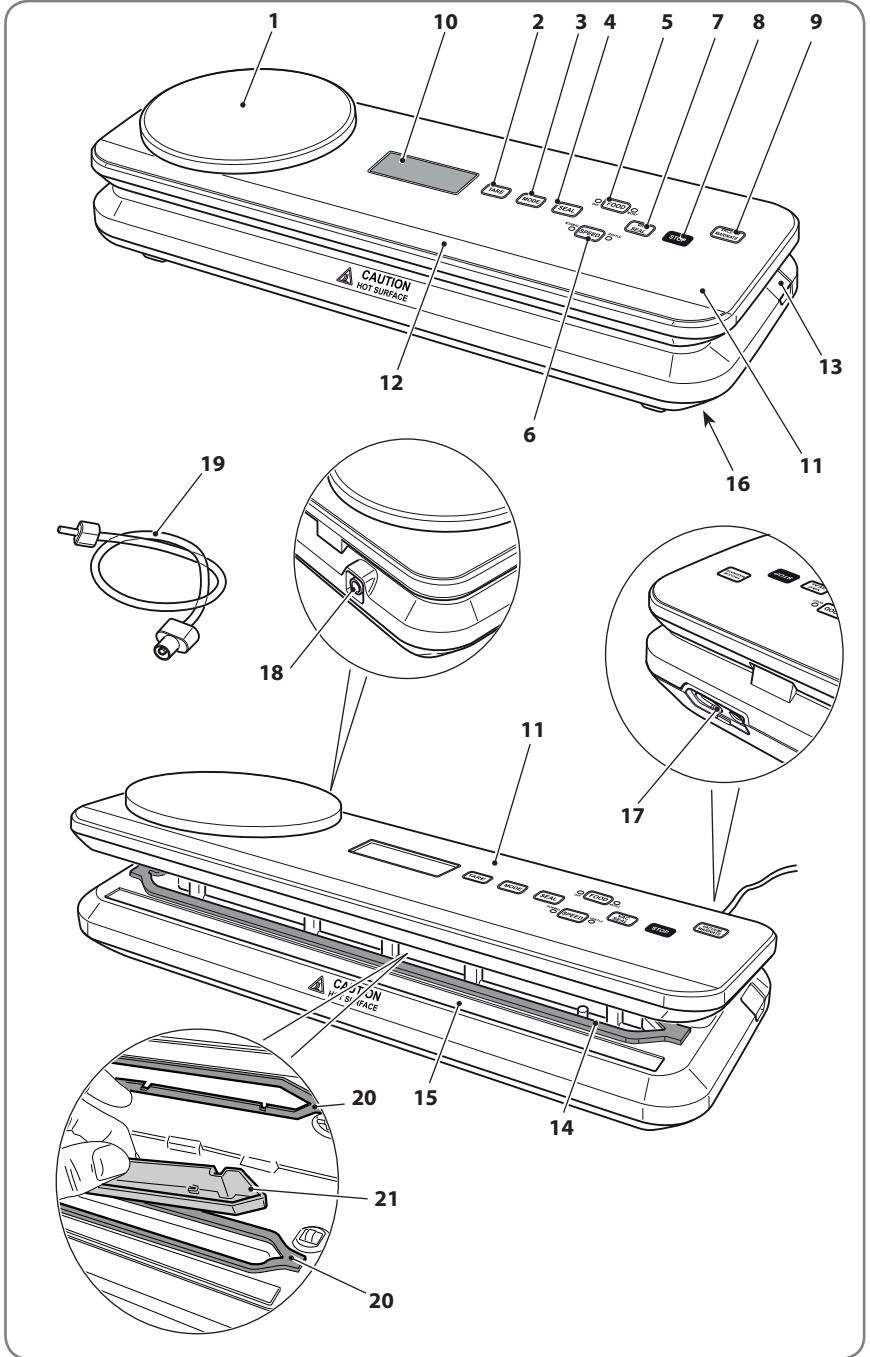
- Nr. 1 Apparat (A)
- Nr. 1 Rolle 20x200cm (B)
- Nr. 5 Beutel 20x30cm (C)
- Nr. 1 Gummischlauch mit Behälteranschlüssen (D)
- Nr. 1 Gebrauchsanweisung (E)
- Nr. 1 Stromkabel (F)



Vakuuierer mit Waage

H Bedienelemente und Komponenten

Vakuuier mit Waage



1. Waage

- Die Lebensmittel, die abgewogen werden sollen, auf den Teller legen und das entsprechende Gewicht am Display ablesen;
- Falls die Maximalbelastung (2000 g) überschritten wird, dann erscheint am Display "o_Ld";
- Der Teller der Waage kann durch eine Drehung gegen den Uhrzeigersinn abgenommen werden;
- Diesen im Uhrzeigersinn drehen, um ihn wieder anzubringen, **ohne ihn zu stark anzuziehen**.

2. Taste TARE

- Um Nahrungsmittel in einem Behälter abzuwiegen, **nur** den Behälter auf den Teller stellen und diese Taste drücken. Das am Display angezeigte Gewicht wird auf Null gestellt.
- Falls sich auf dem Teller keine Lebensmittel/Gegenstände befinden und das Display nicht „0“ anzeigt, diese Taste drücken, um die Waage auf Null zu setzen.

3. Taste MODE

- eine Maßeinheit zwischen „g“, „oz“ e „lb“ auswählen.
- Diese Taste drücken, um von einer Einheit auf die andere zu wechseln.

4. Taste SEAL (Schweißen)

Diese Taste drücken, um einen Beutel zu verschweißen. Mit dieser Funktion kann:

- ein Beutel von der Rolle hergestellt werden.
- ein offenes Ende eines Beutels verschweißt werden (ohne zu vakuumieren).

Es wird empfohlen, den Apparat 15/20 Sekunden lang nach dem Schweißen abkühlen zu lassen (empfohlene Ruhezeit zwischen den Vorgängen = mindestens eine Minute).

5. DRY/MOIST FOOD (Trockene oder feuchte Lebensmittel)

Diese Taste drücken, um den Typ der Schweißung je nach Art der zu konservierenden Lebensmittel, auszuwählen.

- **DRY** (trocken): eignet sich, um trockene Beutel mit trockenen Lebensmitteln (ohne Feuchtigkeit) zu verschweißen, die eine kurze Verschweißzeit benötigen.
- **MOIST** (feucht): eignet sich, um nasse Beutel mit feuchten Lebensmitteln zu verschweißen, die eine mittlere Verschweißzeit benötigen.

>> Die Standardeinstellung ist **DRY** .

6. NORMAL / GENTLE SPEED (normale/sanfte Vakuumgeschwindigkeit)

Diese Taste drücken, um zwischen den beiden Druckniveaus des Vakuums zu wählen:

- **NORMAL** (normal): um einen normalen Vakuumdruck zu erzeugen; für Standard-Lebensmittel geeignet.
- **GENTLE** (sanft): um weiche Lebensmittel zu verpacken, die leicht zerdrückt werden und die einen geringeren Vakuumdruck, als den standardmäßigen Druck, benötigen (normal).

>> Die Standardeinstellung ist **NORMAL** .

7. VAC SEAL (Vakuum und Schweißen)

Diese Taste drücken, um die automatische Funktionsweise des Vakuuierers zu starten (es wird Luft aus dem Beutel gesaugt). Der Beutel wird dann, wenn das Vakuum vollständig ist, automatisch versiegelt.

8. STOP

Diese Taste drücken, um den laufenden Betriebskreislauf zu unterbrechen.

9. VACUUM MARINATE

Diese Taste drücken, um das Vakuum zu erzeugen und die Lebensmittel mit dem entsprechenden Behälter zu marinieren.

Dazu muss der (mitgelieferte) flexible Schlauch verwendet werden.

10. Display
11. Deckel
12. Taste Deckel öffnen/schließen
13. Cutter
14. Versiegelungsdichtung
15. Versiegelungsstab
16. Stützfüßchen
17. Steckdose der Stromversorgung
18. Öffnung für den Schlauchanschluss
19. Flexibler Gummischlauch
20. Schaumstoffdichtung
21. Vakuumkammer

I Nützliche Informationen

Um die Konservierung von Lebensmitteln zu optimieren und sicherer zu machen, müssen einige einfache Regeln beachtet werden:

- Sicherstellen, dass die Hände, alle Utensilien und die Oberfläche, die zum Schneiden und Verpacken verwendet wird, einwandfrei sauber sind.
- Möglichst Handschuhe verwenden, um die Lebensmittel zu bearbeiten.
- Sind die verderblichen Lebensmittel erst einmal verpackt, diese sofort kühlen oder einfrieren. Diese nicht bei Umgebungstemperatur liegen lassen.
- Die Vakuumverpackung verlängert die Haltbarkeit trockener Lebensmittel. Lebensmittel mit hohem Fettanteil werden durch Sauerstoff und hohe Temperaturen ranzig. An einem frischen und dunklen Ort aufbewahren.
- Lebensmittel in Dosen oder solche, die industriell vakuumiert wurden, können, nachdem die Originalverpackung geöffnet wurde, erneut vakuumverpackt werden. Nach dem Öffnen und nachdem die Lebensmittel erneut vakuumiert wurden, die Kühlanleitungen zur Aufbewahrung beachten.



Vorverpackte Lebensmittel müssen trotzdem innerhalb des Haltbarkeitsdatum verbraucht werden, das auf der Originalverpackung des Produktes angegeben ist.

- Lebensmittel nicht in kochendem Wasser oder anderen Wärmequellen auftauen, es sei denn, es handelt sich um flüssige Nahrungsmittel (wie: Suppen, Eintöpfe, Säfte, etc.).
- Die Vakuumverpackung verlängert die Lebensdauer getrockneter Nahrungsmittel. An einem frischen und dunklen Ort aufbewahren.
- Weiche Lebensmittel mit empfindlicher Struktur (wie Fisch, Waldfrüchte, etc.) müssen eine Nacht vorgefroren werden, bevor sie vakuumiert und in den Tiefkühlschrank gelegt werden.

- Die Verpackung unter Vakuum verlängert die Haltbarkeit von Obst und Gemüse, wie Äpfel, Bananen, Kartoffeln und Wurzelgemüse nicht, es sei denn diese werden vor der Vakuumversiegelung geschält.
- Gemüse wie Broccoli, Blumenkohl und Kohl geben Gase ab, wenn diese zur Tiefkühlung vakuumiert werden. Um die Lebensmittel für die Vakuumverpackung vorzubereiten, diese blanchieren und einfrieren.

J Vorbereitende Maßnahmen

- Alle Bestandteile der Verpackung und die etwaigen Aufkleber beseitigen und entsprechend ihrer Natur entsorgen.
- Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen, um den Staub zu beseitigen.
- Das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche stellen, deren Oberfläche nicht hitzeempfindlich ist. Sicherstellen, dass alle Füßchen (16) auf der Platte aufliegen.
- Das Versorgungskabel vollständig ausrollen.
- Den Gummischutz der Buchse entfernen (17) (Abb. 1).
- Den Stecker (22) in die Gerätebuchse stecken (17) (Abb. 2).
- Den Stecker (23) des Stromkabels in die Steckdose stecken und zuvor sicherstellen, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht (Abb. 3).
- Das Display schaltet an; der Apparat ist betriebsbereit.

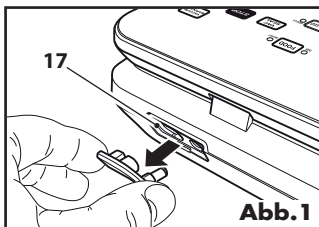


Abb. 1

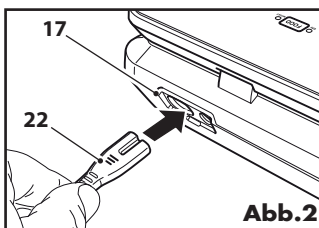


Abb. 2

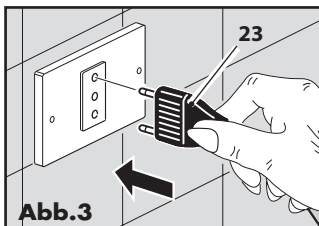


Abb. 3

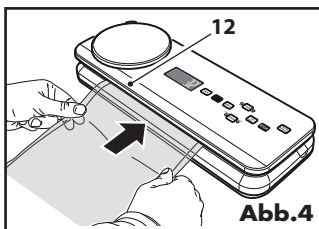


Abb. 4

K Anwendung

SCHWEISSEN UND VAKUUMIEREN

1. Die Lebensmittel in einen Beutel füllen.



Nur geeignete Beutel verwenden.

2. Die offene Beutelseite säubern und glatt streichen.
3. Die Taste drücken, um den Deckel zu öffnen/schließen (12) (Abb. 4).
4. Den Beutelrand, der verschweißt werden soll, (etwa) in die Mitte der Vakuumkammer positionieren (Abb. 4).

5. Den Beutel bis zum Anschlag in die Vakuunkammer einführen.
6. Lebensmitteltyp auswählen:
 - **DRY** (trocken)
 - **MOIST** (feucht)

Den gewünschten Vakuumdruk auswählen:

 - **NORMAL** (normal)
 - **GENTLE** (sanft)
7. Taste **VAC SEAL** drücken, um den automatischen Kreislauf, der vakuuiert und verschweißt, zu starten oder aber Taste **SEAL** drücken, um zu Verschweißen.
8. Der Deckel (11) schließt automatisch und die gewählte Funktion wird gestartet.
9. Nach dem Kreislauf öffnet der Deckel (11) automatisch.
10. Um den Kreislauf zu stoppen, **STOP** drücken.

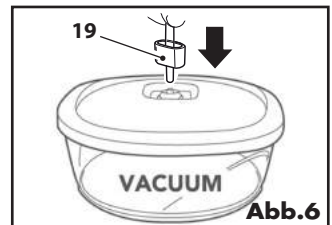
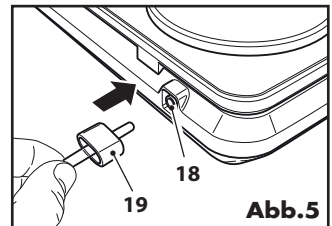
VAKUUIEREN UND MARINIEREN IN EINEM BEHÄLTER

1. Den Schlauch nehmen (19).



Einen Behälter verwenden, der sich zur Vakuuverpackung eignet (nicht mitgeliefert, im Handel erhältlich).

2. Die Esswaren in den Behälter füllen, ohne diesen zu überladen, so dass etwa 3 cm Platz zwischen Inhalt und Deckel verbleibt. Den Deckelrand des Behälters und die untere Deckeldichtung reinigen.
3. Den größeren Anschluss des Absaugschlauchs (19) in die vorgesehene Öffnung (18) an der Rückseite des Apparats einführen (Abb. 5).
4. Den anderen Anschluss des Absaugschlauchs (19) in die Deckelöffnung des Behälters einführen (nicht mitgeliefert) (Abb. 6).
5. Taste **VACUUM MARINATE** drücken und gedrückt halten, um den Kreislauf zu starten.
6. Der Apparat hält nach dem Kreislauf automatisch an.





- Zu Beginn der Vakuumierung bei jedem Behälter einige Sekunden lang leicht auf den Deckel oder den Schlauchadapter drücken, so dass die Luft einwandfrei abgesaugt und Lecks durch den Zwischenraum von Deckel und oberen Behälterrand vermieden werden.
- Um das Vakuum zu prüfen, ist es ausreichend, den Deckel nach oben ziehen. Dieser darf sich nicht bewegen.
- Während des Mariniervorgangs keine Tasten drücken, um den Vorgang nicht zu stören.



Um zu vermeiden, dass die Luft wieder in den Behälter zurückfließt, zuerst den Anschluss am Behälterdeckel entfernen und danach den anderen Anschluss des Absaugschlauchs am Apparat.



Um Lebensmittel, die sich in einem Vakuumbehälter befinden, in der Mikrowelle aufzuwärmen, zuerst das Vakuum ablassen und dann den Deckel entfernen, bevor er in die Mikrowelle eingeführt wird, um Risiken zu vermeiden.

FLASCHEN VERSIEGELN

Mit einem eigens dafür bestimmten Deckel (im Handel erhältlich) können Rotwein, kohlenstofffreie Getränke und Öl vakuumiert werden. Durch diesen Vorgang wird die Lebensdauer verlängert und der Geschmack bewahrt.

Der Beschreibung „**VAKUUMIEREN UND MARINIEREN IN EINEM BEHÄLTER**“ folgen.



- Diesen Vorgang nicht bei Plastikflaschen anwenden.
- Keine kohlenstoffhaltigen oder sprudelnden Getränke verpacken.



Vorschläge zur Verbesserung der Absaugleistungen

- Den Beutel nicht zu sehr füllen: Genügend Platz an der offenen Beutelseite lassen, so dass der Beutel in die Vakuumkammer eingeführt werden kann, ohne Falten zu werfen oder sich zu kräuseln;
- Überprüfen, dass das Beutelende trocken ist. Sollte der Beutel nass sein, dann könnte es schwierig sein, eine hermetische Heißversiegelung zu erhalten. Sollten die Lebensmittel oder der Beutel feucht sein, dann kann die Funktion **MOIST** gewählt werden, die eine längere Verschweißung vorsieht.
- Das Beutelende vor der Versiegelung säubern und straff halten. Überprüfen, dass sich keine Rückstände im Schweißbereich befinden und die Folie keine Falten wirft. Rückstände oder eine Folie, die nicht glatt ist, können zu Schwierigkeiten bei der einwandfreien hermetischen Versiegelung führen.
- Nicht zu viel Luft im Beutel lassen. Bevor der Vakuumvorgang gestartet wird, auf den Beutel drücken, so dass die überschüssige Luft herausfließen kann. Zuviel Luft im Beutel erhöht

die Belastung der Vakuumpumpe und kann zu einer unzureichenden Motorleistung führen, um die Luft vollkommen abzusaugen.

- Keine Lebensmittel vakuumieren, die spitze oder scharfe Enden haben, wie Fischgräten oder harte Schalen! Diese können die Folie durchstechen oder aufreißen! Es wird empfohlen, für diese Lebensmittel Behälter zu verwenden.
- Es wird empfohlen, mindestens 1 Minute zwischen dem Verschluss eines Beutels und dem nächsten zu warten, so dass der Apparat abkühlen kann.
- Sollte der Beutel aus irgendeinem Grund nicht vakuumieren, dann schaltet der Apparat automatisch nach 60 Sekunden aus. Nun kontrollieren, ob der Beutel Lecks hat oder nicht korrekt positioniert wurde.
- Sicherstellen, dass sich keine Risse, Verformungen oder kleine Unreinheiten an der Dichtung der Vakuumkammer befinden. In diesem Fall die Dichtungen entfernen, reinigen und sorgfältig abtrocknen; falls sie verschlissen sind, diese austauschen.
- Während des Vorgangs der Vakuumverschweißung können kleine Mengen Flüssigkeit, Krümel oder Speiseteilchen versehentlich in die Vakuumkammer gesaugt werden und möglicherweise die Pumpe verstopfen und das Gerät beschädigen. Um dies zu vermeiden, wird empfohlen, die feuchten oder saftigen Speisen vor dem Verpacken einzufrieren oder eine gefaltete Papierserviette in den oberen Teil des Beutels zu legen. Was pulverförmige oder feinkörnige Speisen betrifft, vermeiden, die Beutel zu sehr zu füllen.
- Die nicht festen Speisen sind vor der Vakuumverpackung abzukühlen.
- Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühlschrank oder im Kühlschrank aufbewahren. Die Vakuumverpackung verlängert zwar die Haltbarkeit der Lebensmittelerzeugnisse, konserviert sie jedoch nicht.
- Einen Beutel etwa zu 2/3 mit Wasser füllen, versiegeln (kein Vakuum) und in den Tiefkühlschrank legen. Ist der Beutel erst einmal gefroren, dann kann dieser als Eis oder für kalte Umschläge verwendet werden.
- Viele Lebensmittel werden vorverpackt, in vakuumierten Beuteln in den Handel gebracht, wie Käse, Fertigprodukte und Fleisch. Geschmack und Frische dieser Nahrungsmittel können erhalten werden, in dem diese, nachdem die Originalverpackung geöffnet wurde, wieder vakuumiert werden.
- Lebensmittel wie Mehl, Reis, Mischungen für Kuchen und Schmalzgebackenes bleiben länger frisch, wenn sie vakuumiert werden. Nüsse, Soßen und Gewürze behalten ihren Geschmack.
- Es gibt auch viele Anwendungen des Vakuums außerhalb des Lebensmittelbereichs.

Zum Beispiel:

- Campingausrüstung, wie Streichhölzer, Erste-Hilfe-Kits und Bekleidung können sauber und trocken aufbewahrt werden.
- Notfall-Raketen können sauber und trocken aufbewahrt werden.
- Silbergegenstände oder Sammlerstücke können fleckenfrei aufbewahrt werden.

- Dieser Apparat wird hauptsächlich dazu verwendet, eine Vielfalt von Lebensmitteln länger frisch und schmackhaft zu halten. Durch die Vakuumverpackung sind Nahrungsmittel im Vergleich zu traditionellen Konservierungsmethoden bis zu dreimal länger haltbar.

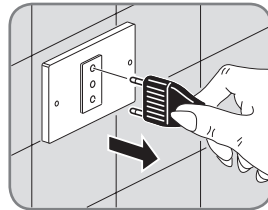
Vorteile:

- a) Portionen oder ganze Mahlzeiten vor der Vakuumierung vorzukochen. Vor dem Verpacken warten, bis diese abgekühlt sind.
 - b) Speisen für Picknicks, Campingausflüge oder zum Grillen vorbereiten.
 - c) Von den Lebensmitteln eventuellen Frostbrand entfernen.
 - d) Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse vakuumieren um diese einzufrieren oder im Kühlschrank aufzubewahren.
 - e) Getrocknete Lebensmittel, wie Bohnen, Nüsse und Getreide können vakuumiert werden, um diese länger aufzubewahren.
- Es ist das ideale System, um individuelle Zutaten oder Portionen zu Gesundheitszwecken zu verpacken, die der Gewichtkontrolle, Diäten oder speziellen Ernährungsweisen dienen.
 - Dieses Aufbewahrungssystem kann auch verwendet werden, um andere Dinge, wie Wertgegenstände, Fotos, wichtige Unterlagen, Briefmarkensammlungen, Büchersammlungen, Schmuck, Karten, Comics, Medikamente, Pflaster und andere Gegenstände der Erste-Hilfe, etc. zu archivieren.

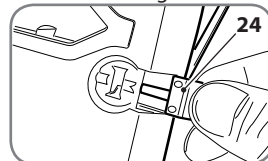
M Reinigung und Wartung



Vor den Reinigungsmaßnahmen, immer das Netzkabel aus der Steckdose ziehen und etwa 10 Minuten abwarten, bis die erhitzten Teile abgekühlt sind.



- Zur Reinigung des Gehäuses einen feuchten Lappen verwenden, aber keine scheuernden Materialien oder Reinigungsmittel verwenden.
Tauchen Sie den Gerätekörper nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Die Vakuumkammer und nahegelegenen Teile mit einem feuchten Lappen und eventuell mit etwas neutralem Reinigungsmittel von Lebensmittelrückständen reinigen. Vor der Wiederverwendung kurz reinigen und gut abtrocknen.
- Die kleinen seitlichen Haken (24) entfernen, um das Oberteil mehr anzuheben und den Apparat besser reinigen zu können.





Die Schaumstoffdichtungen (20), welche die Vakuumkammer umgeben, können abgenommen und gereinigt werden. Bevor sie wieder angebracht werden, diese gut abtrocknen. Vermeiden, diese zu beschädigen, ansonsten austauschen.
Den Apparat an einem stabilen und ebenen Ort, außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

VAKUUMBEUTEL

1. Die Beutel in lauwarmem Wasser mit Spülmittel reinigen. Spülen und gut abtrocknen.
2. Werden die Beutel in der Spülmaschine gereinigt, die Innenseite nach außen umdrehen und im oberen Korb so positionieren, dass die gesamte Oberfläche gereinigt werden kann.
3. Vor der Wiederverwendung sorgfältig abtrocknen.



Um die Übertragung möglicher Keime zu vermeiden, die Beutel nach der Verpackung von rohem Fleisch, rohem Fisch oder fetthaltigen Speisen nicht wiederverwenden. Keine Beutel wiederverwenden, die im Mikrowellenherd erhitzt oder in kochendes Wasser getaucht wurden.

DIE WAAGE EICHEN

Falls das von der Waage festgestellte Gewicht nicht korrekt ist, kann die Waage erneut geeicht werden.

1. Ein Gewicht von 2 kg zur Hand nehmen (z.B.: zwei Päckchen Salz oder Nudeln)
2. Gleichzeitig die beiden Tasten **TARE** und **MODE** drücken, bis am Display „2000.0“ aufblinkt.
3. Die Tasten wieder loslassen und das 2 kg-Gewicht in die Mitte des Tellers legen.
4. Warten, bis am Display **PASS** angezeigt wird; nun ist die Waage geeicht.
5. Die Gewichte vom Teller der Waage nehmen.



Keine Gegenstände auf dem Teller der Waage liegen lassen, wenn diese nicht verwendet wird.

	NORMALE HALTBARKEIT	HALTBARKEIT BEI VAKUUM
Gekühlte Lebensmittel (5±2° C)		
Rotes/weißes Fleisch	2-4 Tage	7-9 Tage
Ganzer Fisch	1-3 Tage	4-5 Tage
Aufgeschnittene Wurstwaren	4-6 Tage	20-25 Tage
Weichkäse	5-7 Tage	14-20 Tage
Harter und halbharter Käse	15-20 Tage	25-60 Tage
Gemüse	1-3 Tage	7-10 Tage
Obst	5-7 Tage	14-20 Tage
Gegarte und gekühlte Lebensmittel (5±2° C)		
Gemüsepüree und -suppen	2-3 Tage	8-10 Tage
Nudeln und Risotto	2-3 Tage	6-8 Tage
Kochfleisch und Braten	3-5 Tage	10-15 Tage
Tiefgekühlte Lebensmittel (18±2° C)		
Fleisch	5-6 Monate	24-30 Monate
Fisch	5-6 Monate	22-24 Monate
Pflanzliche Produkte	8-10 Monate	24-30 Monate
Brot	6-12 Monate	15-30 Monate
Kaffeebohnen	6-9 Monate	24-30 Monate
Suppen und Eintöpfe	6-9 Monate	12-24 Monate
Lebensmittel bei Umgebungstemperatur (25±2° C)		
Brot	1-2 Tage	6-8 Tage
Verpackte Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Nudeln - Reis	5-6 Monate	12 Monate
Mehl	4-5 Monate	12 Monate
Trockenobst	3-4 Monate	12 Monate
Gemahlener Kaffee	2-3 Monate	12 Monate

Dies sind Richtwerte, die von der Unversehrtheit der Verpackung und den qualitativen Eigenschaften der ursprünglichen Lebensmitteln abhängen.



Verderbliche Lebensmittel im Tiefkühlschrank oder im Kühlschrank aufbewahren. Die Vakuumierung verlängert die Lebensdauer der Nahrung, wandelt diese jedoch nicht in eine „Konserve“ um, d.h. in Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur stabil sind.

0 Störungen und Abhilfen

Probleme	Mögliche Ursachen	Abhilfen
<ul style="list-style-type: none"> • Es passiert nichts, nachdem das Kabel an den Apparat angeschlossen wurden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass das Versorgungskabel nicht beschädigt ist. • Überprüfen, dass beide Enden des Versorgungskabels richtig an die Steckdose und den Apparat angeschlossen sind. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Der Apparat führt die erste Schweißung am abgeschnittenen Teil der Rolle nicht aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die richtige Position des Rollenabschnitts kontrollieren (siehe Anleitungen). 	
<ul style="list-style-type: none"> • Der Apparat vakuumiert den Beutel nicht vollkommen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Für eine korrekte Schweißung, sollte der offene Teil des Beutels ganz in der Vakuumkammer verbleiben. • Der Beutel könnte ein Loch haben. 	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen, dass sich keine Verunreinigungen am Versiegelungsstab, den Dichtungen der Einfassungen und der Versiegelungen befinden. Nach der eventuellen Reinigung, diese wieder richtig positionieren. • Zur Kontrolle einen Beutel mit Luft versiegeln, in Wasser eintauchen und auf diesen drücken. Falls kleine Blasen auftreten, dann weist dies auf ein Leck hin. Nachmals versiegeln oder einen anderen Beutel verwenden.
<ul style="list-style-type: none"> • Der Apparat verschweißt den Beutel nicht richtig 	<ul style="list-style-type: none"> • Der Versiegelungsstab überhitzt sich und neigt dazu, den Beutel zu schmelzen. • Der Apparat wurde unter Beachtung der Sicherheitsnormen gebaut; bei Überhitzung schaltet er sich automatisch aus. 	<ul style="list-style-type: none"> • Eine geeignetere Schweißdauer wählen: <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; display: inline-block; margin: 2px;">DRY</div> <div style="background-color: #cccccc; padding: 2px; display: inline-block; margin: 2px;">MOIST</div> Den Deckel anheben und den Versiegelungsstab einige Minuten lang abkühlen lassen. • 15 Minuten lang warten und es erneut versuchen.

Probleme	Mögliche Ursachen	Abhilfen
<ul style="list-style-type: none"> • Der Beutel bleibt nach der Verschweißung nicht vakuumiert. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verluste entlang der Schweißung können durch Falten, Krümel, Fett oder Flüssigkeiten erzeugt werden. 	<ul style="list-style-type: none"> • Den Beutel wieder öffnen, die Innenseite des Beutel am oberen Teil reinigen und Rückstände vom Versiegelungsstab entfernen, bevor erneut verschweißt wird. • Überprüfen, dass der Beutel kein Loch hat. • Eventuelle scharfe Kanten des Beutelinhalts mit Papierservietten schützen.
<ul style="list-style-type: none"> • Der Apparat vakuumiert die Behälter nicht. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Vakuumieren treten Flüssigkeiten aus. • Glas- und Behälterränder überprüfen. Diese dürfen im Versiegelungsbereich nicht beschädigt sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sich daran erinnern, dass diese zuerst im Kühlschrank heruntergekühlt werden müssen; nicht bei Raumtemperatur verarbeiten. • Rand und Deckel mit einem lauwarmen Lappen reinigen und nochmals versuchen. • Einen geeigneten Abstand (mindestens 3 cm) zwischen dem Inhalt und dem Oberteil des Glases oder Behälters lassen. • Überprüfen, dass die Dichtung des Behälterdeckels oder des Deckels richtig positioniert und nicht beschädigt ist. • Überprüfen, dass der Schlauch nicht beschädigt ist.
<ul style="list-style-type: none"> • Die Behälter oder Deckel halten das Vakuum nicht. 		<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen, dass die Dichtung unter dem zentralen Deckelknopf des Behälters richtig positioniert ist.

P Entsorgung des Geräts

- Falls das Gerät verschrottet werden soll, bringen Sie es zu einer entsprechenden Sammelstelle und beachten Sie die bezüglichlichen Gesetzesverordnungen (örtliche und/oder besondere Verordnungen können bei den zuständigen Ämtern Ihrer Gemeinde erforderlich sein).

Die Kennzeichnung auf dem Produkt und auf seiner Dokumentation, zeigt an, dass das Produkt nicht mit dem Hausmüll am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Müllentsorgung zu vermeiden, wird der Benutzer aufgefordert, dieses Produkt von anderen Arten von Abfall trennen und auf verantwortliche Weise zu recyceln, um die nachhaltige Wiederverwertung von Material-Ressourcen zu fördern. Private Nutzer sollten mit dem Händler, bei dem das Produkt erworben wurde, oder mit den zuständigen Behörden Kontakt aufnehmen, um alle Informationen in Bezug auf die Sammlung und Verwertung von dieser Art von Produkten zu erhalten.

Gewerbliche Nutzer sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Bedingungen des Kaufvertrages prüfen.

Dieses Produkt darf nicht mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.



Q Mögliche Probleme

- Im Falle einer Funktionsstörung, wenden Sie sich an einen Fachhändler oder nehmen Sie Kontakt mit dem Kundendienstservice (technische Unterstützung) auf.

- Alle Verpackungsteile (wie Plastikbeutel, Styropor, Nägel usw.) müssen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden, weil sie eine mögliche Gefahrenquelle darstellen.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie sicher, dass die Daten der Plakette denen des Stromverteilungsnetzes entsprechen. Die Plakette befindet sich auf der Rückseite des Geräts.
- Im Falle der Unvereinbarkeit zwischen der Steckdose und dem Stecker des Gerätes, lassen Sie die Steckdose mit einer geeigneten Art von einem qualifizierten Fachmann ersetzen. Dieser muss sich auch versichern, dass der Kabelquerschnitt der Steckdose für die Stromaufnahme des Geräts geeignet ist.

Man rät vom Gebrauch von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen ab.

Falls deren Verwendung absolut notwendig ist, sollten Sie nur einfache oder mehrfache Adapter und Verlängerungen verwenden, die mit den aktuellen Sicherheitsstandards übereinstimmen und darauf Acht geben, die Leistungsgrenze nicht zu überschreiten.

- Die Verwendung eines elektrischen Geräts bringt die Beachtung einiger grundsätzlichen Regeln mit sich.

Insbesondere:

- das Gerät darf nicht mit nassen oder feuchten Händen oder mit nackten Füßen berührt oder verwendet werden;
- das Versorgungskabel oder das Gerät selbst darf nicht gezogen werden, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen;
- erlauben Sie nicht, dass das Gerät von Kindern oder Unfähigen ohne Aufsicht benützt wird.
- Im Falle von Defekt und/oder Funktionsfehlern des Geräts, schalten Sie es ab und greifen Sie nicht ein.

Für eine eventuelle Reparatur wenden Sie sich nur an einen Fachhändler.

Der Mangel an Beachtung des oben genannten kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

- Falls das Gerät nicht mehr verwendet werden soll, machen Sie es unbrauchbar, indem Sie das Versorgungskabel nach Abziehen des Steckers von der Steckdose abschneiden.

Man empfiehlt außerdem, diejenigen Teile des Geräts, die eine Gefahr darstellen könnten, insbesondere für Kinder, die das Gerät für ihre Spiele verwenden könnten, harmlos zu machen.

- **Die Installation muss nach den Anleitungen des Herstellers durchgeführt werden. Eine nicht korrekte Installation kann Schäden an Personen, Tieren oder Gegenständen verursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.**

- Um gefährliche Überhitzungen zu vermeiden, wird empfohlen, das Versorgungskabel in seiner gesamten Länge abzurollen und das Gerät gemäß den Ratschlägen im Abschnitt „Gebrauchshinweise“ zu verwenden.

- Lassen Sie es NICHT unnötig eingesteckt. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht verwendet werden sollte.

S Bedingungen konventioneller Garantie

Die vorliegende Garantie beeinträchtigt nicht die Rechte des Käufers, die in der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24 festgelegt werden.

Mit dieser Garantie bietet der Hersteller dem Käufer, der sich direkt an die Verkaufsstelle wendet, die Wiederherstellung der technischen Übereinstimmung auf schnelle, sichere und auf qualitativ einwandfreie Art. Die vorliegende Garantie ist effektiv, unabhängig vom Beweis dafür, dass der Defekt durch Herstellungsmängel verursacht wird, die im Moment des Kaufs des Geräts vorhanden waren, mit Ausnahme des in Absatz „d“ dieses Textes vorgesehenem.

a) Dauer der Garantie: **24 Monate** ab Verkaufsdatum.

Nach den ersten 12 Monaten der Garantie, erfolgen die Eingriffe in Garantie am Gerät in den folgenden 12 Monaten der gesetzlichen Garantie durch die Verkaufsstellen, unter strenger Anwendung der Bestimmungen der Gesetzesverordnung 02/022002, N. 24.

b) Gültigkeit der Garantie: Im Falle einer Anfrage auf Kundendienst, ist die Garantie nur gültig, wenn das Zertifikat der Garantie in Verbindung mit einem Dokument, das Steuerzwecken dient, und das die Identifikationsdaten des Händlers des Produktes und das Datum, an dem das Gerät erworben wurde, enthält, vorgewiesen wird.

c) Verlängerung der Garantie: Die Reparatur unterbricht **NICHT** noch ändert sie die Dauer der Garantie, die an ihrem gesetzlichen Datum verfällt.

d) Grenzen der Garantie:

Die Garantie deckt in keinem Fall Defekte ab, die verursacht wurden durch:

- Nachlässigkeit, Unerfahrenheit, Unvorsichtigkeit und Fahrlässigkeit im Gebrauch (Nicht-Beachtung der Anweisungen im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“);
 - Wartungen, die nicht im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“ vorgesehen sind oder durch nicht genehmigtes Personal durchgeführt wurden;
 - Beeinträchtigungen oder Eingriffe, um die Leistung oder die Wirksamkeit des Produkts zu erhöhen;
 - falsche Installation (Stromversorgung mit unterschiedlicher Spannung von derjenigen, die auf der Datenplakette und im vorliegenden Handbuch aufgeführt ist);
 - unsachgemäßer Gebrauch des Geräts;
 - Schäden, die durch normale Abnutzung der Bestandteile, Stöße, Stürze, Transportschäden verursacht wurden.
 - die Garantie umfasst nicht die Reparatur/den Ersatz von Teilen, die der Abnutzung während des normalen Gebrauchs des Produkts unterliegen (Haken, Kneter, Klingen, Antriebsriemen, Steckverbinder...).
- e) Kosten: In den Fällen, die nicht von der Garantie gedeckt sind, behält sich der Hersteller das Recht vor, dem Kunden die Kosten bezüglich der Reparatur oder des Ersatzes des Geräts zur Last zu legen.
- f) Verantwortung des Herstellers: Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für eventuelle Schäden, die direkt oder indirekt, an Personen, Gegenständen oder Tieren als Folge der Nichtbeachtung aller im Handbuch der „Gebrauchsanleitungen“ angezeigten Vorschriften und betreffend insbesondere die Hinweise bezüglich der Installation, des Gebrauchs und der Wartung des Geräts, entstehen können.

Kontaktaufnahme mit dem technischer Unterstützung

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

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of retailer:
Cachet et signature du revendeur:
Stempel und Unterschrift des Händlers:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Fill in the fields below for the validity of the Warranty
Remplir les champs ci-dessous pour la validité de la garantie
Füllen Sie die unten stehenden Felder für die Gültigkeit der Garantie aus

Modello <i>Model</i> <i>Modèle</i> <i>Modell</i>	FRESH QUALITY „SMART“ - SB 300 Cod. Art.: 110520		
Cognome <i>Last Name</i> <i>Nom</i> <i>Nachname</i>	<input type="text"/>		
Nome <i>First Name</i> <i>Prénom</i> <i>Name</i>	<input type="text"/>		
Via <i>Street</i> <i>Rue</i> <i>Straße</i>	<input type="text"/>	n° <i>No.</i> <i>n°</i> <i>Nr.</i>	<input type="text"/>
Città <i>City</i> <i>Ville</i> <i>Stadt</i>	<input type="text"/>		
Nazione <i>Country</i> <i>Nation</i> <i>Nation</i>	<input type="text"/>		



Fabbricato da/Manufactured by:

R.G.V. srl
Via Giovanni XXIII, 11
22072 Cermenate (CO) - Italia

Tel. +39 031 722819 / fax +39 031 722825
e-mail: info@rgv.it
www.rgv.it

Ed.: 02/2018 **Made in P.R.C.**