

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
VACUUM PACKING MACHINE
CONDITIONNEUSE SOUS VIDE
VAKUUM-KONSERVIERUNGSMASCHINE
MAQUINA DE VACÍO

I

GB

F

D

E

I

! IMPORTANTE !

NON ASPIRARE LIQUIDI ! CARNE, PESCE, VERDURE, LEGUMI ECC. DEVONO ESSERE ASCIUTTI E FREDDI (max 3°C) PRIMA DI ESSERE CONFEZIONATI SOTTOVUOTO. DANNI ALL'APPARECCHIO CAUSATI DALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA !

GB

! IMPORTANT !

DO NOT SUCK LIQUIDS ! MEAT, FISH, VEGETABLES, LEGUMES, ETC. MUST BE DRY AND COLD (max. 3°C) BEFORE VACUUM PACKING. ANY DAMAGE TO THE APPLIANCE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY THE WARRANTY !

F

! CONSIGNES !

NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES ! LA VIANDE, LE POISSON, LES LEGUMES ETC. DOIVENT ETRE SECS ET FROIDS (max. 3°C) AVANT D'ETRE CONDITIONNES SOUS-VIDE. LES DOMMAGES OCCASIONNES A L'APPAREIL PAR L'ASPIRATION DE LIQUIDES NE SONT PAS COUVERTS PAR LA GARANTIE !

D

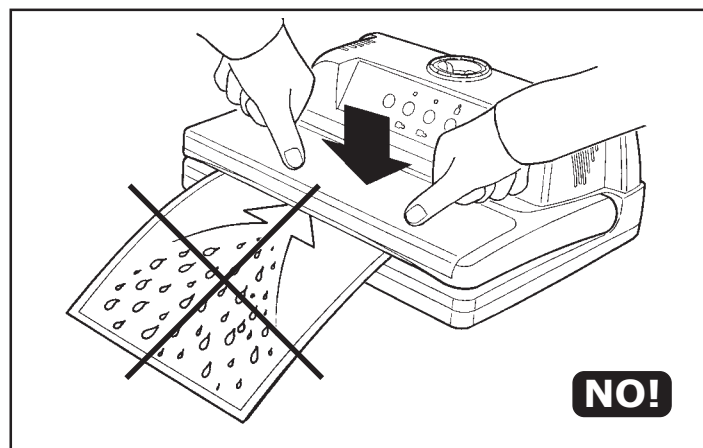
! WICHTIG !

KEINE FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN ! FLEISCH, FISCH, GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE ETC. MÜSSEN TROCKEN UND KALT (max. 3°C) SEIN, BEVOR SIE VAKUUMVERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE DECKT KEINE SCHÄDEN AM GERÄT, DIE DURCH ANSAUGUNG VON FLÜSSIGKEITEN VERURSACHT WERDEN !

E

! IMPORTANTE !

¡NO ASPIREN LÍQUIDOS ! CARNE, PESCADO, VERDURAS, LEGUMBRES ETC. TIENEN QUE ESTAR SECOS Y FRÍOS (max 3°C) ANTES DE CONFECCIONARLOS EN VACÍO. DAÑOS AL APARATO PROVOCADOS POR LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS ¡ NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA !



I

INTRODUZIONE

Nel ringraziarLa per la preferenza accordata, la Ditta Costruttrice è lieta di annoverarLa tra i suoi affezionati Clienti e confida che l'uso di questo macchinario sia per Lei motivo di piena soddisfazione.

Il presente Manuale di Uso serve da riferimento per una guida corretta ed una rapida identificazione della macchina in tutte le sue parti e versioni.

I disegni, le tabelle e quant'altro contenuto nel presente Manuale di Uso sono di natura riservata e, per questo, ogni informazione non può essere riprodotta nè completamente nè parzialmente e non può essere comunicata a terzi, senza l'autorizzazione della Ditta Costruttrice che ne è la proprietaria esclusiva.

In base alla propria politica di continuo miglioramento della qualità la Ditta Costruttrice si riserva il diritto di apportare tutte le modifiche che riterrà opportuno in qualsiasi momento e senza preavviso.

GB

INTRODUCTION

In thanking you for the preference shown, the Manufacturer welcomes you among our customers and trusts that you will be fully satisfied with the machine.

This Operator's Manual serves as a reference and guide for correct and rapid identification of the machine in all its parts and versions.

The drawings, tables and anything else contained in this Operator's Manual are of a confidential nature and therefore no part of it may be reproduced either completely or partially or communicated to third parties, without the express permission of the Manufacturer who is its exclusive owner.

In accordance with the Firm's policy of constant improvement the Manufacturer reserves the right to make any modifications deemed opportune, at any time and without prior notice.

F

PRÉFACE

En vous remerciant pour la préférence accordée, la Société Constructrice est heureuse de vous compter parmi ses nouveaux clients et vous certifie que l'utilisation de cette machine vous rendra pleine satisfaction.

Le présent Manuel d'Utilisation sert de référence pour un guide correct et une rapide identification de la machine dans toutes ses parties et versions.

Les dessins, les tableaux et autres contenus dans le présent Manuel d'Utilisation sont de nature réservée et, pour cela, aucune information ne peut être reproduite ni complètement ni partiellement et ne peut être communiquée à des tiers sans l'autorisation de la Société Constructrice, qui en est la propriétaire exclusive.

Sur base d'une politique d'amélioration continue de la qualité, la Société se réserve le droit d'apporter toutes les modifications qu'elle jugera opportunes à tout moment et sans préavis.

D

VORBEMERKUNG

Die Herstellerfirma dankt Ihnen für Ihre Wahl und freut sich, Sie zu ihren treuen Kunden zählen zu dürfen. Wir sind überzeugt, daß Sie der Gebrauch dieser Maschine voll zufriedenstellen wird.

Die vorliegende Bedienungsanleitung dient als Bezugspunkt für einen korrekten Gebrauch und eine rasche Identifizierung der Maschine in allen ihren Teilen und Versionen.

Die Zeichnungen, Tabellen und der sonstige Inhalt der vorliegenden Bedienungsanleitung sind vertraulicher Natur, und die Informationen dürfen daher ohne Genehmigung der Herstellerfirma, die deren ausschließlicher Eigentümer ist, weder vollständig noch teilweise reproduziert oder an Dritte weitergegeben werden.

Aufgrund ihrer Politik der ständigen Verbesserung der Qualität behält die Herstellerfirma sich das Recht vor, jederzeit und ohne Vorankündigung alle Abänderungen, die sie für angebracht hält, vorzunehmen.

E

INTRODUCCIÓN

Agradeciéndole de antemano la confianza depositada en nosotros, la empresa se siente orgullosa de incluirles en su larga lista de clientes y confía que el uso de esta máquina represente para ustedes motivo de plena satisfacción.

El presente Manual de Uso sirve como referencia para una guía correcta y una rápida identificación de la máquina, y de todas sus piezas y versiones.

Los diseños, las tablas y todo lo contenido en el presente Manual de Uso son de naturaleza reservada y por lo tanto, esta información no puede ser reproducida ni completamente ni parcialmente y no puede ser comunicada a terceros, sin la autorización de la empresa constructora, que es la propietaria exclusiva.

En base a la propia política de continua mejora de la calidad, la empresa constructora se reserva el derecho de aplicar cualquier modificación que considere oportuno en cualquier momento y sin previo aviso.

I

INDICE

| | |
|--|----|
| PREMESSA | 8 |
| NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI | 8 |
| SEGNALI DI PERICOLO | 10 |
| CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO | 12 |
| USO PREVISTO | 12 |
| USO ANOMALO E NON PREVISTO | 12 |
| GARANZIA | 14 |
| ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO | 16 |
| AVVERTENZE GENERALI | 16 |
| TARGHETTA | 16 |
| DATI TECNICI | 18 |
| ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO: INSTALLAZIONE | 20 |
| NORME GENERALI DI IMPIEGO | 20 |
| FUNZIONE DEI PULSANTI E COMPONENTI PRINC. | 24 |

ISTRUZIONI

| | |
|---|----|
| PER L'USO CREAZIONE DEL VUOTO | 26 |
| <i>MODALITA' AUTOMATICA</i> | 26 |
| ESECUZIONE VUOTO | |
| IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO | 26 |
| MACCHINA CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLLO MOBILE | 28 |
| MACCHINA SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO | 28 |
| <i>MODALITA' MANUALE</i> | 30 |
| ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE | 30 |
| MACCHINE SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO | 30 |
| MACCHINE CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE LO SPORTELLLO | 30 |
| <i>ESECUZIONE VUOTO IN CONTENITORI</i> | 32 |
| <i>INTERRUZIONE CICLO DI CONFEZIONAMENTO</i> | 34 |
| <i>IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE PER MODELLI CON AVVIAMENTO AUTOMATICO DEL CICLO MEDIANTE CHIUSURA DELLO SPORTELLLO</i> .. | 36 |
| <i>IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE PER MODELLI SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO</i> | 38 |

ATTENZIONE

| | |
|--|----|
| NOTE GENERALI MOLTO IMPORTANTI! | 40 |
| RISCHI RESIDUI | 42 |
| RICAMBI | 42 |
| MANUTENZIONE | 42 |
| CURA DELLA CONFEZIONATRICE | 44 |
| DAL COSTRUTTORE | 44 |
| PROBLEMI: CAUSE E RIMEDI | 46 |
| DEMOLIZIONE ED ELIMINAZIONE DELLA MACCHINA O DI SUE PARTI | 48 |
| CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI | 50 |
| TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI | 54 |
| ACCESSORI PER SOTTOVUOTO | 56 |

| | |
|--------------------------------|----|
| PARTI DI RICAMBIO | 60 |
|--------------------------------|----|

GB

INDEX

| | |
|---|----|
| INTRODUCTION | 8 |
| GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION | 8 |
| DANGER SYMBOLS | 10 |
| VACUUM PACKAGING MACHINE | 12 |
| INTENDED USE | 12 |
| IMPROPER MACHINE USE | 12 |
| WARRANTY | 14 |
| SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS | 16 |
| GENERAL INSTRUCTIONS | 16 |
| CE PLATE | 16 |
| TECHNICAL DATA | 18 |
| INSTALLATION | 20 |
| GENERAL USAGE INSTRUCTIONS | 20 |
| FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS .. | 24 |

SPECIFIC

| | |
|---|----|
| INSTRUCTIONS FOR USE VACUUM CREATION ... | 26 |
| <i>AUTOMATIC MODE</i> | 26 |
| VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS | 26 |
| MACHINE WITH AUTOMATIC START BY CLOSING THE LID | 28 |
| MACHINE WITHOUT AUTOMATIC START | 28 |
| <i>MANUAL MODE</i> | 30 |
| VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS .. | 30 |
| MACHINES WITHOUT AUTOMATIC START | 30 |
| FOR MACHINES WITH AUTOMATIC START BY MEANS OF CLOSING THE LID . | 30 |
| <i>VACUUM CREATION INSIDE OF CONTAINERS</i> | 32 |
| <i>STOPPING OF PACKAGING CYCLE</i> | 34 |
| <i>USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER FOR MODELS WITH AUTOMATIC CYCLE START BY CLOSING THE DOOR</i> .. | 36 |
| <i>USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER FOR MODELS WITHOUT AUTOMATIC START</i> | 38 |

ATTENTION:

| | |
|---|----|
| IMPORTANT INFORMATION | 40 |
| RESIDUAL HAZARDS | 42 |
| SPARE PARTS | 42 |
| MAINTENANCE | 42 |
| VACUUM PACKAGING MACHINE CARE | 44 |
| NOTE FROM THE MANUFACTURER | 44 |
| TROUBLESHOOTING | 46 |
| DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS | 48 |
| USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS | 50 |
| APPROXIMATE PRESERVATION TIMES | 54 |
| ACCESSORIES FOR VACUUM | 56 |

| | |
|--------------------------|----|
| SPARE PARTS | 60 |
|--------------------------|----|

F

INDEX

PRÉFACE 9

CONSIGNES GENERALES DE SÉCURITÉ et PREVENTION DES ACCIDENTS 9
 SIGNAUX D'INFORMATION 11

CONDITIONNEUSE SOUS VIDE 13
 UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE . 13
 TRAITEMENT IMPROPE DE LA MACHINE 13
 GARANTIE 15

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'UTILISATION 17
 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX 17
 PLAQUE D'IDENTIFICATION 17

DONNEES TECHNIQUES 19

MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE 21
 RÉGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI 21
 FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX 25

UTILISATION DE LA MACHINE CREATION DU VIDE ... 27
MODALITÉ AUTOMATIQUE 27
 EXECUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE 27
 MACHINE AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOLET MOBILE 29
 MACHINE SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE 29
MODALITÉ MANUELLE 31
 EXECUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS 31
 MACHINES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE 31
 MACHINES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR LE VOLET 31
EXECUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTES 33
INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT 35
EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE DU CYCLE PAR FERMETURE DU VOLET 37
EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE 39

ATTENTION: TRÈS IMPORTANT ! 41

AUTRES RISQUES 43

PIÈCES DE RECHANGE 43

ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES 43

SOIN DE LA CONDITIONNEUSE 45

LE CONSTRUCTEUR 45

PROBLÈMES: CAUSES ET REMÈDES 47

DEMOLITION ET ELIMINATION DE LA MACHINE OU DE SES PARTIES ... 49

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS 51
 TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS 55

ACCESSOIRES POUR LE SOUS VIDE 57

PIECES DE RECHANGE 60

D

INHALT

VORBEMERKUNG 9

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN 9
 GEFAHRSSIGNALE 11

VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE 13
 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG ... 13
 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG 13
 GARANTIE 15

SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG 17
 ALLGEMEINE HINWEISE 17
 CE-TYPENSCHILD 17

TECHNISCHE DATEN 19

AUFSTELLUNG 21
 ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE 21
 FUNKTIONEN DER TASTEN UND HAUPT-BESTANDTEILE 25

GEBRAUCHSANLEITUNG BEUTELVAKUUMIERUNG 27
AUTOMATISCHE WEISE 27
 HERSTELLUNG DES VAKUUMS IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR VAKUUMVERPACKUNG 27
 MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGES DURCH SCHLIESSEN DER VAKUUMKLAPPE 29
 MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START .. 29
MANUELLER ARBEITSVORGANG 31
 BEUTELVAKUUMIERUNG 31
 MASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN START . 31
 BEI MASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM START 31
GEFÄSSVAKUUMIERUNG 33
UNTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS 35
EINSATZ DER VERPACKUNGS-MASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGES 37
EINSATZ DER VERPACKUNGS-MASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START 39

ACHTUNG: SEHR WICHTIGE ALLGEMEINE HINWEISE! 41

RESTRISIKEN 43

ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE 43

WARTUNG 43

PFLEGE DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE 45

SEITENS DES HERSTELLERS 45

STÖRBEBEITIGUNG 47

ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE 49

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL 51
 KONSERVIERUNGSDAUER 55

ZUBEHÖR ZUR VAKUUMVERPACKUNG 57

ERSETZTEILE 60

E

INDICE

INTRODUCCIÓN 9

SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES 9
 SÍMBOLOS DE PELIGRO 11

MÁQUINA DE VACÍO 13
 USO PREVISTO 13
 USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA 13
 GARANTIA 15

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO 17
 ADVERTENCIAS GENERALES 17
 PLACA DE IDENTIFICACION 17

DATOS TÉCNICOS 19

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE USO: INSTALACIÓN 21
 NORMAS GENERALES DE USO 21
 FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES 25

INSTRUCCIONES DE USO CREACIÓN DE VACÍO 27
MODO AUTOMÁTICO 27
 CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO 27
 MÁQUINAS CON PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE 29
 MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA 29
MODO MANUAL 31
 CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS 31
 MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA 31
 MÁQUINAS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA MEDIANTE EL PORTILLO 31
CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES 33
INTERRUCCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO 35
USO DE LA CONFECIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO MEDIANTE CIERRE DEL PORTILLO 37
USO CONFECIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA 39

¡ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES 41

RESIGOS RESIDUALES 43

PIEZAS DE REPUESTO 43

MANTENIMIENTO 43

CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO DEL FABRICANTE 45

PROBLEMAS: CAUSAS Y REMEDIOS 47

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA . 49

CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ... 51
 TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS .. 55

ACCESORIOS PARA VACÍO 57

PIEZAS DE REPUESTO 60

I

PREMESSA

Questo manuale contiene le istruzioni per l'uso e la manutenzione della CONFEZIONATRICE SOTTO VUOTO.



L'osservanza delle istruzioni contenute nel presente manuale consente di operare durante l'uso in condizioni di sicurezza, garantendo nel contempo il regolare funzionamento dell'apparecchio.



PRIMA DI UTILIZZARE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LEGGETE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI CONTENUTE IN QUESTO MANUALE.



Il costruttore declina ogni responsabilità dovuta a negligenza ed alla mancata osservanza delle istruzioni.

NORME GENERALI DI SICUREZZA E PREVENZIONE INFORTUNI



- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi scalzi.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici; non immergerlo in acqua.
- Non affidarne l'uso a bambini od a persone incapaci.
- Staccare sempre la spina prima di effettuare qualsiasi operazione diversa dal confezionamento.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo e disinserire la spina.

GB

INTRODUCTION

This manual contains the instructions for the use and maintenance of the VACUUM PACKAGING MACHINE.



Compliance with the instructions contained in this manual will ensure safe use and correct operation of the machine.



BEFORE USING THE VACUUM PACKAGING MACHINE, CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS.



The manufacturer declines any liability if these instructions are not followed.

GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION





- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not touch the machine when barefoot.
- In case of breakdown or malfunction, switch off the machine and unplug it.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents; do not put it in water.
- Do not let children or incapable people use the machine.
- Always unplug the machine before carrying out any operation other than vacuum packing.
- Switch the machine off and unplug it when not used.


F

PRÉFACE

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE.

 **L' observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.**

 **AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.**

 **Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.**

CONSIGNES GENERALES DE SÉCURITÉ et PREVENTION DES ACCIDENTS


 **DANGER** 


- Ne pas toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, arrêtez la machine et débranchez-la du courant.
- Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques; ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas confier l'utilisation à des enfants ou à des personnes incapables.
- Débrancher toujours la fiche avant de faire une quelconque opération autre que le conditionnement.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé il faut l'éteindre et débrancher la fiche.

D

VORBEMERKUNG

Dieses Handbuch enthält die Bedienungs- und Wartungsanleitung der VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE.

 **Die Beachtung der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Hinweise ermöglichen eine bestimmungsgemäße und sichere Verwendung und garantieren gleichzeitig einen störungsfreien Betrieb des Geräts.**

 **VOR BENUTZUNG DER VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE DIE IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENEN ANWEISUNGEN AUFMERKSAM LESEN.**

 **Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für Schäden ab, die auf Nachlässigkeit und Nichteinhaltung der Anweisungen zurückzuführen sind.**

ALLGEMEINE SICHERHEITS- UND UNFALLVERHÜTUNGSNORMEN


 **GEFAHR** 


- Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen berühren.
- Das Gerät nicht barfuß benutzen.
- Im Fall von Schäden oder Funktionsstörungen das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen.
- Halten Sie Wasser und Wasserdampf von der Maschine fern.
- Kinder und unfähige Personen dürfen das Gerät nicht benutzen.
- Netzstecker bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten ziehen.
- Das Gerät bei Nichtbenutzung ausschalten und Netzstecker ziehen.


E

INTRODUCCIÓN

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO.

 **Siguiendo las instrucciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.**

 **ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

 **El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.**

SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES

 **PELIGRO** 

- No tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato estando descalzos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.
- No deje la máquina expuesta a los agentes atmosféricos; no vierta agua sobre ella.
- No permita que los niños ni las personas inexpertas manejen la máquina.
- Siempre deberá desenchufar la máquina antes de realizar cualquier operación diferente a la creación de vacío.
- Cuando la máquina no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela.

I

- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa elettrica.
- Verificare sovente lo stato del cavo di alimentazione che in caso di necessità deve essere sostituito solo presso un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato.
- In caso di riparazione o sostituzione di parti utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- In caso di incompatibilità tra la spina di alimentazione e la vostra presa, fatela sostituire da un Centro Tecnico di Assistenza autorizzato; si sconsiglia l'uso di adattatori non omologati e/o prolunghe.



FARE ATTENZIONE AI SEGNALI RIPORTATI IN QUESTO MANUALE.

SEGNALI DI PERICOLO



PERICOLO GENERICO: questo segnale avverte che se le operazioni descritte non sono correttamente eseguite, l'operatore è sottoposto a rischi o l'apparecchio potrebbe conseguire dei danni.



PERICOLO ELETTRICO: questo segnale avverte che esistono pericoli di natura elettrica.



PERICOLO SCOTTATURE: questo segnale avverte che esistono pericoli di scottature.



NOTA: Questo simbolo segnala una nota o una raccomandazione.

GB

- Do not pull the power cord to unplug the machine.
- Frequently check the condition of the power cord; if necessary have it replaced by only an authorized Technical Assistance Centre.
- In case of repair or replacing parts, only use original spare parts.
- In case of incompatibility between the power plug and your socket, have it replaced by an authorized Technical Assistance Centre.



PAY ATTENTION TO THE SYMBOLS GIVEN IN THIS MANUAL.

DANGER SYMBOLS



GENERAL DANGER: this symbol warns that if the described operations are not correctly performed, the operator is exposed to risks or the machine could be damaged.



ELECTRIC DANGER: this symbol signals the possibility of an electrical danger.



BURNING DANGER: this symbol warns of danger of burns.




NOTE: This symbol indicates a very important note or warning.


F

- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Vérifier souvent l'état du câble d'alimentation. En cas de besoin, il doit être changé seulement auprès d'un Centre d'Assistance Technique autorisé.
- En cas de réparation ou remplacement des parties, utiliser seulement pièces de rechange originales.
- En cas d'incompatibilité entre la fiche d'alimentation et votre prise, faites-la remplacer par un Centre de Assistance Technique autorisé; n'utilisez pas d'adaptateurs non homologués et/ou de rallonges.


 **FAIRE ATTENTION AUX SIGNAUX QUI SONT INDIQUÉS DANS CE MANUEL.**

SIGNAUX DE DANGERS

 **DANGER GÉNÉRAL:** ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.

 **DANGER ÉLECTRIQUE** signale un danger électrique.

 **DANGER BRÛLURES** signale des dangers de brûlures.


 **REMARQUE:** Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.

D

- Stecker nicht am Kabel ziehen.
- Zustand des Netzkabels oft überprüfen; bei Bedarf nur von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen.
- Bei Reparatur oder Auswech-selung von Teilen ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.
- Falls der Netzstecker nicht mit Ihrer Steckdose übereinstimmt, von berechtigtem Kundendienst auswechseln lassen. Nicht normgerechte Netzadapter dürfen nicht verwendet werden.


 **ALLE IN DIESER BETRIEBS-ANLEITUNG ENTHALTENEN SICHERHEITSHINWEISE UNBEDINGT BEACHTEN!**

GEFAHRSIGNALE

 Bezeichnet eine möglicherweise gefährliche Situation, welche Verletzungen und/oder Sachbeschädigungen zur Folge haben können.

 **E L E K T R I S C H E GEFAHR:** Dieses Signal warnt davor, dass Gefahren elektrischer Natur bestehen.

 **VERBRENNUNGS-GEFAHR:** Dieses Signal warnt davor, dass Verbrennungsgefahr besteht.


 Dieses Symbol weist auf eine sehr wichtige Anmerkung oder Empfehlung hin.


E


- No tire del cable de alimentación para desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente las condiciones en que se encuentra el cable, que deberá sustituirse por otro nuevo en caso sea necesario, y sólo por el Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- En caso de reparación o sustitución de partes de la máquina, utilicen únicamente recambios originales.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe de la máquina y vuestra toma de corriente, háganlo sustituir en un Centro autorizado de Asistencia Técnica; desaconsejamos el uso de adaptadores no homologados y/o alargaderas.

 **PONER ATENCIÓN A LAS SEÑALES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.**

SÍMBOLOS DE PELIGRO

 **PELIGRO GENÉRICO:** esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.

 **PELIGRO ELÉCTRICO:** este símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.

 **PELIGRO DE QUEMADURAS:** este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.

 **OBSERVACIÓN:** Este símbolo señala una observación o una recomendación.

I

SEGNALI DI INFORMAZIONE



Prima di operare leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale.



Prima di ogni operazione di manutenzione, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica e consultare il presente manuale.



CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

USO PREVISTO

L'apparecchio è stato progettato e studiato per effettuare il vuoto in buste o contenitori sottovuoto di prodotti asciutti, per un impiego esclusivamente domestico.

USO ANOMALO E NON PREVISTO



La confezionatrice descritta nel presente libretto è stata progettata, dimensionata e costruita esclusivamente per l'uso precedentemente descritto.

GB

INFORMATION SYMBOLS



Before using the machine, carefully read the instructions contained in this manual.



Before starting any maintenance operation, disconnect the power supply and consult this instruction manual.



VACUUM PACKAGING MACHINE

INTENDED USE

This machine has been designed and developed for vacuum packaging of dry products with bags or vacuum containers, exclusively for domestic use.

IMPROPER MACHINE USE



The vacuum packaging machine described in this instruction manual has been designed and built only for the above-mentioned use.

F

**SIGNAUX
 D' INFORMATION**



Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.



Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.



**CONDITIONNEUSE
 SOUS VIDE**

**UTILISATION CONFORME
 DE LA MACHINE**

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs, pour un emploi exclusivement familial.

**TRAITEMENT
 IMPROPE DE LA MACHINE**



La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.

D

ALLGEMEINE HINWEISE



Vor der Inbetriebnahme die in der vorliegenden Betriebsanleitung enthaltenen Anleitungen aufmerksam lesen.



Bei allen Wartungs- und Pflegearbeiten zuerst Stecker vom Netz ziehen und Betriebsanleitung lesen.



**VAKUUM-
 VERPACKUNGSMASCHINE**

**BESTIMMUNGSGEMÄSSE
 VERWENDUNG**

Das Gerät dient ausschliesslich zum Verpacken von trockenen Lebensmitteln und anderen nicht flüssigen Produkten unter Vakuum und ist nur für Benutzung im Haushalt bestimmt.

**NICHT BESTIMMUNGS-
 GEMÄSSE VERWENDUNG**



Die in diesem Handbuch beschriebene Verpackungsmaschine wurde ausschließlich für den hier oben beschriebenen Gebrauch entworfen, bemessen und gebaut.

E

**SIMBOLOS DE
 INFORMACIÓN**



Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.



Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.



MAQUINA DE VACÍO

USO PREVISTO

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos, para un uso exclusivamente doméstico.

**USO INCORRECTO Y NO
 PREVISTO DE LA MÁQUINA**



Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente para el uso descrito.

I

GARANZIA

La Vostra confezionatrice gode di una garanzia contro i difetti di costruzione di 24 mesi dalla data di acquisto.

La garanzia decade per un uso non conforme o diverso da quello illustrato nel presente manuale.

N **CATTIVO USO, NEGLIGENZA, INOSSERVANZA NEL MANTENERE IL PRODOTTO PULITO, IMPIEGO DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO CON TENSIONI DIVERSE DA QUELLE INDICATE O TENTATIVI DI RIPARAZIONE DA PARTE DI PERSONALE NON AUTORIZZATO, FANNO DECADERE LE CONDIZIONI DI GARANZIA.**

N **L'uso non conforme o non corrispondente a quanto indicato nel presente manuale, può comportare danneggiamento della CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO precludendo così il rispetto delle condizioni tecniche per cui l'apparecchio è stato progettato e costruito, con conseguente possibile compromissione delle caratteristiche di sicurezza.**

N **Il costruttore non risponde per danni a persone e/o cose derivanti da errori di installazione e uso non conforme dell'apparecchio.**

GB

WARRANTY

Your vacuum packaging machine comes with a 24-month warranty against manufacturing defects, valid from the date of purchase.

The warranty does not cover damage caused by misuse or incorrect maintenance.

N **THE WARRANTY TERMS ARE CANCELLED IN THE EVENT OF ATTEMPTS TO REPAIR THE MACHINE BY UNAUTHORIZED PERSONNEL.**

N **Any use not complying with that indicated in this instruction manual can result in damage to the VACUUM PACKAGING MACHINE. Failure to respect the technical conditions for which the machine is designed and built can compromise machine safety.**


N **The manufacturer declines any liability for injuries or damage due to incorrect machine installation or use.**


F


GARANTIE

Votre machine est garantie pour la durée de 24 (vingt-quatre) mois de la date de vente, qui est écrite sur la documentation d'achat.

La garantie sera tout de suite déchuée en cas d'utilisation non conforme ou différente de celle qui est décrite dans cette notice d'utilisation.

 **TRAITEMENT IMPROPE, NEGLIGENCE, NON-RESPECT DU MAINTIEN DE PROPRETE DE LA MACHINE, UTILISATION DE LA MACHINE AVEC DES TENSIONS DIFFÉRENTES DE CELLES QUI SONT INDIQUÉES OU DES TENTATIVES DE REPARATION PAR DU PERSONNEL NON-AUTORISÉ, FONT DÉCHOIR TOUT DE SUITE LA GARANTIE.**

 **Une utilisation impropre ou non conforme aux consignes de la notice d'utilisation, peut comporter des dommages à la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE et en empêchant ainsi le respect des conditions techniques pour lesquelles l'appareil a été projeté et construit, pourrait compromettre les caractéristiques de sûreté.**


 **Le constructeur décline toute responsabilité pour dommages aux personnes et/ou aux choses qui dérivent d'erreurs d'installation et utilisation non conforme de l'appareil.**


D


GARANTIE

Ihre Verpackungsmaschine ist durch eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum gegen Herstellungsmängel gedeckt.

Die Garantie ist ausgeschlossen, wenn Personen -und Sachschaden auf nicht bestimmungsgemäße Verwendung, unsachgemässes Bedienen oder Nichtbeachten der Hinweise in dieser Betriebsanleitung zurückzuführen sind.

 **SCHLECHTER GEBRAUCH, NACHLÄSSIGKEIT, NICHTEINHALTUNG DER REINIGUNG, ANSCHLUSS AN EINE VOM TYPENSCHILD ABWEICHENDE SPANNUNG, REPARATURVERSUCHE SEITENS VON NICHT BERECHTIGTEM PERSONAL FÜHREN ZUM VERFALL DER GARANTIE.**

 **Der nicht bestimmungsgemäße oder nicht dem Inhalt des vorliegenden Handbuchs entsprechende Gebrauch kann zur Beschädigung der VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE führen und so die Einhaltung der technischen Bedingungen, für die das Gerät geplant und konstruiert wurde, verhindern, woraus sich mögliche Beeinträchtigungen der Sicherheitseigenschaften ergeben.**


 **Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Personen -und Sachschäden die auf Installationsfehler und nicht bestimmungsgemässen Gebrauch des Gerätes zurückzuführen sind.**


E


GARANTÍA

Su máquina de vacío tiene una garantía de 24 meses, cubriendo defectos de construcción y/o defectos de sus componentes.

Esta garantía no cubre los daños causados por el uso indebido o por la negligencia de mantenimiento. La garantía se anula por uso incorrecto o diferente del uso descrito en el presente manual.

 **MAL USO, NEGLIGENCIA, INCUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE MANTENIMIENTO EN CUANTO A LIMPIEZA DE LA MÁQUINA, USO DE LA MÁQUINA DE VACÍO CON TENSIONES ELÉCTRICAS DIFERENTES A LAS INDICADAS O BIEN INTENTOS DE REPARACIONES POR PERSONAL NO AUTORIZADO, ANULAN LAS CONDICIONES DE LA GARANTÍA.**

 **El uso no conforme o que no corresponda a lo que se indica en el presente manual, puede provocar daños a la MÁQUINA DE VACÍO, y al no respetar las condiciones técnicas para las cuales se proyectó y fabricó el aparato, puede llegar a perjudicar sus características de seguridad.**

 **El fabricante no se hace responsable de daños a personas y/o cosas provocados por errores de instalación y un uso incorrecto del aparato.**

I

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO

AVVERTENZE GENERALI

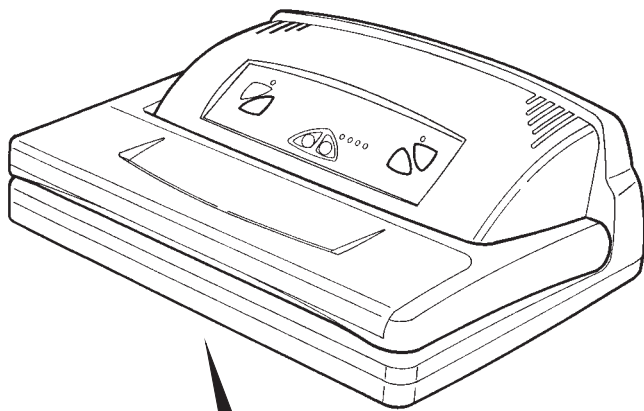
La Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO ha subito rigorosi controlli e collaudi prima della spedizione.

N Dopo aver tolto l'imballo, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio, non utilizzatelo e rivolgetevi subito al rivenditore.

Gli elementi dell'imballo (sacchetti di plastica, ecc.), non debbono essere lasciati alla portata dei bambini, o dispersi nell'ambiente.

TARGHETTA **CE**

Nella parte inferiore della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO si trova la targhetta di identificazione del prodotto e di marcatura **CE** (vedi disegno sotto riportato).



| | |
|--|---------------------------------|
| CE | |
| Tipo/Type : | |
| Tensione/Voltage : <input type="text"/> V | Serial No. <input type="text"/> |
| Frequenza/Freq. : <input type="text"/> Hz | |
| Assorbimento/Power : <input type="text"/> VA | |
| <input type="checkbox"/> Apparecchio di classe II / Class II appliance | |

GB

SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

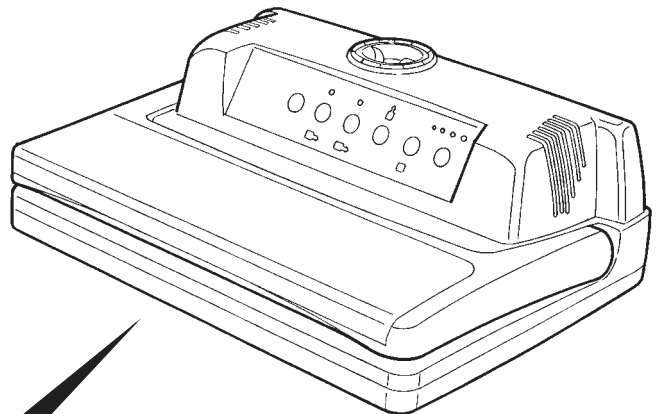
Your vacuum packaging machine has undergone strict checks and tests before shipment.

N After having removed the packing, ensure that the machine is not damaged; in case of doubt do not use it but return it immediately to the retailer.

Packaging (plastic bags, etc) must be kept out of reach of children and disposed of correctly.

CE PLATE

The product nameplate with CE marking is located on bottom part of your VACUUM PACKAGING MACHINE (see drawing below).



F

INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX


Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE a subi de rigides contrôles et vérifications avant l'envoi.



Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.

Ne pas laisser d'éléments de l'emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

PLAQUETTE

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette , qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

D

SPEZIFISCHE GEBRAUCHSANLEITUNG

ALLGEMEINE HINWEISE


Ihre VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE wurde vor Versand strengen Kontrollen und Abnahmeprüfungen unterzogen.



Vergewissern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist; im Zweifelsfall nicht benutzen und sofort den Händler kontaktieren.

Die Verpackungselemente (Plastiktüten etc.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen oder in der Umwelt weggeworfen werden.

-TYPENSCHILD

Im unteren Teil Ihrer VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE befindet sich das Produkt-identifikations- und -Markierungsschild (siehe Zeichnung).

E

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO

ADVERTENCIAS GENERALES

Su máquina de vacío ha sido sometida a rigurosos controles y pruebas de ensayo antes de ser entregada.




Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

PLACA DE

IDENTIFICACIÓN

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de identificación producto y la marcatura  (Vea el esquema adjunto).

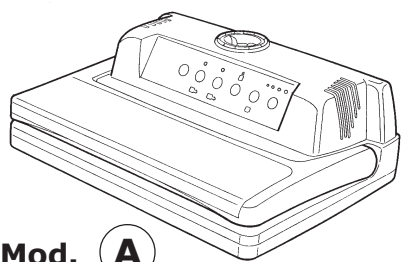
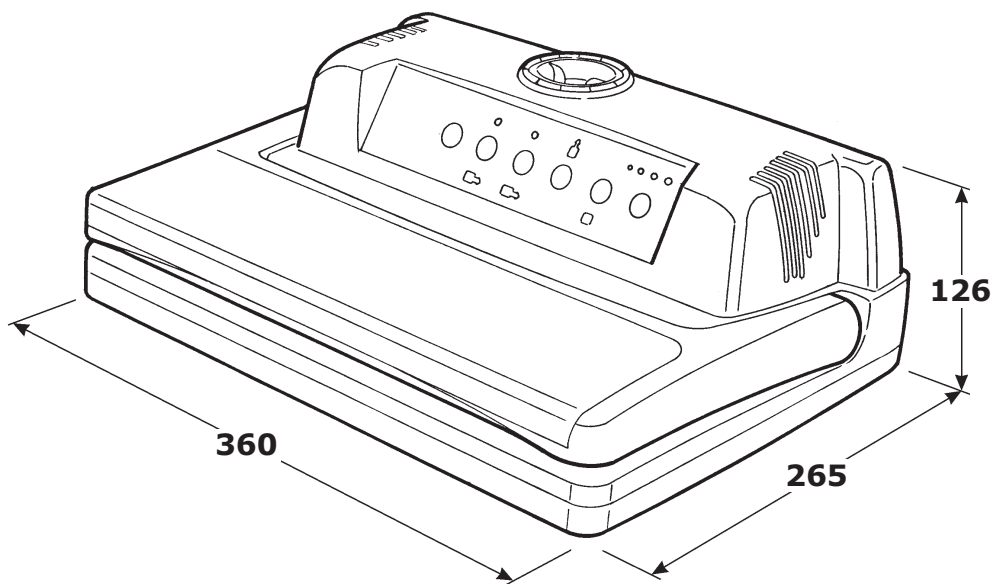
I

GB

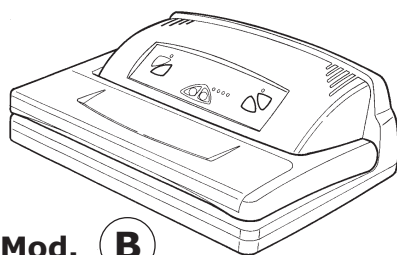
DATI TECNICI

TECHNICAL DATA

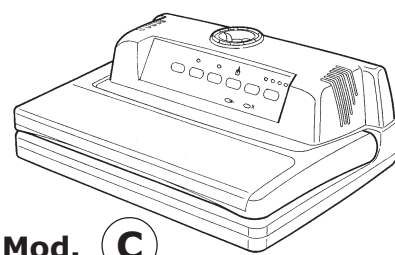
| CARATTERISTICHE / TECHNICAL DATA | | |
|---|---|-------------------|
| DESCRIZIONE / DESCRIPTION | A | B C |
| PESO DELLA MACCHINA WEIGHT OF MACHINE | Kg. 4 | Kg. 3.5 |
| AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLINO MOBILE AUTOMATIC START BY CLOSING THE MOVABLE DOOR | SI / YES | NO |
| POTENZA DELLA POMPA PUMP POWER | 85 WATT | |
| TIPO DI POMPA E PORTATA PUMP TYPE AND PUMP SPEED | Autolubrificante - 11 L/min Self lubricating - 11 lt/min | |
| POTENZA TOTALE ASSORBITA TOTAL ABSORBED POWER | 380 WATT | |
| TENSIONE DI ALIMENTAZIONE POWER GRID VOLTAGE | 230 VOLT - 50 Hz (EUR) 115 VOLT - 50/60 Hz (USA) | |
| COMANDI CONTROLS | Digitali Digital | |
| FUSIBILE FUSE | Tipo F5×20 2.5 A Type F5×20 2.5 A | |
| LUNGHEZZA BARRA SALDANTE SEALING BAR LENGTH | 310 mm | |



Mod. **A**



Mod. **B**



Mod. **C**

F

DONNEES TECHNIQUES

D

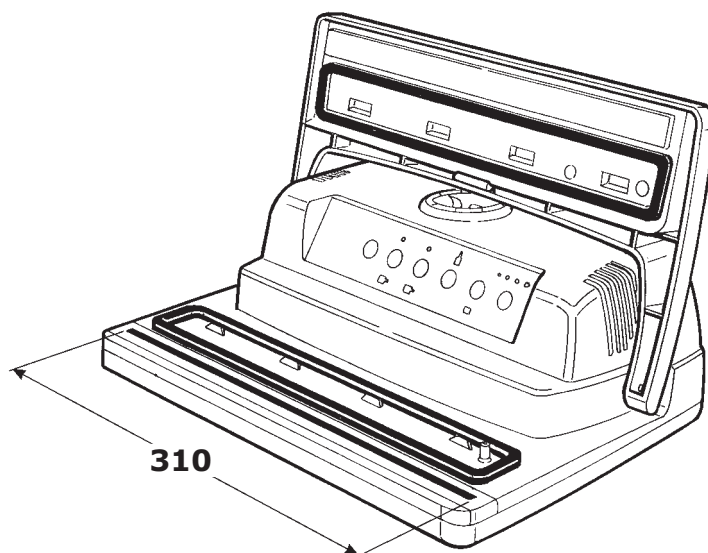
TECHNISCHE DATEN

E

DATOS TÉCNICOS

DONNEES TECHNIQUES / TECHNISCHE FAKTEN / CARACTERÍSTICAS

| DESCRIPTION/BESCHREIBUNG/DESCRIPCIÓN | A | B C |
|--|--|-------------------|
| POIDS DE LA MACHINE GEWICHT DER MASCHINE PESO DE LA MÁQUINA | Kg. 4 | Kg. 3.5 |
| MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOLET MOBILE AUTOMATISCHER START DURCH SCHLIESSEN DER BEWEGLICHEN KLAPPE PUERTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE | OUI / JA / SÍ | NON / NEIN / NO |
| PUISSANCE DE LA POMPE PUMPENLEISTUNG POTENCIA DE LA BOMBA | 85 WATT | |
| TYPE ET DEBIT POMPE PUMPENTYP UND PUMPENNSAUGLEISTUNG TIPO DE BOMBA Y CAPACIDAD DE LA BOMBA | Autolubrifiant - 11 L/min Selbstschmierend - 11 lt/min Autolubrificada - 11 lt/min | |
| PUISSANCE TOTALE ABSORBÉE ABSORBIERTE GESAMTLEISTUNG POTENCIA TOTAL ABSORBIDA | 380 WATT | |
| TENSION D'ALIMENTATION NETZSPANNUNG TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN | 230 VOLT - 50 Hz (EUR) 115 VOLT - 50/60 Hz (USA) | |
| COMMANDES STEUERUNG MANDOS | Digitals Digital Digitali | |
| FUSIBLE SICHERUNG FUSIBLE | Type F5×20 2.5 A Typ F5×20 2.5 A Tipo F5×20 2.5 A | |
| SCHWEISSLÄNGE LONGUEUR DE LA BARRE DE SOUDURE LONGITUD BARRA SELLADORA | 310 mm | |



I

ISTRUZIONI SPECIFICHE D'USO: INSTALLAZIONE



ATTENZIONE: prima di collegare la **CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO** alla presa di corrente, leggere attentamente questo manuale.

NORME GENERALI DI IMPIEGO

- 1) Accertarsi preventivamente che la tensione indicata sulla targhetta di identificazione (**A**) della macchina sia la stessa della Vostra rete.
- 2) Inserire e disinserire la spina nella presa di corrente sempre ad apparecchio spento:

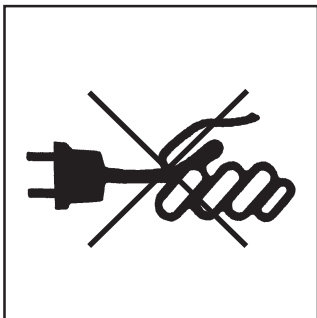


non tirare mai il cavo ma afferrare sempre la spina (vedi Fig. 1).



EVITARE ASSOLUTAMENTE L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI! IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

NO!



OK

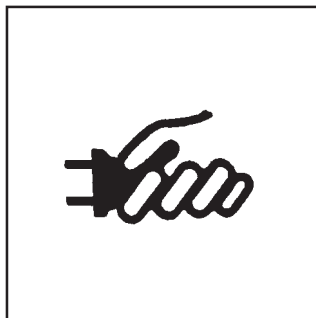
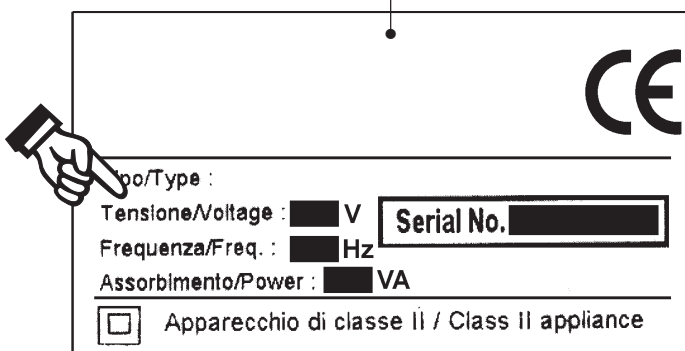


Fig./Abb. 1

A



GB

INSTALLATION



IMPORTANT: Before plugging in the vacuum packaging machine, carefully read this instruction manual.

GENERAL USAGE INSTRUCTIONS

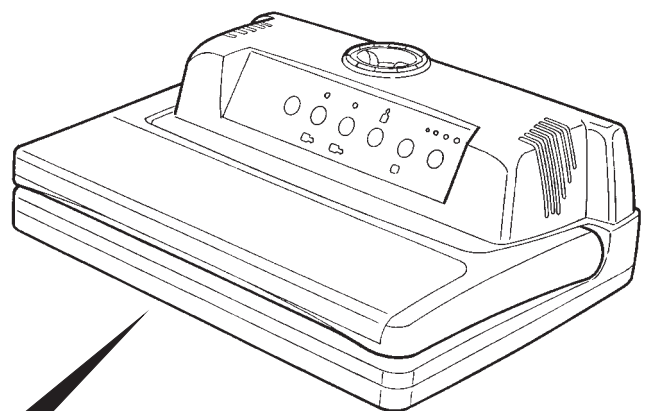
- 1) Firstly, make sure the voltage of your electricity supply matches that given on the machine dataplate (**A**).
- 2) Only insert the plug in the power socket and remove it when the machine is switched off:



Always grip the plug; never pull on the power cord (see Fig. 1).



DO NOT ATTEMPT TO VACUUM PACK LIQUIDS! THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.



F

MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE



ATTENTION: avant de brancher la **CONDITIONNEUSE SOUS VIDE** à la prise de courant, lisez attentivement ce manuel.

RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI

- 1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque **(A)** de la machine correspond aux valeurs de réseau.
- 2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:



ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche (Fig. 1).



**NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES.
LE PRODUIT DOIT ETRE CONDITIONNE SEC ET FROID APRES L'AVOIR LAISSE DANS LE REFRIGERATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM.
TOUT DOMMAGE DU A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.**

D

AUFSTELLUNG



ACHTUNG: Vor dem Anschluss an die Spannungsversorgung **Betriebsanleitung** aufmerksam durchlesen.

ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

- 1) Vor Gebrauch überprüfen, dass die auf dem Typenschild **(A)** der Maschine angegebene Spannung Ihrer Netzspannung entspricht.
- 2) Den Stecker stets bei ausgeschaltetem Gerät in die Steckdose stecken bzw. ziehen:



Keinesfalls am Netzkabel ziehen, sondern stets am Stecker ziehen (siehe Abb. 1).



**AUF KEINEN FALL FLÜSSIGKEITEN ANSAUGEN!
DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGECÜHLT VERPACKT WERDEN.
DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.**

E

INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS DE USO: INSTALACIÓN



PRECAUCIÓN: antes de enchufar la máquina de vacío, lea atentamente las instrucciones de este manual.

NORMAS GENERALES DE USO

- 1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación **(A)** de la máquina.
- 2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:



no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe (Fig. 1).



**¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS!
HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO. CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.**

I

- 3) Nei modelli dotati di filtro superiore (A) qualora si fossero inavvertitamente aspirati dei liquidi, svitare il tappo (B) e asciugare il filtro.
- 4) Non utilizzare coltelli o altri utensili affilati per l'eliminazione di eventuali residui sulla barra saldante: attendere sempre che si raffreddi prima di intervenire con attrezzi non affilati e non appuntiti.
- 5) Per qualsiasi problema dovesse sorgere (funzionamento difettoso o assistenza tecnica) contattare il nostro servizio di assistenza clienti.



Non toccare la barra saldante (C) dopo aver effettuato la saldatura della busta poiché essa raggiunge alte temperature.



TENERE LA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI



ATTENZIONE: non rimuovere per nessun motivo l'adesivo di teflon (D) posto sulla barra saldante.



**LA SICUREZZA ELETTRICA DI QUESTO APPARECCHIO E' ASSICURATA SOLO SE ESSO E' COLLEGATO CORRETTAMENTE AD UN IMPIANTO DI MESSA A TERRA EFFICACE, COME PREVISTO DALLE NORME DI SICUREZZA.
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITA' PER EVENTUALI DANNI CAUSATI DALLA MANCANZA DI MESSA A TERRA NELL'IMPIANTO.**

GB

- 3) In the models with upper filter (A) if liquids are accidentally sucked, unscrew the cap (B) and dry the filter.
- 4) Do not use knives or other sharp utensils to remove any residuals on the sealing bar: always wait until it is cold and use tools that are not sharp or pointed.
- 5) For any problems (faulty operation, technical assistance) contact customer service for assistance.



Do not touch the sealing bar (C) after sealing because it becomes very hot.



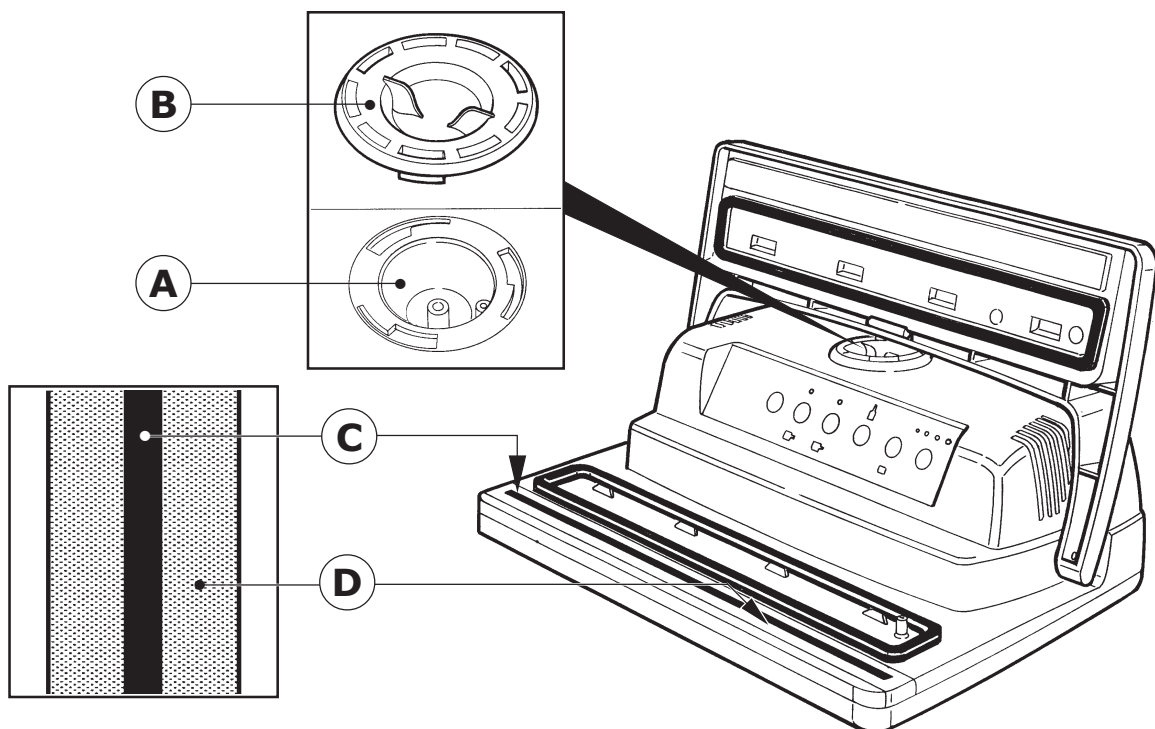
KEEP THE VACUUM PACKAGING MACHINE OUT OF THE REACH OF CHILDREN



WARNING: DO NOT remove the teflon strip (D) on the sealing bar.



**THE SAFETY OF THIS MACHINE IS ONLY GUARANTEED IF THE MACHINE HAS BEEN CORRECTLY EARTHED.
THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS.**





F

- 3) Dans les modèles munis de filtre supérieur **(A)**, dans le cas où des liquides seraient aspirés par erreur, dévisser le bouchon **(B)** et essuyer le filtre.
- 4) N' utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.
- 5) Pour tout problème (fonctionnement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.

 **Ne pas toucher la barre de soudure (C) après avoir fait la soudure du sachet, parce qu'elle peut atteindre de hautes températures.**


 **LA MACHINE DOIT ÊTRE HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.**


 **ATTENTION: ne pas enlever la bande de téflon (D) qui est placée sur la barre de soudure.**

 **LA SECURITE ELECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSUREE UNIQUEMENT SI CELUI-CI EST CORRECTEMENT BRANCHE A UNE INSTALLATION DE MISE A LA TERRE EFFICACE, SELON CE QUI EST PREVU PAR LES NORMES DE SECURITE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES EVENTUELS DOMMAGES CAUSES PAR L'ABSENCE DE MISE A LA TERRE DE L'INSTALLATION.**


D

- 3) Bei mit oberem Filter ausgestatteten Modellen **(A)** nach unbeabsichtigter Ansaugung von Flüssigkeiten den Deckel **(B)** abschrauben und Flüssigkeiten entfernen.
- 4) Keine Messer oder sonstige scharfen Gegenstände zur Reinigung der Schweissleiste benutzen. Abwarten, bis die Schweissleiste abgekühlt ist: Verbrennungsgefahr!
- 5) Bei mangelhafter Funktion Kundendienst kontaktieren.

 **Schweissleiste (C) nach Schweißvorgang nicht berühren, da diese hohe Temperaturen erreichen kann.**


 **VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE AUSSERHALB DER REICHWEITE VON KINDERN AUFBEWAHREN.**

 **ACHTUNG: Auf keinen Fall Teflonband (D) entfernen!**


 **DIE ELEKTRISCHE SICHERHEIT DIESES GERÄTS IST NUR DANN GEWÄHRLEISTET, WENN DIESES AN EINE NORMGERECHTE ERDUNGSANLAGE ANGESCHLOSSEN IST. DER HERSTELLER LEHNT JEGLICHE HAFTUNG FÜR EVENTUELLE SCHÄDEN, DIE DURCH FEHLENDE ERDUNG DER ANLAGE ENTSTEHEN, AB.**


E

- 3) En los modelos dotados de filtro superior **(A)**, en caso se hubiesen aspirado sin querer líquidos, desenroscar el tapón **(B)** y secar el filtro
- 4) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.
- 5) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.

 **No toque la barra selladora (C) después de sellar ya que alcanza temperaturas altas.**

 **MANTENGA LA MÁQUINA DE VACÍO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

 **PRECAUCIÓN: No quite por ninguna razón, el adhesivo de teflón (D) de la barra de sellado.**

 **LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA ESTÁ GARANTIZADA, ÚNICAMENTE SI ESTÁ CONECTADA A UNA TOMA DE TIERRA EFICAZ, SEGÚN ESTÁ PREVISTO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD. EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES DAÑOS PROVOCADOS POR LA FALTA DE INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA EN EL EQUIPO.**

I

FUNZIONI DEI PULSANTI E COMPONENTI PRINCIPALI

Qui di seguito vengono evidenziate le funzioni dei vari pulsanti presenti e segnalati i principali componenti. Rimandiamo al capitolo successivo per le informazioni sulle modalità di impiego della confezionatrice.

Legenda:

- 1) Pulsante accensione.
- 2) Pulsante per impiego **automatico** della confezionatrice.
- 3) Pulsante per impiego **manuale** della confezionatrice.
- 4) Pulsante inserimento pompa.
- 5) Pulsante saldatura.
- 6) Pulsante regolazione tempo di saldatura.
- 7) Led regolazione intensità saldatura.
- 8) Sportello mobile.
- 9) Barra saldante con adesivo di protezione in teflon.
- 10) Guarnizione NEOPRENE.
- 11) Tacche di riferimento.
- 12) Beccuccio di aspirazione.
- 13) Magnete presente solo per macchine con avviamento **automatico** mediante la chiusura dello sportello.

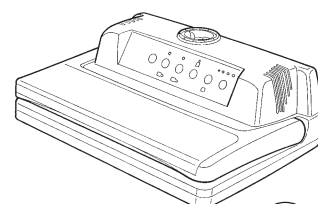
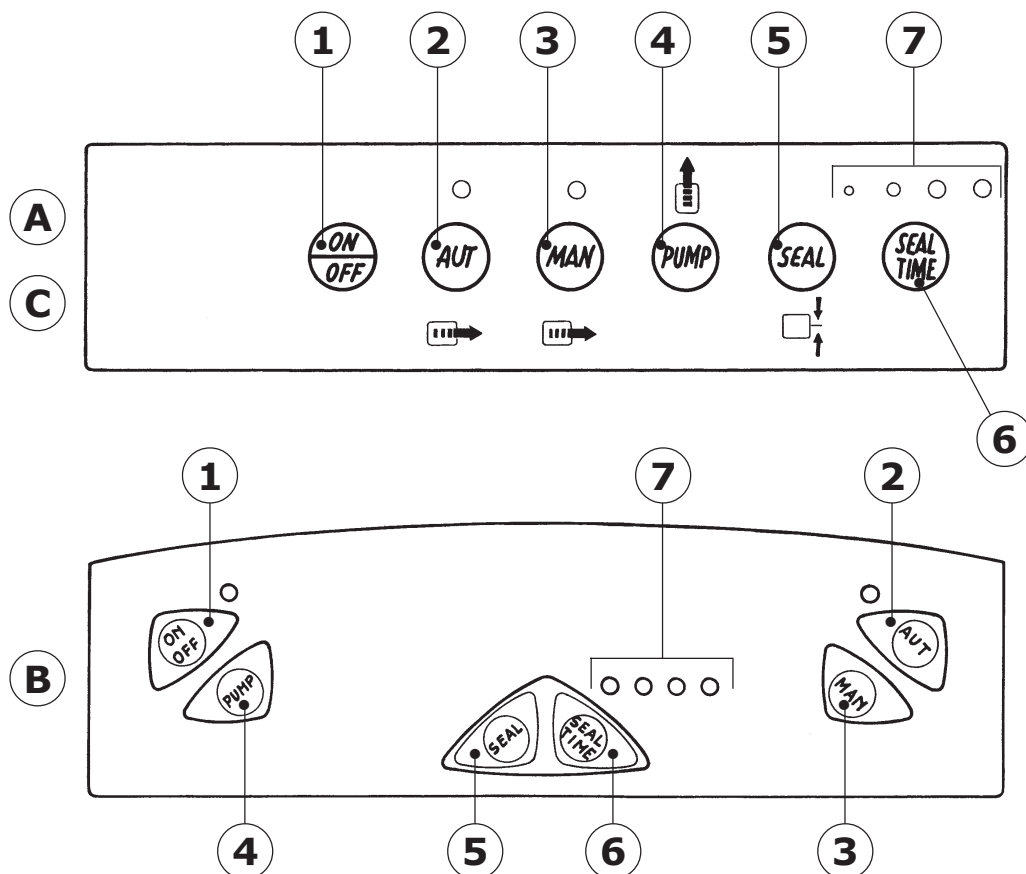
GB

FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS

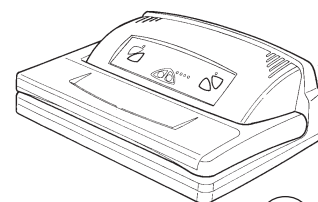
Given below are the functions of the various buttons on the machine and the main components. See the following section for information on how to use the vacuum packaging machine.

Legend:

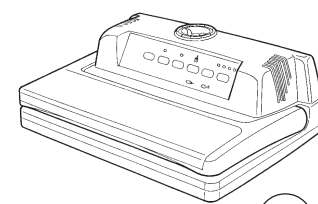
- 1) ON switch.
- 2) Switch for **automatic** use of the vacuum packaging machine.
- 3) Switch for **manual** use of the vacuum packaging machine.
- 4) Pump start button.
- 5) Sealing switch.
- 6) Sealing time switch.
- 7) Sealing intensity adjustment.
- 8) Movable lid.
- 9) Sealing bar with teflon protection strip.
- 10) NEOPRENE seal.
- 11) Reference notches.
- 12) Suction nozzle.
- 13) Magnet present only for machines with **automatic** start by closing of the movable lid.



Mod. **A**



Mod. **B**



Mod. **C**

F

**FONCTION
 DES BOUTONS ET DES
 ELEMENTS PRINCIPAUX**

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

Légende:

- 1) Bouton d'allumage.
- 2) Bouton pour l'emploi **automatique** de la conditionneuse.
- 3) Bouton pour l'emploi **manual** de la conditionneuse.
- 4) Bouton branchement pompe.
- 5) Bouton de soudure.
- 6) Bouton définition temps de soudure.
- 7) Led de réglage de l'intensité de soudure
- 8) Volet mobile.
- 9) Barre de soudure avec adhésif de protection en téflon.
- 10) Joint en NEOPRENE
- 11) Crans de référence
- 12) Bec d'aspiration
- 13) Magnéto présent uniquement pour les machines avec mise en marche **automatique** par la fermeture du volet.

D

**FUNKTIONEN DER
 TASTEN UND
 HAUPT-BESTANDTEILE**

Nachstehend werden die Funktionen der verschiedenen vorhandenen Tasten und die Hauptbestandteile angezeigt.

Für die Bedienungsanteitungen verweisen wir auf das nachfolgende Kapitel.

Erläuterung:

- 1) Taste zur Einschaltung.
- 2) Taste zum **automatischen** Betrieb der Verpackungsmaschine.
- 3) Taste zum **manuellen** Betrieb der Verpackungsmaschine.
- 4) Taste zur Einschaltung der Pumpe.
- 5) Schweißdruckknopf.
- 6) Taste zur Einstellung der Schweißdauer.
- 7) Led Einstellung Schweißintensität.
- 8) Bewegliche Klappe.
- 9) Schweissleiste mit Teflonband.
- 10) NEOPREN Dichtung.
- 11) Kerben für Beutel- Anschlag.
- 12) Anschluss für Gefäßsvakuierung.
- 13) Magnet, nur bei Maschinen mit **automatischem** Start durch Schließen der Klappe vorhanden.

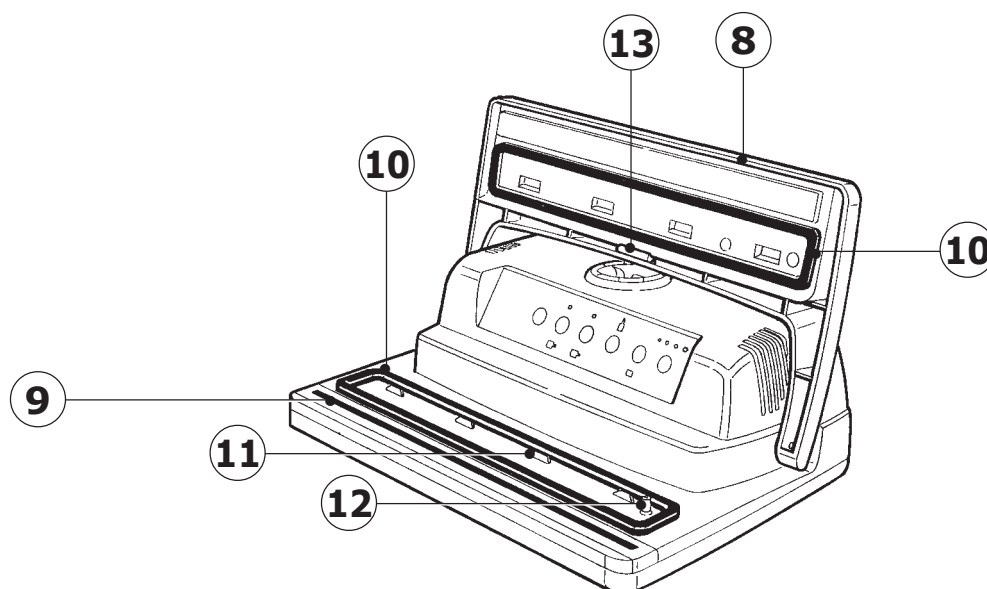
E

**FUNCIÓN DE LOS
 PULSADORES Y DE LOS
 COMPONENTES
 PRINCIPALES**

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

Legenda:

- 1) Interruptor general de encendido/apagado.
- 2) Interruptor para el uso **automático** de la máquina de vacío.
- 3) Interruptor para el uso **manual** de la máquina de vacío.
- 4) Pulsador activación bomba.
- 5) Interruptor de sellado.
- 6) Pulsador regulación tiempo de sellado.
- 7) Indicador regulación intensidad soldadura.
- 8) Portillo movable.
- 9) Barra selladora con adhesivo protector de Teflón.
- 10) Guarnición NEOPRENO.
- 11) Muecas de referencia.
- 12) Pitón de aspiración.
- 13) Magneto presente sólo para máquinas con puesta en marcha **automática** mediante el cierre del portillo.



I

ISTRUZIONI PER L'USO

CREAZIONE DEL VUOTO

Il vuoto può essere creato nelle buste sia in modo **AUTOMATICO** che **MANUALE** seguendo le indicazioni seguenti.

MODALITA' AUTOMATICA

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE PER SOTTOVUOTO

- 1 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
 - Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante **ON/OFF** fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
 - Verificare l'intensità di saldatura controllando che sia accesa la terza spia di segnalazione del **SEAL TIME** e la spia **AUT**.
- 2 Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- 3 Inserire entro i limiti della guarnizione **(B)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto asciutto e freddo da confezionare ed appoggiarsi con l'estremità della busta sulle tacche di riferimento **(C)**.

GB

INSTRUCTIONS FOR USE

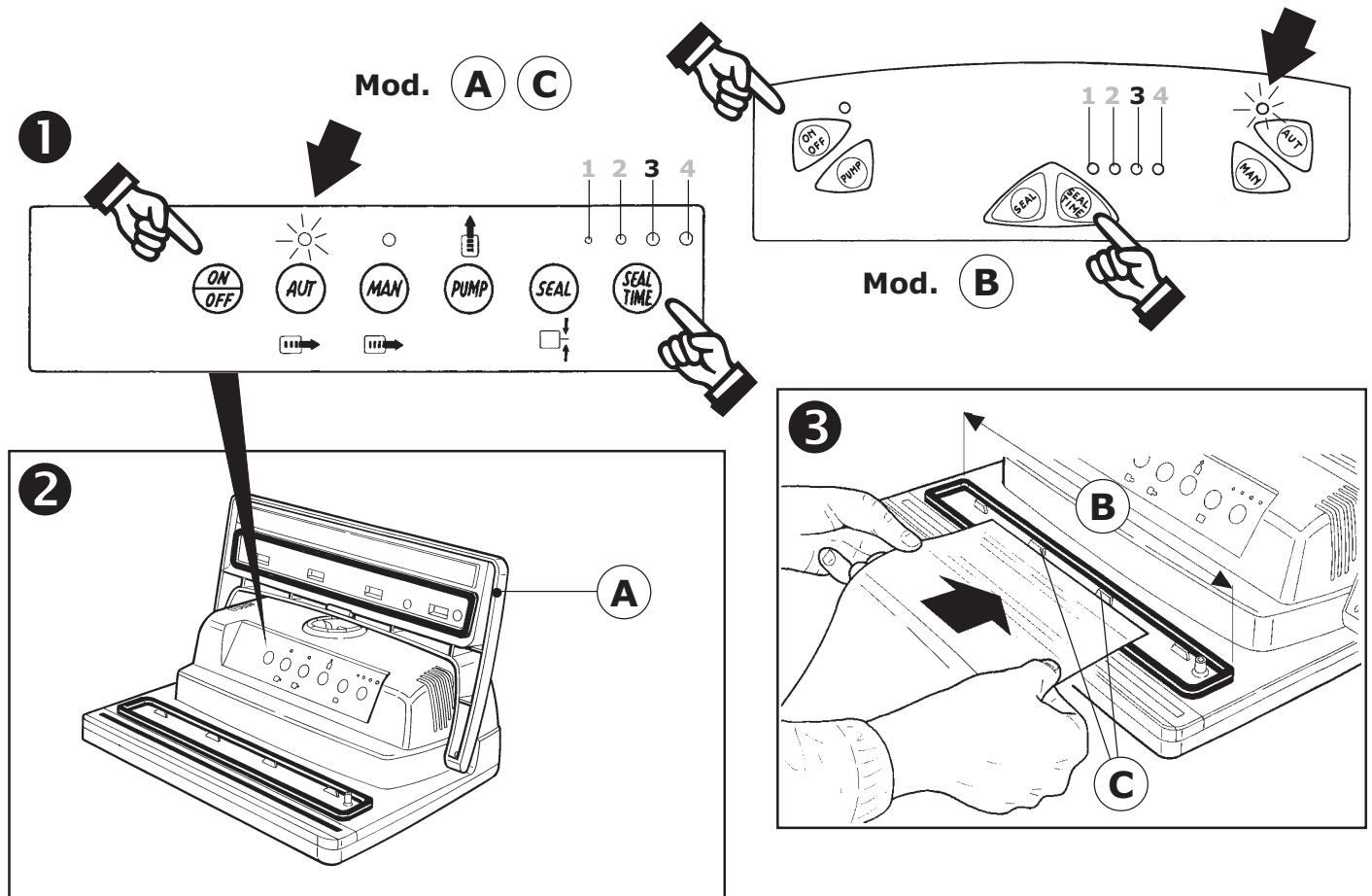
VACUUM CREATION

The vacuum can be created both **AUTOMATICALLY** and **MANUALLY** by following the instructions given below.

AUTOMATIC MODE

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

- 1 Plug the machine into the power socket.
 - Switch the machine on by pressing the button **ON/OFF** until all the lights on the buttons come on briefly.
 - Check sealing intensity by making sure that the third indicator of **SEAL TIME** and light **AUT** are on.
- 2 Lift the machine lid **(A)**.
- 3 Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packaged inside the limits of the seal **(B)** and place the end of the bag on the reference notches **(C)**.



F

**UTILISATION
DE LA MACHINE**

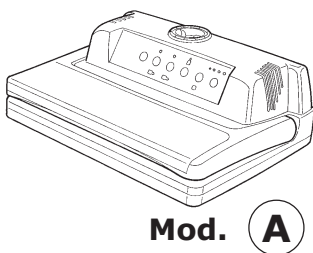
CREATION DU VIDE

Vous pouvez créer le vide dans des sachets, soit automatiquement, soit manuellement selon les indications suivantes.

MODALITÉ AUTOMATIQUE

**EXECUTION DU VIDE DANS
DES SACHETS GAUFRES POUR
SOUS VIDE**

- 1 Brancher la machine à une prise de courant.
 - Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvent au dessus des boutons s'allument brièvement.
 - Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du  et le voyant  soient allumés.
- 2 Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- 3 Introduire dans les limites du joint (B) l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence (C).



D




**GEBRAUCHS-
ANLEITUNG**

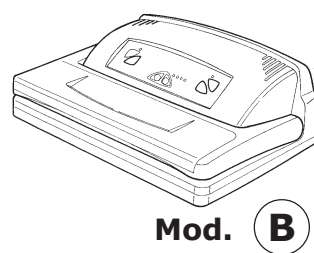
BEUTELVAKUUMIERUNG

Das Vakuum kann in den Beuteln sowohl auf **automatische** als auch auf **manuelle** Weise hergestellt werden, indem man den nachstehenden Hinweisen folgt.

AUTOMATISCHER VORGANG

**HERSTELLUNG DES VAKUUMS
IN GEPRÄGTEN BEUTELN ZUR
VAKUUMVERPACKUNG**

- 1 Das Gerät ans Netz schliessen.
 - Taste  betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
 - Die Schweißdauer überprüfen, indem kontrolliert wird, dass die dritte Kontrollleuchte  und die Kontrollleuchte  eingeschaltet sind.
- 2 Die bewegliche Vakuumklappe (A) des Geräts anheben.
- 3 Beutelöffnung des mit trockenem (B) und abgekühlten Produkt gefüllten Beutel bis zum Anschlag innerhalb der Dichtung (C) einführen.



E




**INSTRUCCIONES
DE USO**

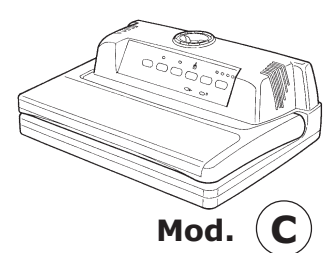
CREACIÓN DE VACÍO

El vacío puede llevarse a cabo de ambas formas: **AUTOMÁTICA** y **MANUALMENTE**, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

MODO AUTOMÁTICO

**CREACIÓN DEL VACÍO EN EL
INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS
ESPECIALES PARA VACÍO**

- 1 Enchufar la máquina.
 - Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
 - Verificar la intensidad de sellado, comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del  y el indicador .
- 2 Levante el portillo móvil (A) de la máquina.
- 3 Introducir entre los extremo de la guarnición (B) la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia (C).



I

MACCHINA CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE CHIUSURA SPORTELLINO MOBILE

- 4 Abbassare lo sportello mobile (D) ed esercitare una leggera pressione sullo stesso: la macchina completa il ciclo di vuoto, sigilla la busta e sblocca lo sportello mobile a fine ciclo.

MACCHINA SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO

- 5 Abbassare lo sportello mobile (D), premere il tasto **AUT** ed esercitare una leggera pressione sullo sportello: la macchina completa il ciclo di vuoto, sigilla la busta e sblocca lo sportello mobile a fine ciclo.

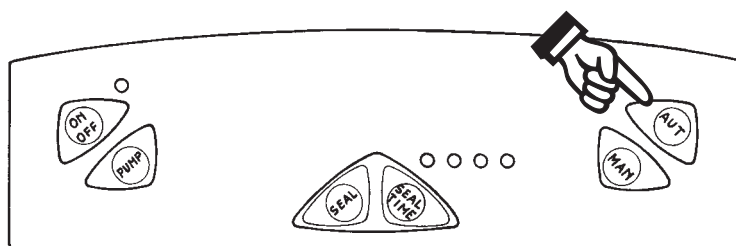
GB

MACHINE WITH AUTOMATIC START BY CLOSING THE LID

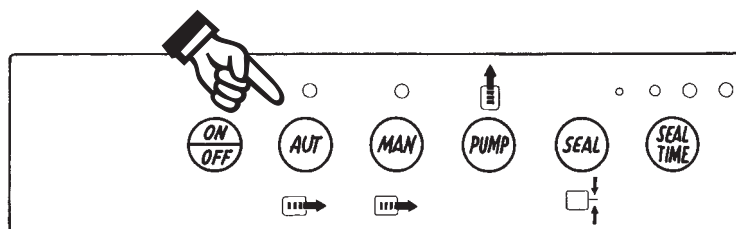
- 4 Lower the lid (D) and press down on it lightly: the machine completes the vacuum cycle, seals the bag and releases the lid at the end of the cycle.

MACHINE WITHOUT AUTOMATIC START FUNCTION

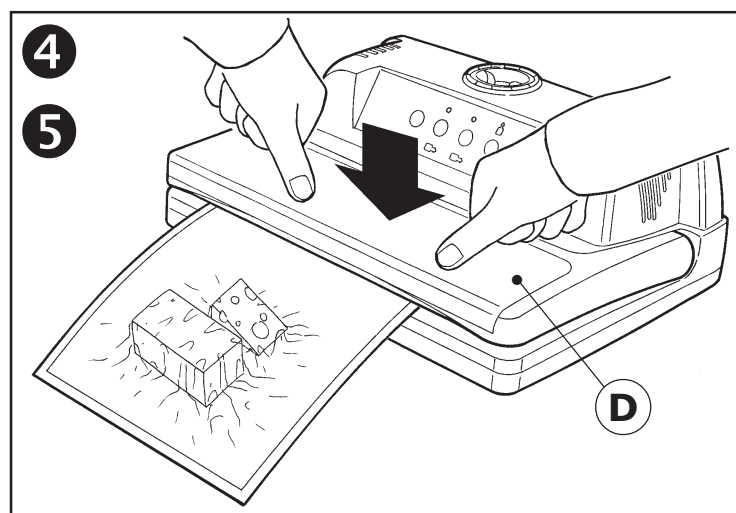
- 5 Lower the lid (D), press the **AUT** button and lightly press the lid: the machine completes the vacuum cycle, seals the bag and releases the lid at the end of the cycle.



Mod. **B**



Mod. **A C**



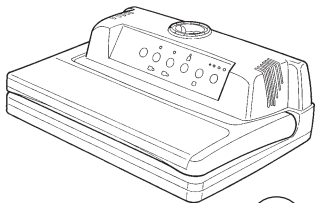
F

MACHINE AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR FERMETURE DU VOLET MOBILE

4 Baisser le volet mobile (D) et exercer une légère pression sur ce dernier : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

MACHINE SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

5 Baisser le volet mobile (D), appuyer sur la touche **AUT** et exercer une légère pression sur le volet : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.



Mod. **A**

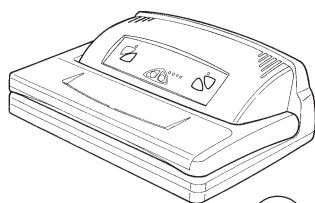
D

MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DER ARBEITSVORGÄNGE DURCH SCHLIESSEN DER VAKUUMKLAPPE

4 Die bewegliche Klappe (D) herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.

MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

5 Die bewegliche Klappe (D) herablassen, die Taste **AUT** drücken und einen leichten Druck auf die Klappe ausüben: die Maschine vervollständigt den Vakuumvorgang, versiegelt den Beutel und löst die bewegliche Klappe am Ende des Vorganges.



Mod. **B**

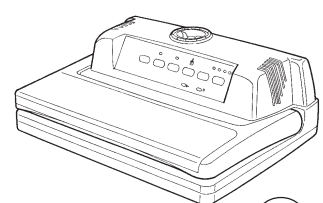
E

MÁQUINAS CON PUESTA EN FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICA MEDIANTE CIERRE PORTILLO MOVIBLE

4 Bajar el portillo móvil (D) y ejercer una ligera presión sobre el mismo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo móvil al final del ciclo.

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

5 Bajar el portillo móvil (D), pulsar la tecla **AUT** y ejercer una ligera presión sobre el portillo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo móvil al final del ciclo.



Mod. **C**

I

MODALITA' MANUALE

ESECUZIONE VUOTO IN BUSTE GOFFRATE

- 1 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
 - Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante **ON/OFF** fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
 - Verificare l'intensità di saldatura controllando che sia accesa la terza spia di segnalazione del **SEAL TIME**.
 - Alzare lo sportello mobile dell'apparecchio.
- 2 Inserire entro i limiti della guarnizione **(A)** l'imboccatura della busta "goffrata" contenente il prodotto da confezionare asciutto e freddo ed appoggiarsi con l'estremità della busta sulle tacche di riferimento **(B)**.

MACCHINE SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO

- 3 Premere **MAN** abbassare lo sportello mobile **(C)**, ed esercitare una leggera pressione sullo stesso; ottenuto il livello di vuoto desiderato premere il pulsante **SEAL** per attivare la saldatura alla fine della quale la confezionatrice sarà pronta per eseguire l'operazione su un altro sacchetto.

MACCHINE CON AVVIAMENTO AUTOMATICO MEDIANTE LO SPORTELLO

Premere il pulsante **MAN** prima di chiudere lo sportello.

GB

MANUAL MODE

VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS

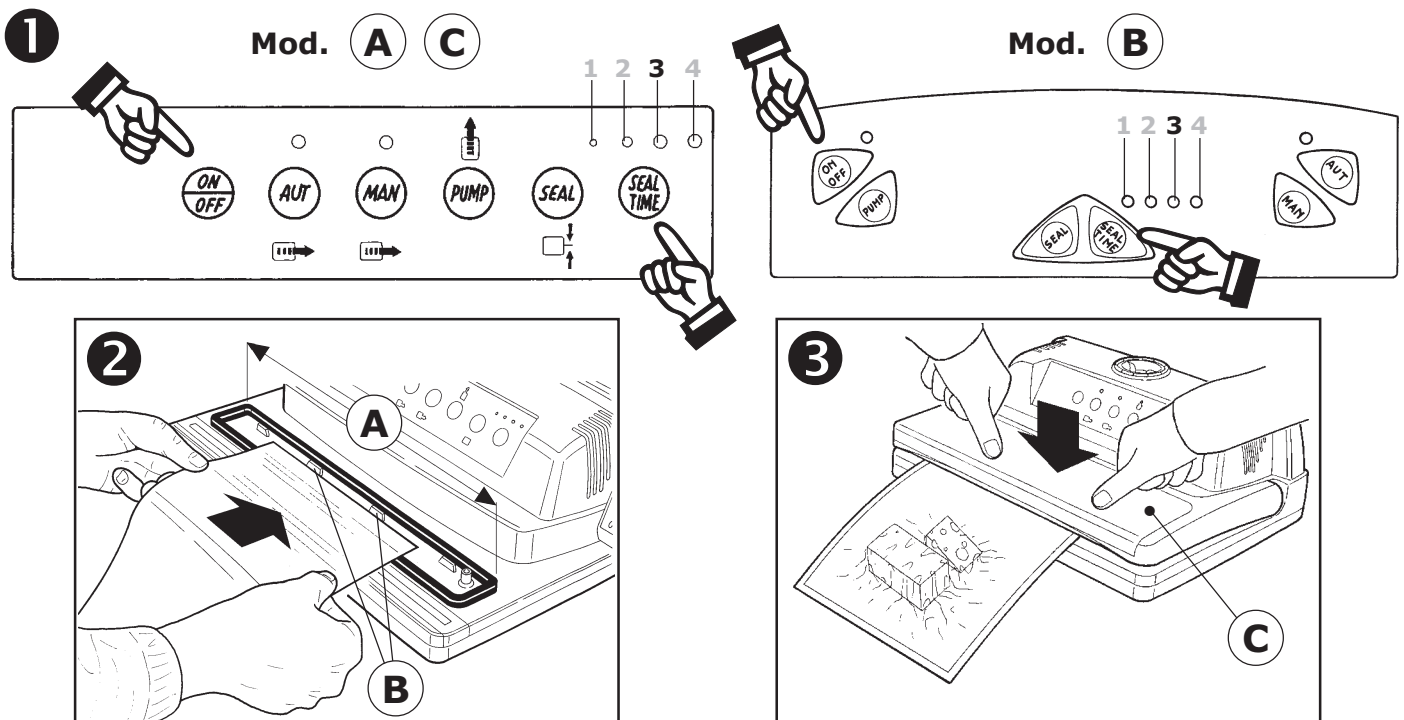
- 1 Plug the machine into the socket.
 - Switch the machine on by pressing the button **ON/OFF** until all the lights on the buttons come on briefly.
 - Check sealing intensity by making sure that the third indicator of **SEAL TIME** is on.
 - Lift the machine lid.
- 2 Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packaged inside the limits of the seal **(A)** and place the end of the bag on the reference notches **(B)**.

MACHINES WITHOUT AUTOMATIC START

- 3 Press **MAN** button lower the lid **(C)**, and press down lightly on the lid: once the required vacuum level has been reached, press the button **SEAL** to start sealing; when the sealing operation has been completed the machine will be ready for sealing another bag.

FOR MACHINES WITH AUTOMATIC START BY MEANS OF CLOSING THE LID



Press the **MAN** button before closing the lid.





F

MODALITÉ MANUELLE


EXECUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS

- 1 Brancher la machine à une prise de courant. Le voyant de stand-by s'allume.
 - Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvent au dessus des boutons s'allument brièvement.
 - Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du  soit allumé.
 - Soulever le volet mobile de la machine.
- 2 Introduire dans les limites du joint **(A)** l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit à conditionner sec et froid, et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence **(B)**.

MACHINES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

- 3 Appuyer sur  **baissier le volet mobile (C)**, et faire une légère pression sur le même: quand vous avez obtenu le vide que vous souhaitez, appuyez sur le bouton  pour activer la soudure, à la fin de laquelle, la machine sera prête pour commencer une autre opération sur un autre sachet.



MACHINES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE PAR LE VOLET

Appuyer sur la touche  avant de fermer le volet.



D

MANUELLER VORGANG

BEUTELVAKUUMIERUNG

- 1 Das Gerät ans Netz anschließen.
 - Taste  betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
 - Die Schweißdauer überprüfen, indem Kontrollleuchte wird, dass die dritte Kontrollleuchte  eingeschaltet ist.
 - Die bewegliche Vakuumklappe des Geräts anheben.
- 2 Beutelöffnung **(A)** des mit trockenem und abgekühltem Produkt gefüllten Beutels bis zum Anschlag innerhalb der Dichtung **(B)** einführen.

MASCHINEN OHNE AUTOMATISCHEN START

- 3  drücken, die bewegliche Klappe **(C)** herablassen und einen leichten Druck auf diese ausüben. Sobald das gewünschte Vakuum erreicht ist, die Taste  betätigen, um die Schweißung zu aktivieren, nach dessen Abschluss die Verpackungsmaschine zur Ausführung des Arbeitsvorgangs am nächsten Beutel bereit ist.



BEI MASCHINEN MIT AUTOMATISCHEM START

Die Taste  drücken, bevor die Klappe geschlossen wird.



E

MODO MANUAL


CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS

- 1 Enchufar la máquina.
 - Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
 - Verificar la intensidad de sellado comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del .
 - Levantar el portillo móvil del aparato.
- 2 Introducir entre los extremos de la guarnición **(A)** la boquilla de la bolsa "gofrada" conteniendo el producto a confeccionar seco y frío y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia **(B)**.

MÁQUINAS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA



- 3 Presionar  bajar el portillo **(C)**, y ejercer una ligera presión sobre el mismo: una vez se alcance el nivel de vacío deseado, presionar el botón  para activar la función selladora; al finalizar, la máquina estará preparada para sellar otra bolsa.

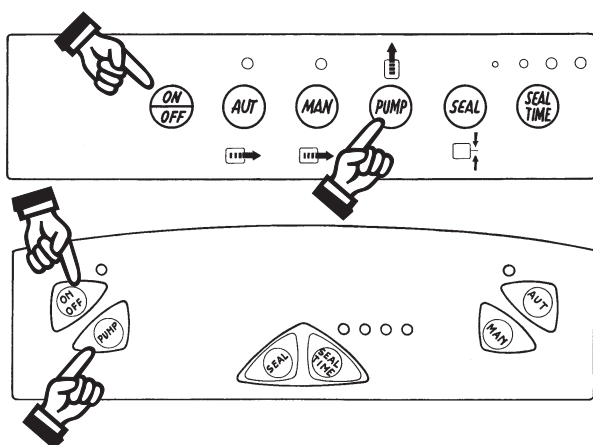
MÁQUINAS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA MEDIANTE EL PORTILLO

Apretar el pulsador  antes de cerrar el portillo.

I

ESECUZIONE VUOTO IN CONTENITORI

- 1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante  fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
- 3) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- 4) Inserire l'apposita cannucchia munita di campana aspirante sul beccuccio **(B)** presente all'interno del limite della guarnizione (posto all'estrema destra).
- 5) Svitare leggermente la ghiera **(C)** della valvola posta sul coperchio del contenitore che utilizzerete in modo che la guarnizione presente al suo interno si possa muovere.
- 6) Collocare il coperchio sul contenitore (vaso, pentola, terrina, ecc.) all'interno del quale si desidera creare il vuoto.
- 7) Applicare la campana di aspirazione **(D)** sulla valvola del coperchio.
- 8) Premere il pulsante  ed esercitare una forte pressione iniziale sul coperchio **(Fig. 1)** fino a che si realizzi un minimo di vuoto all'interno del contenitore; la macchina provvederà a realizzare il vuoto completo e, quando lo avrà raggiunto, si spegnerà automaticamente, e sarà pronta per un nuovo ciclo.
- 9) Avvitare a fondo la ghiera della valvola per impedire il rientro di aria.



Mod. **(A)** **(C)**

Mod. **(B)**

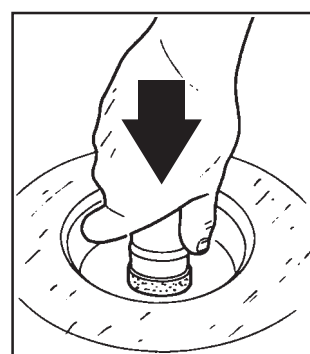
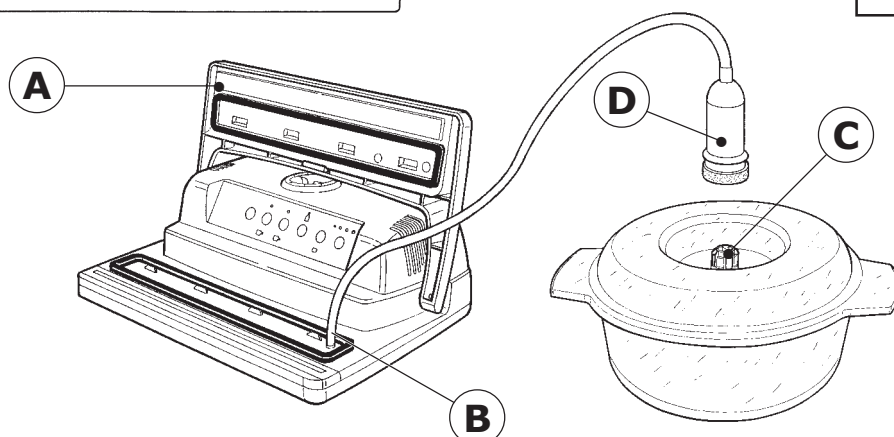




Fig./Abb. 1





GB

VACUUM CREATION INSIDE OF CONTAINERS

- 1) Plug the machine into the power socket.
- 2) Switch the machine on by pressing the button  until all the lights on the buttons come on briefly.
- 3) Lift the machine lid **(A)**.
- 4) Place the special suction tube equipped with vacuum fitting on the nozzle **(B)** located inside the gasket (on the right).
- 5) Undo the ring nut **(C)** of the valve located on the cover of the container to be used so that the inside gasket can move.
- 6) Place the cover on the container (jar, pot, bowl, etc.) inside of which the vacuum is to be created.
- 7) Fix the evacuation fitting **(D)** on the cover valve.
- 8) Press the button  and press down hard on the cover at first **(Fig. 1)** to create a minimum vacuum inside the container; the machine will then create the complete vacuum and, once reached, the machine will automatically turn off and be ready for a new cycle.
- 9) Screw down the valve ring nut to prevent the return of the air.



F

EXECUTION DU VIDE DANS DES RÉCIPIENTES

- 1) Brancher la machine à une prise de courant.
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvent au dessus des boutons s'allument brièvement.
- 3) Soulever le volet mobile **(A)** de la machine.
- 4) Raccorder le tuyau muni de cloche aspirante à l'embout **(B)** se trouvant à l'intérieur de la limite du joint (placé à l'extrême droite).
- 5) Dévisser légèrement la bague **(C)**, de la valve placée sur le couvercle du récipient que vous utiliserez de façon à ce que le joint présent à l'intérieur puisse bouger.
- 6) Placer le couvercle sur le récipient (bocal, casserole, saladier etc) dans lequel vous souhaitez créer le vide.
- 7) Appliquer la cloche d'aspiration **(D)** sur la valve du couvercle.
- 8) Appuyer le bouton  et faire une forte pression initiale sur le couvercle **(Fig. 1)** jusqu'à ce qu'un minimum de vide se réalise dans le récipient; la machine fera un vide total et s'arrêtera automatiquement et sera prête pour un nouveau cycle.
- 9) Visser à fond la bague de la valve pour éviter que l'air ne rentre.



D

GEFÄSSVAKUUMIERUNG

- 1) Das Gerät ans Netz anschließen.
- 2) Taste  betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
- 3) Die bewegliche Vakuumklappe **(A)** des Geräts anheben.
- 4) Das entsprechende Röhrchen mit Sauganschluss an dem Anschluss **(B)**, das sich innerhalb der Dichtungsbegrenzung befindet (ganz rechts angebracht), einfügen.
- 5) Die auf dem Ventil des Deckels angebrachte Kappe **(C)** leicht aufschrauben, so dass sich die im Innern vorhandene Dichtung bewegen kann.
- 6) Den Deckel auf dem Behälter (Glas, Topf, etc.), in dessen Innern man das Vakuum herstellen möchte, aufsetzen.
- 7) Den Sauganschluss **(D)** auf dem Ventil des Deckels aufsetzen.
- 8) Taste  betätigen und einen starken anfänglichen Druck auf den Deckel ausüben **(Abb. 1)**, bis ein Minimum an Vakuum im Innern des Behälters hergestellt ist. Die Maschine sorgt für die Herstellung des vollständigen Vakuums, schaltet, automatisch aus und ist für einen neuen Arbeitsvorgang bereit.
- 9) Ventilkappe festschrauben um eine Belüftung des Gefäßes zu vermeiden.

E



CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE CONTENEDORES

- 1) Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- 3) Levantar el portillo movable **(A)** de la máquina.
- 4) Introducir el tubito dotado de boca aspirante en el pitón **(B)** presente en el interior del extremo de la guarnición (que se halla en el lado derecho, al fondo).
- 5) Desenroscar ligeramente la abrazadera **(C)** de la válvula colocada sobre la tapadera del contenedor, que se utilizará de tal manera que la guarnición presente en su interior pueda moverse.
- 6) Colocar la tapadera sobre el recipiente (vaso, olla, tarro) en el que la máquina tiene que crear el vacío.
- 7) Fijar la conexión de aspiración **(D)** sobre la válvula de la tapadera.
- 8) Presionar el pulsador  y empujar primero energicamente sobre la tapadera **(Fig. 1)**, para que haya un mínimo de vacío en el interior del recipiente, la máquina creará el vacío total y, en cuanto lo haya alcanzado, se apagará automáticamente y estará lista para un nuevo ciclo.
- 9) Enroscar a fondo la abrazadera colocada en la válvula para impedir que vuelva a entrar aire.

I

INTERRUZIONE CICLO DI CONFEZIONAMENTO



Nel caso di dover interrompere per qualsiasi motivo il ciclo di confezionamento, (aspirazione liquidi, busta non posizionata correttamente, ecc.) agire come segue:

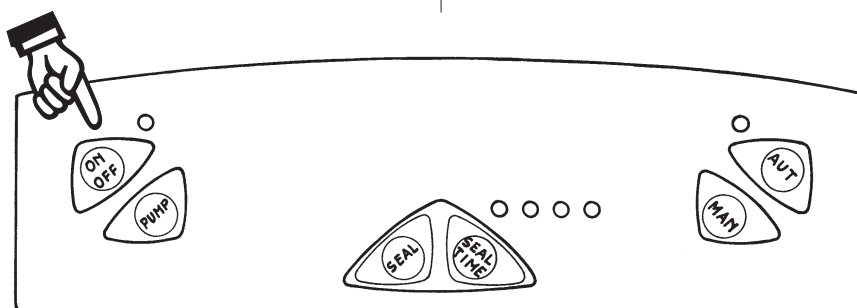
- 1) Premere il pulsante  fino a spegnimento dell'apparecchio.
- 2) Premere nuovamente il pulsante  per lo sblocco dello sportello mobile (A).

GB

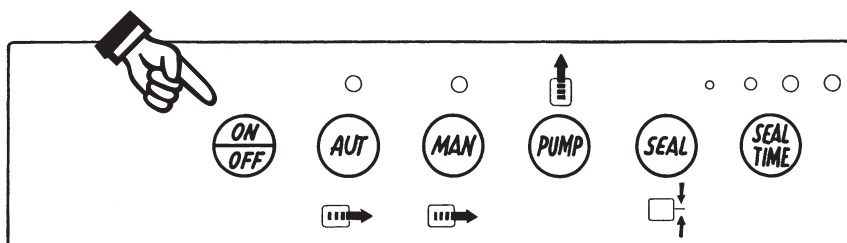
STOPPING OF PACKAGING CYCLE

If the packaging cycle has to be stopped for any reason, (suction of liquids, bag not correctly positioned, etc.) carry out the following:

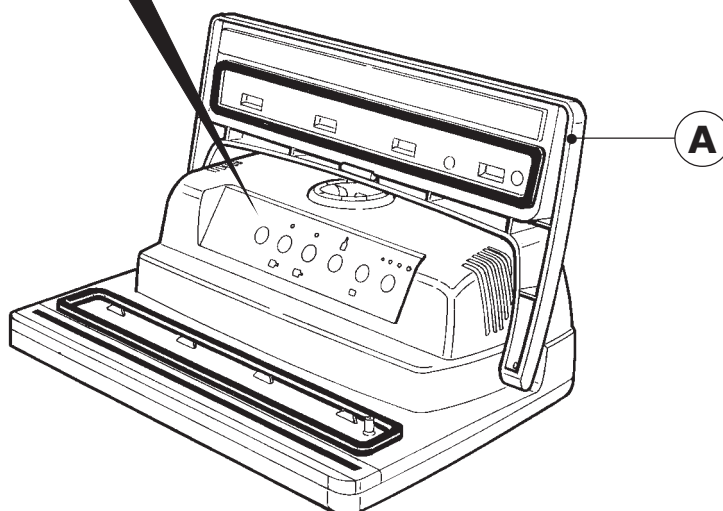
- 1) Press the button  to stop the appliance.
- 2) Press the button  again to release the movable lid (A).



Mod. **B**





Mod. **A C**

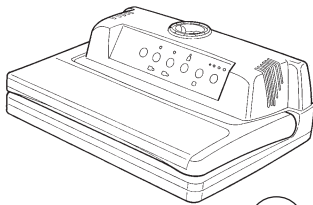


F

INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT

Dans le cas où il faut interrompre le cycle de conditionnement, pour quelque motif que ce soit, (aspiration de liquides, sachet mal positionné, etc) agir de la façon suivante:

- 1) Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- 2) Appuyer à nouveau sur la touche  pour débloquent le volet mobile **(A)**.





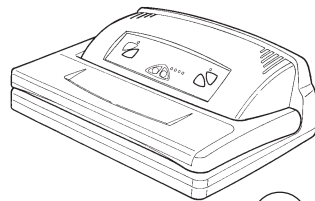
Mod. **(A)**

D

UNTERBRECHUNG DES VERPACKUNGSVORGANGS

Falls der Verpackungszyklus aus irgendeinem Grund unterbrochen werden muss (Ansaugung von Flüssigkeiten, Beutel nicht korrekt eingelegt etc.), muss wie folgt vorgegangen werden:

- 1) Die Taste  betätigen, bis sich das Gerät ausschaltet.
- 2) Erneut die -Taste drücken, um die bewegliche Klappe **(A)** zu lösen.





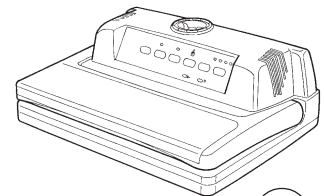
Mod. **(B)**

E

INTERRUPCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO

Si tuvieran que interrumpir por cualquier razón el ciclo de acondicionamiento, (aspiración líquidos, bolsa no posicionada correctamente, etc.) actuar de la siguiente manera:

- 1) Apretar el pulsador  hasta apagar el aparato.
- 2) Apretar de nuevo el pulsador  para desbloquear el portillo movable **(A)**.

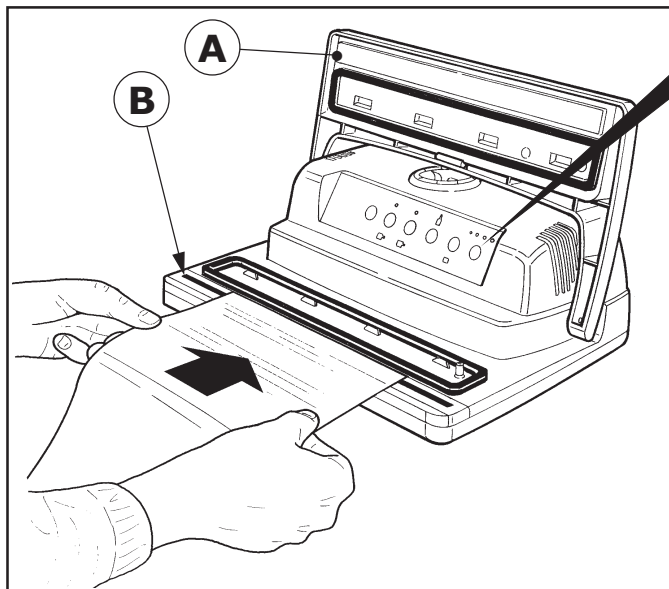


Mod. **(C)**

I

IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE PER MODELLI CON AVVIAMENTO AUTOMATICO DEL CICLO MEDIANTE CHIUSURA DELLO SPORTELLO

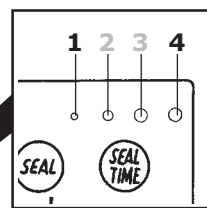
- 1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante **ON/OFF** fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
- 3) Regolare l'intensità di saldatura in funzione dello spessore della busta che si utilizza agendo sul pulsante **SEAL TIME**; con buste di spessore molto sottile dovrà essere selezionato il led più piccolo **(1)** con buste di spessore più grosso, il led più grande **(4)**.
- 4) Selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante **MAN** (led acceso).
- 5) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- 6) Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)**.
- 7) Abbassare lo sportello mobile dell'apparecchio ed esercitare una leggera pressione.
- 8) Dopo 3-4 secondi di avviamento premere il pulsante **SEAL**. La macchina provvederà alla saldatura della busta arrendendosi automaticamente ad operazione conclusa.



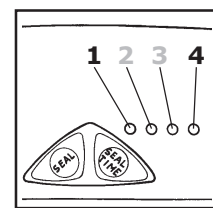
GB

USE OF THE PACKAGING MACHINE FOR SEALING ONLY FOR MODELS WITH AUTOMATIC CYCLE START BY CLOSING THE LID

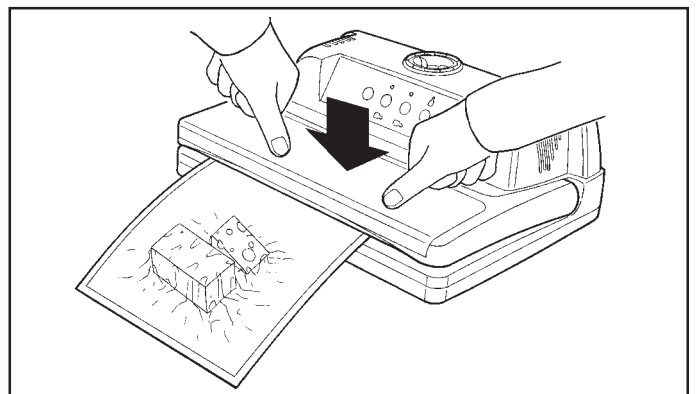
- 1) Plug the machine into the power socket.
- 2) Switch the machine on by pressing the button **ON/OFF** until all the lights on the buttons come on briefly.
- 3) Adjust sealing intensity according to the thickness of the bag by pressing the button **SEAL TIME** (for very thin bags select the smallest LED **(1)**; select the largest LED **(4)**) for thicker bags.
- 4) Select the manual mode by pressing the button **MAN** (LED on).
- 5) Lift the machine lid **(A)**.
- 6) Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar **(B)**.
- 7) Lower the lid and press down lightly.
- 8) After 3-4 seconds press button **SEAL**.
The machine will seal the bag and automatically stop afterwards.



Mod. **A** **C**







Mod. **B**







F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES AVEC MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE DU CYCLE PAR FERMETURE DU VOLET

- 1) Brancher la machine à une prise de courant.
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvent au dessus des boutons s'allument brièvement.
- 3) Régler l'intensité de la soudure selon de l'épaisseur du sachet, que l'on veut utiliser en appuyant le bouton ; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit (1) avec des sachets plus épais, le led le plus grand (4).
- 4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant le bouton  (voyant allumé).
- 5) Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- 6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante (B).
- 7) Abaisser le volet mobile de la machine et faire une légère pression.
- 8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton . La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera finie.





D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE MIT AUTOMATISCHEM START DES ARBEITSVORGANGES

- 1) Gerät ans Netz anschließen.
- 2) Taste  betätigen, bis alle über den Druckknöpfen angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
- 3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste  regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss die kleinere Led (1) gewählt werden, bei dickeren die größere (4).
- 4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste  wählen (led eingeschaltet).
- 5) Die bewegliche Vakuumklappe (A) des Geräts anheben.
- 6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste (B) legen.
- 7) Die bewegliche Klappe des Geräts nach unten bewegen und einen leichten Druck ausüben.
- 8) Nach 3-4 Sekunden Taste  betätigen.
 Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

E

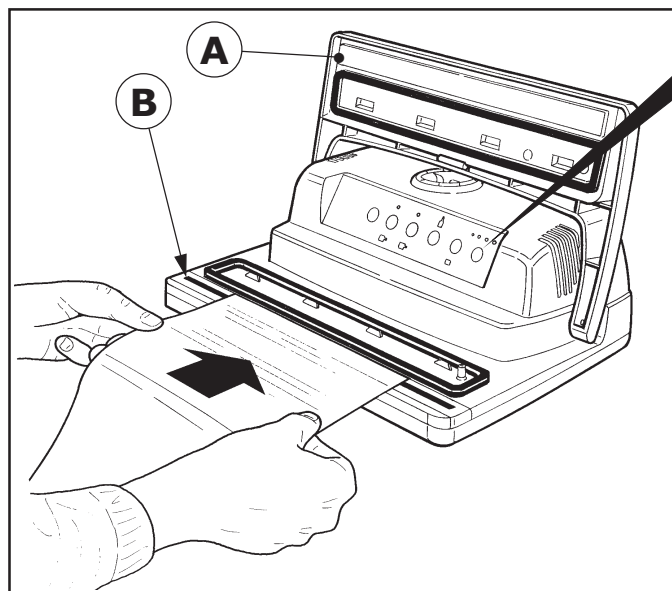
USO DE LA CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS CON PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA DEL CICLO MEDIANTE CIERRE DEL PORTILLO

- 1) Enchufar la máquina.
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- 3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador  (para bolsas muy finas debe seleccionar el led más pequeño (1); para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande (4)).
- 4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina de vacío, presionando el botón MANUAL  (con el led encendido).
- 5) Levantar el portillo móvil (A) de la máquina.
- 6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora (B).
- 7) Bajar el portillo móvil del aparato y ejercer una ligera presión.
- 8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador : la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, una vez acabada la operación.

I

IMPIEGO CONFEZIONATRICE COME SOLA SALDATRICE PER MODELLI SENZA AVVIAMENTO AUTOMATICO

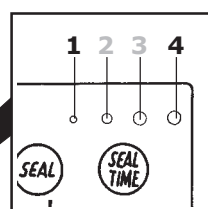
- 1) Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 2) Dare tensione alla confezionatrice premendo il pulsante **ON/OFF** fino a che si accendono brevemente tutte le spie di segnalazione poste sopra i pulsanti.
- 3) Regolare l'intensità di saldatura in funzione dello spessore della busta che si utilizza agendo sul pulsante **SEAL TIME**; con buste di spessore molto sottile dovrà essere selezionato il led più piccolo **(1)** con buste di spessore più grosso, il led più grande **(4)**.
- 4) Selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante **MAN** (led acceso).
- 5) Alzare lo sportello mobile **(A)** dell'apparecchio.
- 6) Posizionare la bocca della busta contenente il prodotto da confezionare sulla barra saldante **(B)**.
- 7) Abbassare lo sportello mobile dell'apparecchio, selezionare il sistema di funzionamento manuale della macchina agendo sul pulsante **MAN** ed esercitare una leggera pressione sul coperchio.
- 8) Dopo 3-4 secondi di avviamento premere il pulsante **SEAL**. La macchina provvederà alla saldatura della busta arrestandosi automaticamente ad operazione conclusa.



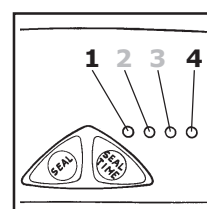
GB

USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER FOR MODELS WITHOUT AUTOMATIC START

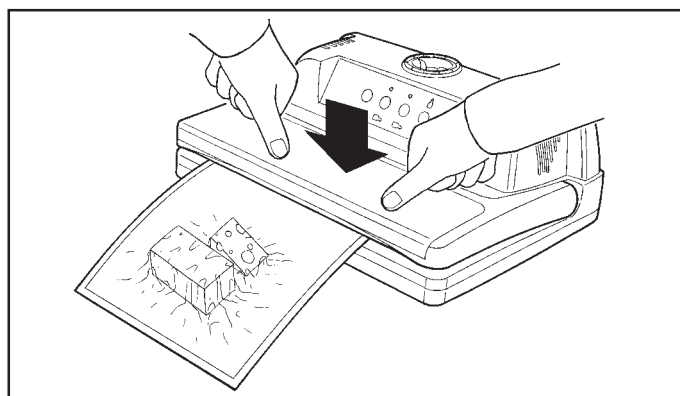
- 1) Plug the machine into the socket.
- 2) Switch the machine on by pressing the button **ON/OFF** until all the lights on the buttons come on briefly.
- 3) Adjust sealing intensity according to the thickness of the bag by pressing the button **SEAL TIME** (for very thin bags select the smallest LED **(1)**; select the largest LED **(4)**) for thicker bags.
- 4) Select the manual mode by pressing the button **MAN** (LED on).
- 5) Lift the machine lid **(A)**.
- 6) Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar **(B)**.
- 7) Lower the movable lid of the appliance, select manual mode by pressing the button **MAN** and lightly press down on the lid.
- 8) After 3-4 seconds press button **SEAL**. The machine will seal the bag and automatically stop afterwards.



Mod. **A** **C**








Mod. **B**








F

EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE POUR LES MODELES SANS MISE EN MARCHÉ AUTOMATIQUE

- 1) Brancher la machine à une prise de courant.
- 2) Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton  jusqu'à ce que tous les voyants se trouvent au dessus des boutons s'allument brièvement.
- 3) Régler l'intensité de la soudure selon de l'épaisseur du sachet, que on veut utiliser appuyant le bouton ; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit (1) avec des sachets plus épais, le led le plus grand (4).
- 4) Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant le bouton  (voyant allumé).
- 5) Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- 6) Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante (B).
- 7) Baisser le volet mobile de l'appareil, sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en agissant sur le bouton  et exercer une légère pression sur le couvercle.
- 8) Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton . La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera finie.






D

EINSATZ DER VERPACKUNGSMASCHINE NUR ZUR VERSIEGELUNG FÜR MODELLE OHNE AUTOMATISCHEN START

- 1) Gerät ans Netz anschließen.
- 2) Taste  betätigen, bis alle über den Tasten angebrachten Kontrollleuchten kurz aufleuchten.
- 3) Die Schweißdauer je nach Dicke des verwendeten Beutels durch Betätigung der Taste  regulieren. Bei sehr dünnen Beuteln muss das kleinere Led (1) gewählt werden, bei dickeren das größere (4).
- 4) Die manuelle Vorgangsweise durch Betätigung der Taste  wählen (led eingeschaltet).
- 5) Die bewegliche Klappe (A) des Geräts anheben.
- 6) Die Öffnung des Beutels mit dem zu verpackenden Produkt auf der Schweißleiste (B) legen.
- 7) Die bewegliche Vakuumklappe des Geräts nach unten bewegen, die manuelle Arbeitsweise der Maschine durch Betätigung des Druckknopfs  wählen und einen leichten Druck auf den Deckel ausüben.
- 8) Nach 3-4 Sekunden Taste  betätigen.
 Die Maschine versiegelt den Beutel und schaltet nach Abschluss des Arbeitsvorgangs automatisch aus.

E

USO CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA PARA MODELOS SIN PUESTA EN MARCHA AUTOMÁTICA

- 1) Enchufar la máquina.
- 2) Dar tensión a la máquina apretando el pulsador  hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- 3) Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador  (para bolsas muy finas hay que seleccionar el led más pequeño (1); para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande (4)).
- 4) Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina, presionando el botón  (con el led encendido).
- 5) Levantar el portillo movable (A) de la máquina.
- 6) Posicionar la "boca" de la bolsa que contiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora (B).
- 7) Bajar el portillo movable del aparato, seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina actuando sobre el pulsador  y ejercer una ligera presión sobre la tapa.
- 8) Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador : la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, quedando lista para un nuevo ciclo.

I

ATTENZIONE NOTE GENERALI MOLTO IMPORTANTI!

! EVITARE NELLA MANIERA PIU' ASSOLUTA L'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI: PUO' CAUSARE IL BLOCCO DELLA POMPA E LA ROTTURA DEL SENSORE DI DEPRESSIONE. IL PRODOTTO VA CONFEZIONATO ASCIUTTO E FREDDO, DOPO REFRIGERAZIONE IN FRIFORIFERO PER ALMENO 2÷3 ORE. EVENTUALI DANNI ALL'APPARECCHIO CONSEGUENTI ALL'ASPIRAZIONE DI LIQUIDI NON SONO COPERTI DA GARANZIA.

! SOLO PER APPARECCHI PROVISTI DI FILTRO. Se inavvertitamente si dovessero aspirare dei liquidi, controllare il loro livello nel filtro posto nella parte superiore della macchina e provvedere alla sua pulitura e asciugatura.

! Se la macchina, nella funzione di vuoto automatico, sigilla la busta prima di completare il vuoto all'interno della stessa, la causa può essere un'insufficiente goffatura della busta od uno spessore troppo sottile della stessa. In questo caso utilizzare il modo manuale.

N In alcuni modelli lo stato di stand-by dell'apparecchio (spina inserita, apparecchio spento) viene segnalato dal lampeggio di uno o più led.

La saldatura deve risultare ben marcata, senza punti di fusione e senza bruciature (vedi figura).

GB

ATTENTION IMPORTANT INFORMATION

! NEVER SUCK LIQUIDS: THIS CAN BLOCK THE PUMP AND BREAK THE VACUUM SENSOR. THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. ANY DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

! ONLY FOR APPLIANCES EQUIPPED WITH FILTER. If liquids are accidentally sucked, check their level in the filter located on the upper part of the machine, and clean and dry the filter.

! In automatic mode, if the machine seals the bag before reaching the complete vacuum inside it, the cause could be insufficient channelling of the bag or the bag used it is too thin. In this case, use the manual mode to vacuum pack the bag.

N In some models the appliance stand-by mode (plug inserted, appliance switched off) is signalled by the flashing of one or more LEDs.

The seal must be visible and even without any signs of melting or burning (see figure).



F

**ATTENTION:
 TRÈS
 IMPORTANT !**



EVITER ABSOLUMENT D'ASPIRER DES LIQUIDES: CECI POURRAIT BLOQUER LA POMPE ET ROMPRE LE CAPTEUR DE DÉPRESSION. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRES L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÙ À L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.



UNIQUEMENT POUR LES APPAREILS ÉQUIPÉS DE FILTRE.

Si par inadvertance la machine aspire des liquides, contrôler le filtre, qui est placé sur la partie supérieure de la machine et nettoyer et essuyer.



Si la machine, avec la fonction du vide automatique, soude le sachet avant de faire le vide, il y a un insuffisant gaufrage du sachet ou une épaisseur trop mince du même. Dans ce cas, utiliser le moyen manuel.



Dans certains modèles l'état de stand-by de l'appareil (prise branchée, appareil éteint) est signalé par le clignotement d'un ou de plusieurs leds.

La soudure doit être bien marquée, sans points de fusions et sans brûlures (voir figure).

D

**ACHTUNG:
 WICHTIGE ALLGEMEINE
 ANMERKUNGEN!**



DAS ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN MUSS UNBEDINGT VERMIEDEN WERDEN: DIES KANN ZUR BESCHÄDIGUNG DER PUMPE UND DES VALKUUM-SENSORS FÜHREN. DAS PRODUKT MUSS TROCKEN UND ABGECÜHLT VERPACKT WERDEN. DIE GARANTIE ERSTRECKT SICH NICHT AUF BESCHÄDIGUNGEN DES GERÄTES, DIE DURCH ANSAUGEN VON FLÜSSIGKEITEN BEWIRKT WORDEN SIND.



NUR FÜR GERÄTE MIT FLÜSSIGKEITSFILTER:

Bei unbeabsichtigter Ansaugung von Flüssigkeiten Filter am Oberteil der Maschine öffnen und gründlich trocknen.



Wenn die Maschine im automatischen Arbeitsvorgang den Beutel versiegelt, bevor das Vakuum vollständig erzeugt ist, kann der Grund hierfür eine unzureichende Prägung des Beutels oder dessen unausreichende Dicke sein. In diesem Fall die manuelle Arbeitsweise benutzen.



Bei einigen Modellen wird der Stand-by-Zustand des Geräts (angeschlossener Stecker, ausgeschaltetes Gerät) durch das Blinken eines oder mehreren Leds angezeigt.

Die Schweißnaht muss sich als gut ausgeprägt erweisen, ohne Schmelzpunkte und ohne Verbrennungen (siehe Abbildung).

E

**ATENCIÓN! OBSERVACIONES
 GENERALES MUY
 IMPORTANTES**



EVITAR ABSOLUTAMENTE ASPIRAR LÍQUIDOS: PODRÍA BLOQUEARSE LA BOMBA Y ROMPERSE EL DETECTOR DE DEPRESIÓN. EL PRODUCTO TIENE QUE ESTAR REFRIGERADO PARA 2÷3 HORAS ANTES DE ENVASARLO, PARA QUE ESTE FRESCO Y SECO. CUALQUIER DANO DEBIDO A LA ASPIRACION DE LIQUIDOS NO SERA CUBIERTO POR LA GARANTIA.



ÚNICAMENTE PARA APARATOS PROVISTOS DE FILTRO.

Si se aspirasen por error los líquidos, compruebe su nivel en el interior del filtro situado en la parte superior de la máquina; limpie y seque ese filtro.



Si la máquina, en la función de vacío automático, sella la bolsa antes de crear completamente el vacío en la misma, la causa del problema puede ser un gofrado insuficiente de la bolsa o bien un espesor demasiado fino de la misma. En este caso, utilice el método manual.



En algunos modelos el estado de stand-by del aparato (enchufe introducido, aparato apagado) es señalizado por el parpadear de uno o más indicadores.

El sellado tiene que resultar bien marcado, sin puntos de fusión y sin quemaduras (véase figura).

I

RISCHI RESIDUI



Questo apparecchio usa l'energia elettrica per il suo funzionamento.



Per ridurre i rischi residui evitare di farne uso improprio o in condizioni diverse da quelle specificate.

Utilizzare la confezionatrice sottovuoto solo per l'uso domestico e solo per lo scopo indicato. Vietare ai bambini di giocare con la confezionatrice e di usarla.

RICAMBI: AVVERTENZE GENERALI

In caso di richiesta di pezzi di ricambio si raccomanda di indicare sempre i seguenti dati:

- **MATRICOLA DELLA MACCHINA**

(vedere targhetta )

- **NUMERO DI CODICE DEL PARTICOLARE**

- **QUANTITA' DI PEZZI**

MANUTENZIONE



Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, disinserire la corrente.



Per eventuali riparazioni, rivolgersi possibilmente ad un Centro Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Utilizzare esclusivamente solo ricambi originali.

GB

RESIDUAL HAZARDS



This appliance runs on electricity.



To reduce the residual hazards, avoid improper use.

Only use the vacuum packaging machine for domestic use and only for its specified purpose. Do not allow children to use or play with the packaging machine.

SPARE PARTS: GENERAL WARNINGS

When ordering spare parts, please always indicate the following data:

- **MACHINE SERIAL NUMBER**

(see  dataplate)

- **PART CODE NUMBER**

- **QUANTITY OF PARTS REQUIRED**

MAINTENANCE





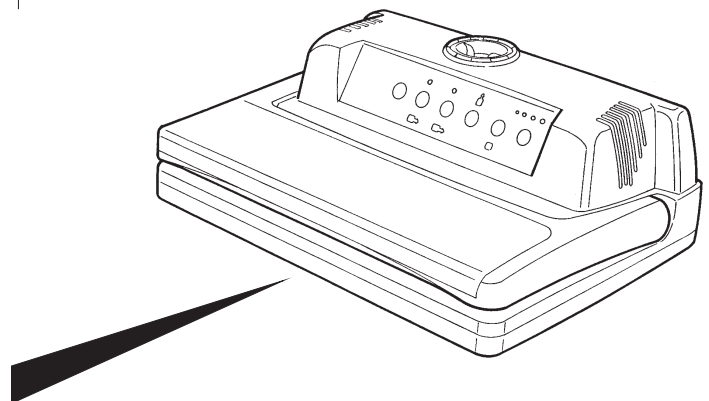
Unplug the machine before cleaning it or carrying out any maintenance work!



For any repairs, if possible contact an authorized Technical Assistance Centre.

Only use original spare parts.

| | |
|---|---|
|  | |
|  | |
| Tipo/Type : | |
| Tensione/Voltage : <input type="checkbox"/> V | Serial No. <input type="text"/> |
| Frequenza/Freq. : <input type="checkbox"/> Hz | |
| Assorbimento/Power : <input type="checkbox"/> VA | |
| <input type="checkbox"/> | Apparecchio di classe II / Class II appliance |



F

AUTRES RISQUES



Cette machine utilise de l'énergie électrique pour fonctionner.




Pour réduire les autres risques, éviter d'utiliser la machine improprement ou en conditions différentes de celles qui sont indiquées.

Utiliser la conditionneuse sous vide seulement pour un usage domestique et seulement pour le but indiqué. Interdire aux enfants de jouer avec la conditionneuse ou de l'utiliser.

PIECES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de demande pour des pièces de rechange, il est recommandé d'indiquer toujours les données suivantes:

- **MATRICULE DE LA MACHINE**
(VOIR LA PLAQUETTE )
- **CODE DE L'ARTICLE**
- **NOMBRE DE PIECES DEMANDEES POUR L'ARTICLE**

ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMEDES AUX PANNES



Avant une quelconque opération de nettoyage ou maintenance, débrancher le courant.



Pour d'éventuelles réparations, s'adresser si possible à un Centre d' Assistance Technique autorisé du constructeur.

Utiliser seulement des rechanges originaux.

D

RESTRISIKEN



Dieses Gerät verwendet zu seinem Betrieb elektrischen Strom.




Um die Restrisiken zu vermindern, muss ein **u n s a c h g e m ä ß e r** Gebrauch vermieden werden.

Die Vakuumpackungsmaschine nur zum Hausgebrauch und nur zum genannten Zweck verwenden. Den Kindern verbieten, mit der Verpackungsmaschine zu spielen und sie zu benutzen.

ERSATZTEILE: ALLGEMEINE HINWEISE

Bei Ersatzteilbestellungen müssen folgende Daten angegeben werden:

- **SERIENNR. DER MASCHINE**
(siehe -Typenschild)
- **BESTELLNUMMER DES TEILS**
- **STÜCKZAHL DER ERSATZTEILE**

WARTUNG



Vor der Ausführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer Stecker ziehen!



Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich ausschliesslich an den Kundendienst.

Ausschließlich Original-Ersatzteile verwenden.

E

RIESGOS RESIDUALES



Este aparato utiliza la energía eléctrica para su funcionamiento.




Para reducir los riesgos residuales evitar el uso impropio del aparato o su utilización en condiciones diferentes de las especificadas.

Utilizar la máquina de vacío sólo para uso doméstico y sólo para las finalidades indicadas. Impedir que los niños utilicen la confeccionadora y que jueguen con ella.

PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES

En caso de pedir algunas piezas, por favor indiquen siempre los datos siguientes:

- **EL NÚMERO DE SERIE DE LA MAQUINA / **
(Ver la placa de identificación)
- **NÚMERO DE CÓDIGO DE LA PIEZA**
- **LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DESEADAS**

MANTENIMIENTO



Antes de hacer alguna limpieza o alguna operación de mantenimiento, desenchufe la máquina.



Para cualquier tipo de reparación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

Utilice únicamente piezas de repuesto originales.

I

CURA DELLA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO

N Una buona qualità del vuoto e della saldatura delle buste dipende anche dalla buona pulizia della Vostra CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO. Si raccomanda di pulire periodicamente la confezionatrice utilizzando un panno umido.

Raccomandiamo vivamente di controllare ogni qualvolta Vi accingiate a saldare le buste le condizioni della barra saldante **(A)** e se la stessa non fosse pulita, utilizzare per la pulizia un panno umido.

! La superficie della barra è delicata e può essere danneggiata da utilizzo di materiali per la pulizia diversi da quelli indicati.

! **ATTENZIONE!** non iniziate operazioni di pulizia con la barra calda sussistendo in questo caso, pericolo di scottature.

DAL COSTRUTTORE

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci.

Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e/o estetiche ai suoi prodotti in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno.

GB

VACUUM PACKAGING MACHINE CARE

N The quality of the vacuum and sealing depends on proper cleaning of your vacuum packaging machine. Make sure to periodically clean the machine using a damp cloth.

Whenever sealing bags, ALWAYS firstly check the sealing bar **(A)**, and if it is not clean use a damp cloth for cleaning.

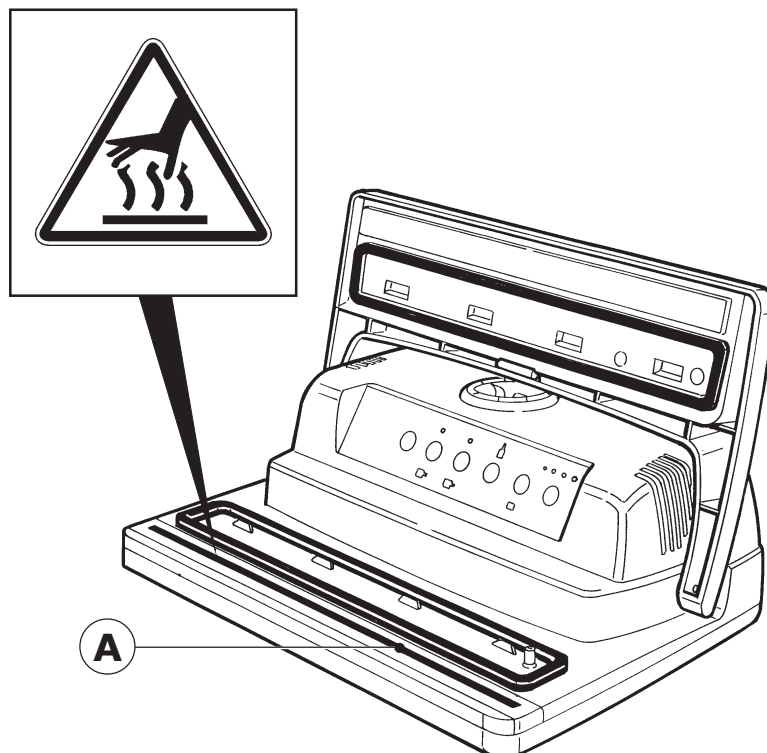
! The surface of the sealing bar is delicate and can be damaged if cleaned with different materials from those indicated.

! **WARNING!** Do not start cleaning when the bar is hot: DANGER OF BURNS.

FROM THE MANUFACTURER

We thank you for the trust placed in us.

The manufacturer reserves the right to make any technical and/or aesthetic changes to the product at any time and without notice.



F

SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE



Une bonne qualité du vide et de soudure dépend aussi d'un bon nettoyage de Votre **CONDITIONNEUSE SOUSVIDE**.

Nous recommandons de nettoyer périodiquement la conditionneuse en utilisant un chiffon humide.

Nous recommandons vivement de contrôler chaque fois que l'on s'apprête à souder, les conditions de la barre soudante **(A)** et de la nettoyer avec un chiffon humide au besoin.



Le surface de la barre de soudure est délicate et peut être endommagée par un usage de matériaux différents de ceux qui sont indiqués pour la nettoyer.



ATTENTION! Ne commencez pas le nettoyage avec la barre chaude: dangers des brûlures.

LE CONSTRUCTEUR

Nous vous remercions pour votre confiance.

Le constructeur a le droit de faire des modifications techniques et/ou esthétiques à ses produits à tout moment et sans aucun préavis.

D

PFLEGE DER VAKUUM-VERPACKUNGSMASCHINE



Zuverlässiges Vakuum und optimale Versiegelung hängen auch von einer sorgfältigen Pflege des Gerätes ab.

Es wird dringend empfohlen, die Verpackungsmaschine regelmässig unter Verwendung eines feuchten Tuchs zu reinigen.

Wir empfehlen, vor Gebrauch des Gerätes die Schweissleiste zu kontrollieren und eventuelle Rückstände **(A)** mit einem feuchten Tuch zu beseitigen.



Die Oberfläche der Schweissleiste ist empfindlich und kann bei Gebrauch von nicht geeigneten Reinigungsmitteln beschädigt werden.



ACHTUNG! Keine Reinigungsarbeiten bei heißer Schweißleiste beginnen, da in diesem Fall Verbrennungsgefahr besteht.

SEITENS DES HERSTELLERS

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit und ohne irgendwelche Vorankündigung technische und/oder ästhetische Abänderungen an seinen Produkten vorzunehmen.

E

CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO



Una buena calidad de creación de vacío y sellado de las bolsas, depende de la buena limpieza de la máquina de vacío. Aconsejamos limpiar periódicamente la confectora utilizando un paño húmedo.

Recomendamos encarecidamente, cada vez que decidan sellar las bolsas, controlar las condiciones de la barra selladora **(A)** y si no estuviese bien limpia, utilizar un paño húmedo para limpiarla.



La superficie de la barra selladora es muy delicada y puede dañarse al utilizar materiales de limpieza diferentes de los aquí indicados.



PRECAUCIÓN! No comience las labores de limpieza si la barra de sellado está aún caliente; en este caso, hay peligro de quemaduras.

DEL FABRICANTE

Le damos las gracias por confiar en nosotros.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso.

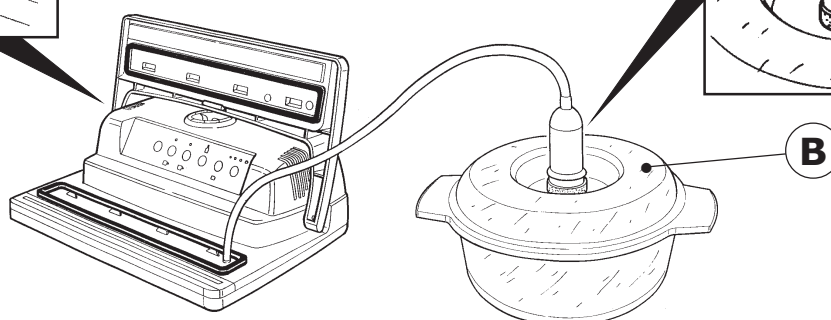
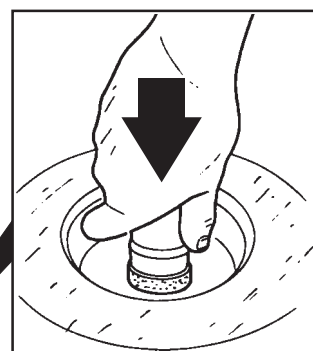
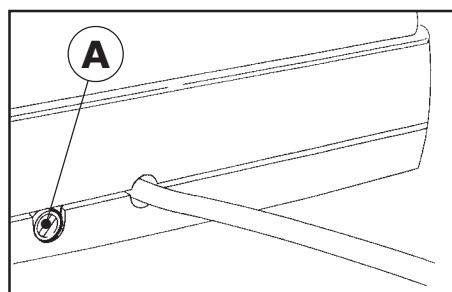
I

GB

PROBLEMI: CAUSE E RIMEDI

TROUBLESHOOTING

| PROBLEMI PROBLEMS | CAUSA CAUSES | RIMEDIO SOLUTIONS |
|--|--|---|
| Non si accendono i led LEDs do not come on | Manca alimentazione No power supply | Collegare la spina ad una idonea presa di corrente Insert the plug in a suitable power socket |
| | Cavo di alimentazione danneggiato Damaged power cord | Verificare integrità cavo alimentazione Check the condition of the power cord |
| | Fusibile guasto Blown fuse | Verificare che il fusibile (A) sia integro e ben inserito Make sure fuse (A) is correctly fitted and not blown |
| | Danno alla confezionatrice Damage to the vacuum packaging machine | Rivolgersi al centro di assistenza Contact the Technical Assistance Centre |
| Vuoto insufficiente nella busta Insufficient vacuum in bag | La busta perde The bag leaks | Cambiare tipo di buste Change the type of bag |
| | Spigoli taglienti perforano la busta Sharp edges perforate the bag | Utilizzare buste di maggior spessore Use thicker bags |
| | Apertura della busta sporca Bag opening dirty | Utilizzare una nuova busta, badare a tenere l'apertura pulita Use a new bag, make sure to keep the opening clean |
| Non si riesce a fare il vuoto nei contenitori Impossible to create vacuum inside the containers | Coperchio (B) mal posizionato Cover (B) not positioned correctly | Riposizionare e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Reposition, then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover |
| | Guarnizione del coperchio o bordo del contenitore sporco Gasket on cover or edge of container dirty | Pulire e poi rifare il vuoto effettuando una leggera pressione sul coperchio Clean and then redo the vacuum by pressing down lightly on the cover |
| Cattivo rendimento della pompa (solo per macchine dotate di filtro) Inefficient pump (only for machines equipped with filter) | Liquidi aspirati durante l'esecuzione del vuoto Liquids sucked during vacuum creation | Svuotare e ripulire il filtro nelle macchine dotate di questo accessorio; rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato Empty and clean the filter on machines fitted with that accessory; contact an authorized assistance centre |
| La qualità della saldatura peggiora The quality of sealing worsens | Barra saldante sporca Sealing bar dirty | Pulire la barra saldante Clean the sealing bar |
| | Teflon di copertura della barra saldante usurato Bar covering Teflon strip worn | Sostituire il Teflon di copertura Replace the Teflon strip |



F

**PROBLEMES:
 CAUSES ET RÈMEDES**

D

**FUNKTIONSSTÖRUNG:
 URSACHE - ABHILFE**

E

**PROBLEMAS:
 CAUSAS Y REMEDIOS**

| DISFONCTION FUNKTIONSSTÖRUNG DISFUNCIÓN | CAUSE URSACHE CAUSA | REMEDE ABHILFE REMEDIO |
|---|--|---|
| Voyants des boutons ne s'allument pas Die Kontrollleuchten der Druckknöpfe leuchten nicht auf La luz de los interruptores no se enciende | La fiche n'est pas dans la prise Keine Spannung vorhanden Falta alimentación eléctrica | Brancher le fiche à une prise de courant appropriée Stecker in eine geeignete Steckdose stecken Conectar el enchufe a la toma de corriente adecuada |
| | Câble endommagé Netzkabel beschädigt Cable de alimentación dañado | Vérifier l'intégrité du câble de courant Die Unversehrtheit des Netzkabels überprüfen Comprobar la integridad del cable de alimentación |
| | Fusible abîmé Sicherung defekt Fusible averiado | Vérifier que le fusible (A) est intact et bien branché Überprüfen, dass die Sicherung (A) unversehrt und richtig eingefügt ist Comprobar que el fusible (A) esté integro y bien conectado |
| | Dommage à la conditionneuse Schaden an der Verpackungsmaschine Hay algún daño en la máquina de vacío | S'adresser à un Centre de Assistance Vom Kundendienst untersuchen lassen Dirijase a un Centro de Asistencia Técnica |
| Vide insuffisant dans le sachet Unzureichendes Vakuum im Beutel Vacío insuficiente en la bolsa | Le sachet perd Beutel undicht La bolsa tiene pérdidas | Changer le type de sachets Beutel wechseln Cambiar tipo de bolsas |
| | Des angles tranchants perforent le sachet Scharfe Kanten durchstechen den Beutel Aristas cortantes agujerean la bolsa | Utiliser des sachets plus épais Dickere Beutel verwenden Utilizar bolsas con espesor mayor |
| | Ouverture du sachet sale Beutelöffnung verschmutzt Abertura de la bolsa sucia | Utiliser un nouveau sachet, veiller à ce que l'ouverture soit propre Einen neuen Beutel verwenden und darauf achten, die Öffnung sauber zu halten Utilizar una bolsa nueva, procurar mantener limpia la abertura |
| Pas de vide dans les récipients Es gelingt nicht, das Vakuum in den Gefäßen herzustellen No se puede hacer el vacío en los contenedores | Couvercle (B) mal positionné Deckel (B) schlecht aufgesetzt La tapadera (B) no se ajusta bien | Repositionner et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Neu aufsetzen und dann das Vakuum wieder herstellen, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Ajuste de nuevo la tapadera sobre el recipiente y trate de hacer el vacío de nuevo, presionando ligeramente sobre la tapadera |
| | Garniture du couvercle ou bord de récipient sale Deckeldichtung oder Gefäßrand verschmutzt Guarnición de la tapa sucia o bordillo del contenedor sucio | Nettoyer et faire le vide avec une légère pression sur le couvercle Reinigen und dann wieder Vakuumieren, indem ein leichter Druck auf den Deckel ausgeübt wird Límpiela e intente de nuevo hacer el vacío presionando ligeramente sobre la tapadera |
| Mauvais rendement de la pompe (uniquement pour les machines équipées de filtre) Schwache Pumpenleistung (nur bei mit Filter ausgestatteten Maschinen) Mal rendimiento de la bomba (sólo para máquinas dotadas de filtro) | Liquides aspirés pendant l'exécution du vide Ansaugung von Flüssigkeiten während der Vakuums Erzeugung Líquidos aspirados durante la ejecución del vacío | Vider et nettoyer le filtre des machines qui en ont un; s'adresser à un centre de service après-vente autorisé Entleeren und den Filter reinigen; Fachkraft rufen Vaciar y limpiar el filtro en las máquinas dotadas de este accesorio; dirigirse a un centro de asistencia autorizado |
| La qualité de la soudure empire Die Qualität der Schweißung verschlechtert sich La calidad del sellado empeora | Barre de soudure sale Schweißleiste verschmutzt Barra selladora sucia | Nettoyer la barre de soudure Die Schweißleiste reinigen Limpiar la barra selladora |
| | Téflon de revêtement de la barre usé Teflonbeschichtung des Schweißstabs verschlissen Teflon de revestimiento de la barra selladora desgastado | Remplacer le Téflon de revêtement Teflonband auswechseln Sustituir el Teflon de revestimiento |

I

DEMOLIZIONE ED ELIMINAZIONE DELLA MACCHINA O DI SUE PARTI



Quando deciderete di disfarVi della confezionatrice sottovuoto o di sue parti, non gettatela in un qualunque contenitore urbano della spazzatura: gli apparecchi dismessi non sono rifiuti senza valore!

Attraverso lo smaltimento ecologico possono essere recuperati materiali pregiati.



Al fine della sicurezza si prega di rimuovere il cavo di alimentazione elettrica dell' apparecchio dismesso.

Informarsi presso il proprio fornitore o la propria amministrazione comunale sulle attuali vie di smaltimento.

GB

DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS



When disposing of the vacuum packaging machine or its parts, remember that through ecological disposal useful materials can be recycled.

Through ecological disposal useful materials can be recycled.



For safety reasons make sure to remove the power cord from machine.

Ask your supplier or local council for details about disposal.

F

DESTRUCTION ET ELIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIECES



Quand vous déciderez de démolir votre conditionneuse sous vide ou ses parties, ne les jetez pas dans une quelconque boîte à ordures: les machines ne sont pas des ordures sans aucune valeur!

À travers l'écoulement écologique on peut récupérer des matériaux précieux.



Pour la sûreté nous vous prions de couper le câble d'amenée électrique de la machine.

Nous vous prions de vous informer auprès de votre revendeur sur les moyens actuels d'écoulement.

D

ENTSORGUNG DER MASCHINE ODER DEREN BESTANDTEILE



Wenn Sie beschließen, sich der Vakuumverpackungsmaschine oder einzelner Teile davon zu entledigen, werfen Sie diese nicht in irgendeinen Müllbehälter: Ausgemusterte Geräte sind kein Abfall ohne Wert!

Durch eine umweltfreundliche Entsorgung können wertvolle Materialien dem Recycling zugeführt werden.



Aus Sicherheitsgründen wird gebeten, das Netzkabel vom ausgemusterten Gerät zu entfernen.

Informieren Sie sich bei Ihrem Lieferanten oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung über den normgerechten Entsorgungsvorgang.

E

DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA



Cuando decidan desprenderse de la máquina de vacío o de algunas partes de la misma, no la tiren en cualquier contenedor de basura: ¡ los aparatos inutilizables no son desechos sin valor!

mediante la eliminación ecológica se pueden recuperar materiales valiosos.



Para mayor seguridad, no olviden cortar el cable de alimentación eléctrica del aparato que ya no se usa.

Informarse con el proveedor o con la administración del municipio sobre las vías de eliminación actuales.

I

CONSIGLI UTILI PER IL CONFEZIONAMENTO E LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Ecco alcune regole fondamentali da rispettare per una perfetta resa in cucina.

Non cercate di usare il sistema per conservare prodotti già alterati o impoveriti dal punto di vista nutrizionale; **non si recupera la qualità persa.**

- Se utilizzate i sacchetti per conservare i cibi crudi o cotti, ricordate di distribuirli in maniera uniforme per facilitare la fuori uscita dell'aria, e di non riempirli in modo eccessivo perchè si potrebbe pregiudicare la saldatura per la tenuta ermetica.



OK

- E' preferibile che la verdura e la frutta; una volta lavate, siano asciugate per evitare ristagni di liquidi, che potrebbero renderle flaccide e per evitare l'aspirazione di liquidi da parte della confezionatrice.

GB

USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS

Here are some fundamental rules to follow for perfect results in the kitchen.

Do not try to use the system to preserve products that have already gone off or are deteriorated from a nutritional standpoint; **lost quality cannot be recovered.**

- If using bags for preserving raw or cooked foods, remember to arrange them in an even way in order to facilitate the exit of air, and do not overfill them because it could negatively affect the airtight seal.



NO!

- Washed fruit and vegetables should be dry, in order to avoid the stagnation of liquids which could make them soft, and to prevent the suction of liquids by the packaging machine.

F

CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel ; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

- Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.
- Il est préférable que les légumes et les fruits ; une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquide qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.

D

NÜTZLICHE RATSCHLÄGE ZUR VERPACKUNG UND KONSERVIERUNG DER LEBENSMITTEL

Hier sind einige grundlegende Regeln, die zum Erzielen eines perfekten Ergebnisses in der Küche eingehalten werden müssen.

Benutzen Sie das System nicht, um bereits verdorbene oder erschöpfte Produkte zu konservieren; **die verlorene Qualität kann nicht rückgewonnen werden.**

- Wenn Sie Beutel zur Konservierung roher oder gekochter Speisen verwenden, dürfen Sie nicht vergessen, diese gleichmäßig zu verteilen, um das Entweichen der Luft zu erleichtern, und sie nicht übermäßig zu füllen, weil dies eine saubere Schweißung beeinträchtigen könnte.
- Wir raten, Gemüse und Obst nach dem Waschen abzutrocknen, um den Rückstand von Flüssigkeiten, die Produkte schlaff werden lassen können, und das Ansaugen von Flüssigkeiten seitens der Verpackungs-maschine zu vermeiden.

E

CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

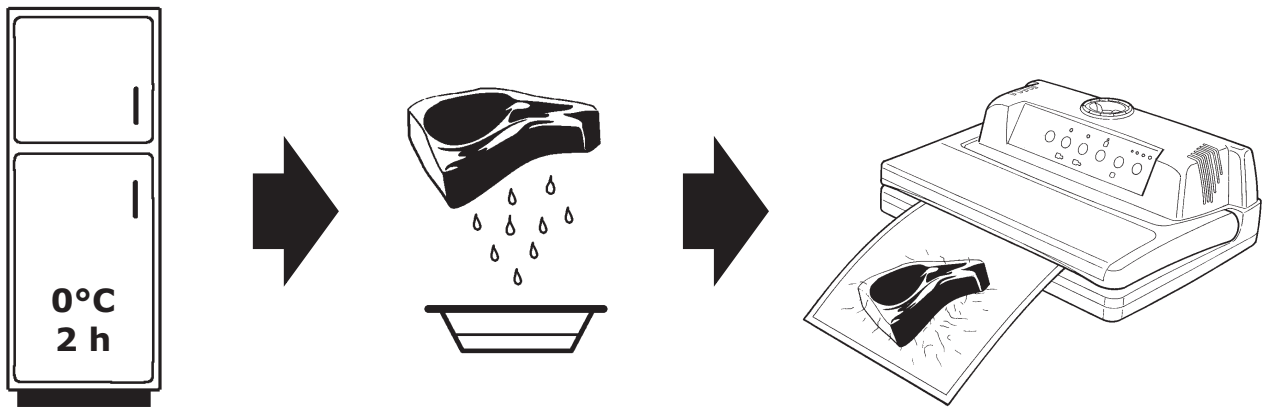
A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

- Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.
- Es preferible que la verdura y la fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas flácidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.

I

- Per conservare le **carni** per un tempo ragionevolmente lungo, ricordate di raffreddarle in frigorifero almeno 2 ore per rallentare l'azione della proliferazione batterica. Prima di metterle sottovuoto, asciugarle per ottenere una buona percentuale di assenza d'aria. Nel caso di carne con osso, per esempio le costole, braciole o altro, ricopritelo con carta alluminio, per evitare la foratura della busta.



- Per quanto riguarda il **pesce**, occorre innanzitutto lavarlo bene, eliminare le squame, sviscerarlo togliendo le branchie, asciugarlo e come per la carne raffreddarlo bene prima di metterlo sottovuoto. Conservatelo in frigorifero ad una temperatura non superiore ai +3°.
- Per i **formaggi a pasta dura**, come il Parmigiano, il Pecorino ecc. non è necessario seguire alcun accorgimento, mentre per i formaggi a pasta molle, per evitare che si schiaccino, è opportuno avvolgerli in pellicola tipo cellophane, oppure, optare per la conservazione nel contenitore porta formaggi e salumi utilizzando gli speciali coperchi e contenitori sottovuoto.
- Per i **salumi**, e per le **insalate**, se si usano gli speciali coperchi per sottovuoto non occorre seguire nessun accorgimento. Nel caso si desideri confezionare il prodotto in buste, asciugarlo prima di procedere al confezionamento.
- Per le **salse**, procedere in questo modo: una volta preparate come fate usualmente, confezionatele nei vasi di vetro, poi pastorizzatele in microonde per 12 minuti alla massima potenza. Immergete il contenitore in acqua e ghiaccio per raffreddare la salsa; quindi effettuate il vuoto versando il prodotto nell'apposito contenitore per sottovuoto.

GB

- To preserve **meats** for a reasonably long time, remember to chill them in the refrigerator for at least 2 hours to slow the action of bacteria proliferation. Before putting the meat products under vacuum, dry them in order to obtain a good percentage of absence of air. For meat with bone, e.g. chops, cutlets, etc., cover it with aluminium foil, to prevent perforation of the bag.

- Regarding **fish**, wash it thoroughly, remove the scales, clean it and remove the gills, dry it and, like for meat, chill before vacuum packaging. Preserve in the refrigerator at a temperature not above +3°.
- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino etc., no special measures are required, whereas for soft cheeses, to prevent them from being squashed it is advisable to wrap them in cellophane or similar, or preserve them in the cheese and cold meats container, using the special vacuum containers and covers.
- For **dressed pork products**, and **salads**, if the special vacuum covers are used no special measures are required. If you wish to package the products in bags, dry them before proceeding with packaging.
- For **sauces**, proceed as follows: after preparing them in your usual way, package them in glass jars, then pasteurize them in the microwave for 12 minutes at max. power. Place the container in water and ice to cool the sauce, then carry out vacuum packaging, pouring the product in the special vacuum container.

F

- Pour conserver les **viandes** pendant une période raisonnablement longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyez-les pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.
- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.
- Pour les **fromages à pâtes dure**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écrasent, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante : une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettez-les dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au micro-ondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient prévu pour le sous vide.

D

- Um **Fleisch** über einen angemessenen langen Zeitraum zu konservieren, muss man, es im Kühlschrank mindestens 2 Stunden abkühlen, um die Vermehrung der Bakterien zu verlangsamen. Bevor Sie das Fleisch vakuumieren, trocknen Sie es gründlich ab, um den Luftanteil aufs Mindeste zu reduzieren. Bei Knochenhaltigem Fleisch (Kotletts, Rippchen etc.), dieses mit Alufolie einwickeln, um die Beschädigung und Durchstechung des Beutels durch scharfe Kanten zu vermeiden.
- Was **Fisch** betrifft, muss dieser vor allem gut gewaschen, von den Schuppen befreit und ausgenommen werden. Die Kiemen entfernen, dann den Fisch abtrocknen und wie beim Fleisch gut abkühlen lassen, bevor er unter Vakuum verpackt wird. Im Kühlschrank bei einer Temperatur von nicht mehr als +3° aufbewahren.
- Bei **Hartkäse** wie zum Beispiel Parmesan, Pecorino etc. sind keine besondere Vorkehrungen zu treffen, abgesehen von eventuellem Einwickeln in Alufolie des Produktes um eine Beschädigung der Beutel zu vermeiden; während es bei Weichkäse angebracht ist, ihn in Folie wie Cellophan zu wickeln oder die Aufbewahrung im Käse- und Wurstbehälter unter Verwendung der Spezial-Vakuumdeckel und -behälter zu wählen, um ihn nicht zusammenzudrücken.
- Bei **Wurstwaren** und bei **Salaten** müssen keinerlei Vorkehrungen getroffen werden, wenn die Spezial-Vakuumdeckel verwendet werden. Möchte man das Produkt dagegen in Beutel verpacken, müssen sie vor der Verpackung erst abgetrocknet werden.
- Bei **Saucen** wie folgt vorgehen: Kurz nachdem sie gekocht wurden in mikrowellenbeständigen Gefäßen füllen und im Mikrowellenherd bei maximaler Temperatur 12 Minuten lang aufwärmen; anschliessend in eiskaltem Wasser abkühlen und schliesslich im Vakuumbehälter vakuumieren.

E

- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.
- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.
- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo transparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.
- Para los **embutidos**, y para las **ensaladas**, si se utilizan las tapas aptas para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.
- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pasteurizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia. Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.

I

TEMPI DI CONSERVAZIONE INDICATIVI

I tempi di conservazione elencati sono puramente indicativi e dipendono dalla qualità iniziale del prodotto da conservare, dalla temperatura di conservazione, dal tempo di raffreddamento, nel caso di cibi cotti, dal grado di vuoto raggiunto nonché dalla qualità della busta per sottovuoto utilizzata.

LE INSALATE FRESCHE:

conservate in sottovuoto in frigorifero rimangono fresche, croccanti e qualitativamente integre **fino a 12 giorni**.

I FORMAGGI FRESCHI:

si conservano **fino a 20 giorni**.

I PESCI FRESCI:

fino a 7 giorni.

LE CARNI FRESCHE:

fino a 15 giorni.

GB

APPROXIMATE PRESERVATION TIMES

The following preservation times are only approximate and depend on the initial quality of the product to be preserved, the preservation temperature, the cooling time, in the case of cooked foods, the degree of vacuum reached as well as the quality of the vacuum bag used.

FRESH SALADS:

kept under vacuum in the refrigerator they stay fresh, crisp and qualitatively intact for **up to 12 days**.

FRESH CHEESE PRODUCTS:

they will keep for **up to 20 days**.

FRESH FISH:

up to 7 days.

FRESH MEAT:

up to 15 days.

F

TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

LES SALADES FRAÎCHES:

Conservées sous vide au réfrigérateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitativement intactes **jusqu'à 12 jours**.

LES FROMAGE FRAIS:

se conservent **jusqu'à 20 jours**.

LES POISSONS FRAIS:

jusqu'à 7 jours.

LES VIANDES FRAÎCHES:

jusqu'à 15 jours.

D

INDIKATIVE KONSERVIERUNGSZEITEN

Die nachstehend aufgelisteten Konservierungszeiten sind rein indikativ und hängen von der Ausgangsqualität des zu konservierenden Produkts, von der Konservierungstemperatur, von der Zeit der Abkühlung bei gekochten Speisen, vom erzielten Vakuumgrad und von der Qualität des zur Vakuumverpackung verwendeten Beutels ab.

FRISCHE SALATE:

Unter Vakuum im Kühlschrank aufbewahrt bleiben sie **bis zu 12 Tage lang** frisch, knusprig und qualitativ unversehrt.

FRISCHKÄSE:

Aufbewahrung **bis zu 20 Tagen**.

FRISCHER FISCH:

bis zu 7 Tagen.

FRISCHFLEISCH:

bis zu 15 Tagen.

E

TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

LAS ENSALADAS FRESCAS:

conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

LOS QUESOS FRESCOS:

se conservan **hasta 20 días**.

EL PESCADO FRESCO:

hasta 7 días.

LAS CARNES FRESCAS:

hasta 15 días.

I

ACCESSORI PER SOTTOVUOTO

- CONTENITORI SOTTOVUOTO "VUOTO BOX"
- COPERCHI UNIVERSALI PER SOTTOVUOTO
- TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE
- BUSTE PER SOTTOVUOTO

Se desiderate un frigorifero ordinato, pulito e senza odori, acquistate i contenitori sottovuoto VUOTO BOX e potrete conservare perfettamente in sottovuoto tutti i vostri cibi.

I VUOTO BOX sono costruiti in policarbonato speciale per sottovuoto: praticamente indistruttibili, facilmente pulibili anche in lavastoviglie, essi possono inoltre essere usati per riscaldare nei forni a microonde.

- 1** CONTENITORE RETTANGOLARE
mm 200×142×75h
- 2** CONTENITORE RETTANGOLARE
mm 250×174×95h
- 3** CONTENITORE RETTANGOLARE
mm 230×340×115h
- 4** CONTENITORE ROTONDO
Ø190×100h
- 5** CONTENITORE ROTONDO
Ø230×125h
- 6** CONTENITORE ROTONDO
Ø270×135h

GB

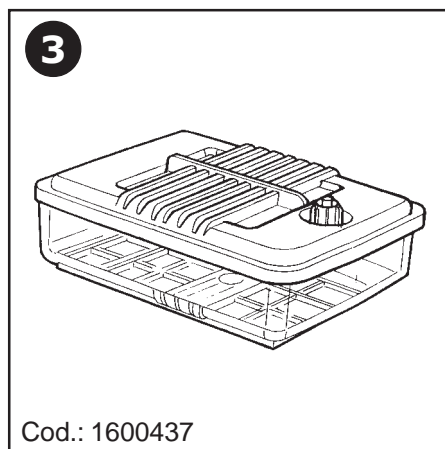
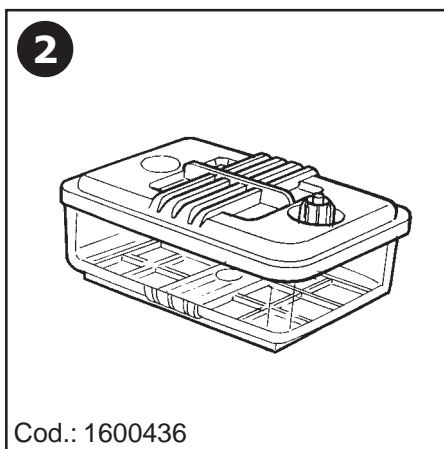
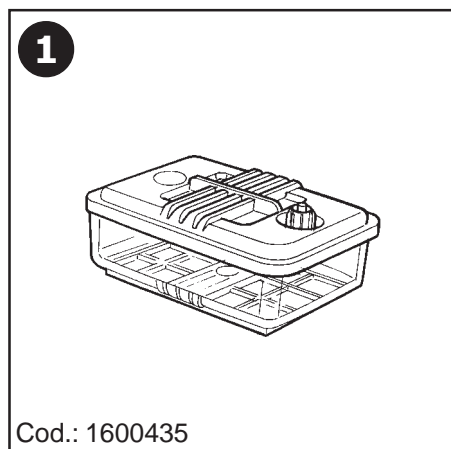
ACCESSORIES FOR VACUUM

- "VUOTO BOX" VACUUM CONTAINERS
- UNIVERSAL LIDS FOR VACUUM
- VACUUM CAPS FOR BOTTLES
- VACUUM BAGS

If you want a tidy, clean and odourless refrigerator, purchase the VUOTO BOX vacuum containers and you can perfectly preserve all your foods under vacuum.

The VUOTO BOX containers are made from special polycarbonate for vacuum packaging: practically indestructible and easy to clean even in the dishwasher, they can also be used for warming in microwave ovens.

- 1** RECTANGULAR CONTAINER
mm 200×142×75h
- 2** RECTANGULAR CONTAINER
mm 250×174×95h
- 3** RECTANGULAR CONTAINER
mm 230×340×115h
- 4** ROUND CONTAINER
Ø190×100h
- 5** ROUND CONTAINER
Ø230×125h
- 6** ROUND CONTAINER
Ø270×135h



F

**ACCESSOIRES
 POUR LE SOUS VIDE**

- RÉCIPIENTS SOUS VIDE «VUOTO BOX»
- COUVERCLES UNIVERSELS POUR SOUS VIDE
- BOUCHONS SOUS VIDE POUR BOUTEILLES
- SACHETS POUR SOUS VIDE

Si vous souhaitez un réfrigérateur bien rangé, propre et sans odeurs, achetez les récipients sous vide VUOTO BOX et vous pourrez conserver parfaitement sous vide tous vos aliments. Les VUOTO BOX sont fabriqués en polycarbonate spécial pour sous vide : ils sont pratiquement indestructibles, ils se lavent facilement même au lave-vaisselle, ils peuvent également être utilisés pour chauffer au four à micro-ondes.

- 1** RECIPIENT RECTANGULAIRE
200×142×H 75 MM
- 2** RECIPIENT RECTANGULAIRE
250×174×H 95 MM
- 3** RECIPIENT RECTANGULAIRE
230×340×H 115 MM
- 4** RECIPIENT ROND
Ø190× H 100
- 5** RECIPIENT ROND
Ø230× H 125
- 6** RECIPIENT ROND
270× H 135

D

**ZUBEHÖR FÜR DIE
 VAKUUMVERPACKUNG**

- VAKUUMBEHÄLTER "VUOTO BOX"
- UNIVERSAL-VAKUUMDECKEL
- VAKUUMZAPFEN FÜR FLASCHEN
- VAKUUMBEUTEL

Wenn Sie einen ordentlichen, sauberen und geruchsfreien Kühlschrank wünschen, kaufen Sie die Vakuumbehälter VUOTO BOX; damit können Sie alle Ihre Speisen perfekt unter Vakuum aufbewahren. Die Artikel VUOTO BOX sind aus Spezial-Polykarbonat für Vakuumpackung hergestellt: praktisch unzerstörbar, leicht zu reinigen und spülmaschinenfest; können auch zum Aufwärmen im Mikrowellenherd benutzt werden.

- 1** RECHTECKIGER BEHÄLTER
mm 200×142×75h
- 2** RECHTECKIGER BEHÄLTER
mm 250×174×95h
- 3** RECHTECKIGER BEHÄLTER
mm 230×340×115h
- 4** RUNDER BEHÄLTER
Ø190×100h
- 5** RUNDER BEHÄLTER
Ø230×125h
- 6** RUNDER BEHÄLTER
Ø270×135h

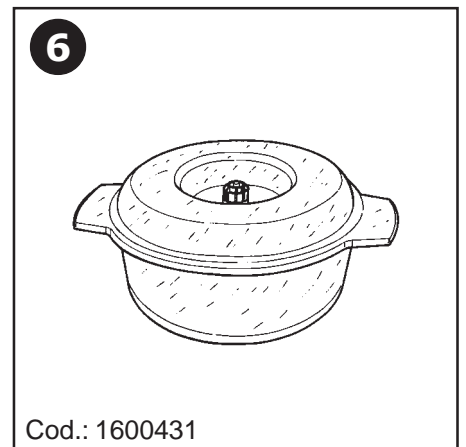
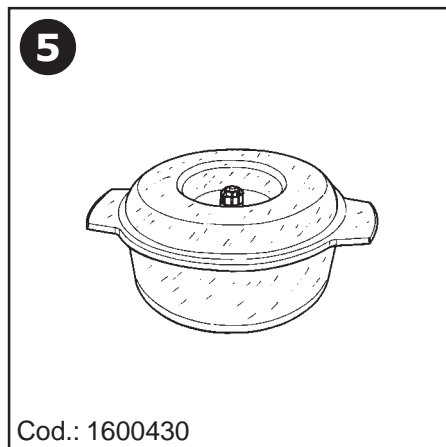
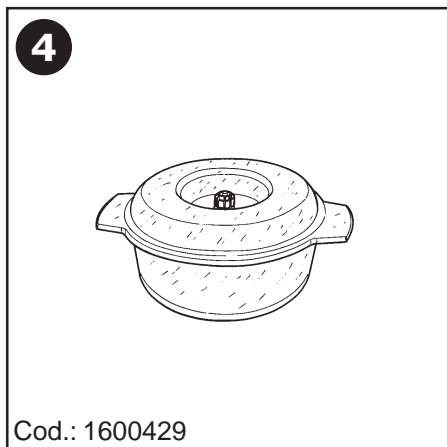
E

**ACCESORIOS
 PARA VACÍO**

- CONTENEDORES PARA VACÍO "VUOTO BOX"
- TAPAS UNIVERSALES PARA VACÍO
- TAPONES VACÍO PARA BOTELLAS
- BOLSAS PARA VACÍO

Si quieren una nevera ordenada, limpia y sin olores, adquieran los contenedores para vacío VUOTO BOX y podrán conservar perfectamente en vacío todos los alimentos. Los VUOTO BOX están fabricados en policarbonato especial para vacío: prácticamente indestructibles, se lavan fácilmente también en lavavajillas, y además se pueden utilizar para calentar en microondas.

- 1** CONTENEDOR RECTANGULAR
mm 200×142×75h
- 2** CONTENEDOR RECTANGULAR
mm 250×174×95h
- 3** CONTENEDOR RECTANGULAR
mm 230×340×115h
- 4** CONTENEDOR REDONDO
Ø190×100h
- 5** CONTENEDOR REDONDO
Ø230×125h
- 6** CONTENEDOR REDONDO
Ø270×135h



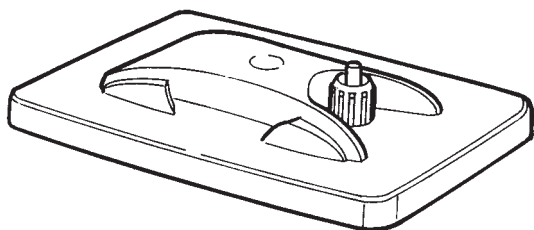
I

- 7** COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE
mm 150×230
- 8** COPERCHIO RETTANGOLARE UNIVERSALE
mm 210×310
- 9** COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø90 - Ø260 mm
- 10** COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø85 - Ø150 mm
- 11** COPERCHIO ROTONDO UNIVERSALE
Ø50 - Ø90 mm
- 12** CAMPANA DI ASPIRAZIONE
- 13** TAPPI SOTTOVUOTO PER BOTTIGLIE
- 14** BUSTE PER SOTTOVUOTO 100 PEZZI
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
ALTRE MISURE A RICHIESTA

GB

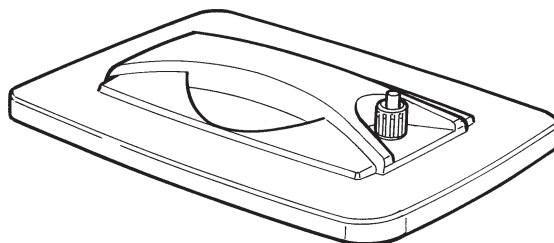
- 7** RECTANGULAR UNIVERSAL LID
150×230 mm
- 8** RECTANGULAR UNIVERSAL LID
210×310 mm
- 9** ROUND UNIVERSAL LID
Ø90 - Ø260 mm
- 10** ROUND UNIVERSAL LID
Ø85 - Ø150 mm
- 11** ROUND UNIVERSAL LID
Ø50 - Ø90 mm
- 12** EVACUATION FITTING
- 13** VACUUM CAPS FOR BOTTLES
- 14** VACUUM BAGS 100 PIECES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
OTHER SIZES ON REQUEST

7



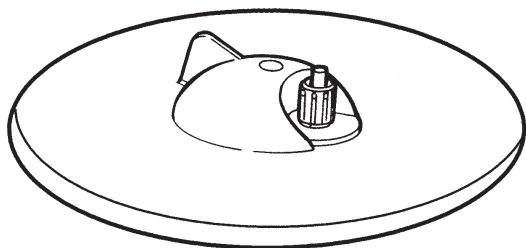
Cod.: 1600910

8



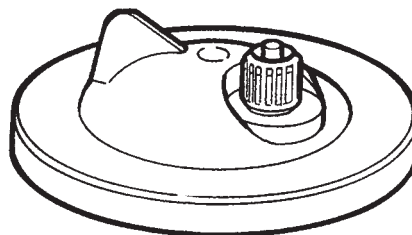
Cod.: 1600911

9



Cod.: 1600416

10



Cod.: 1600415

F

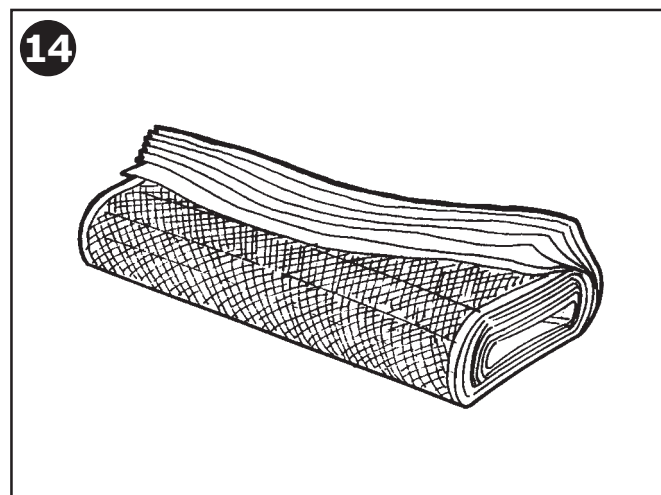
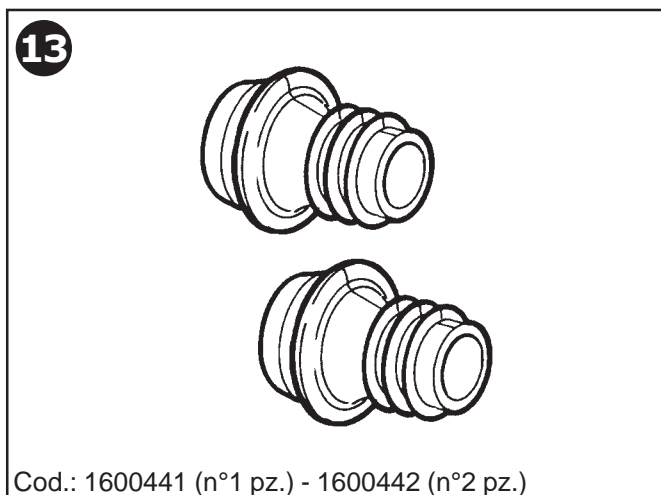
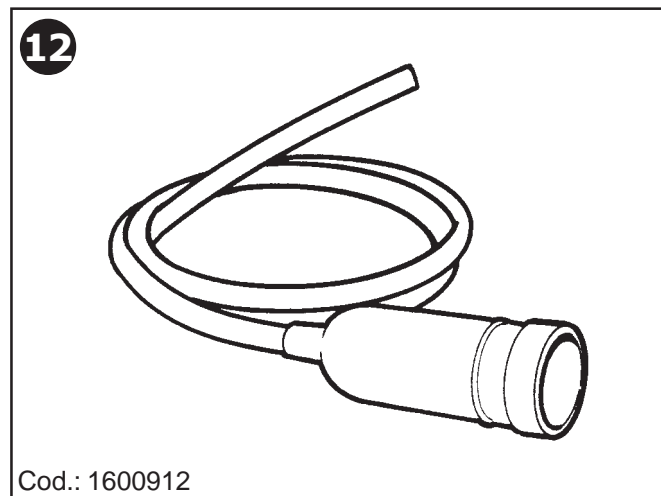
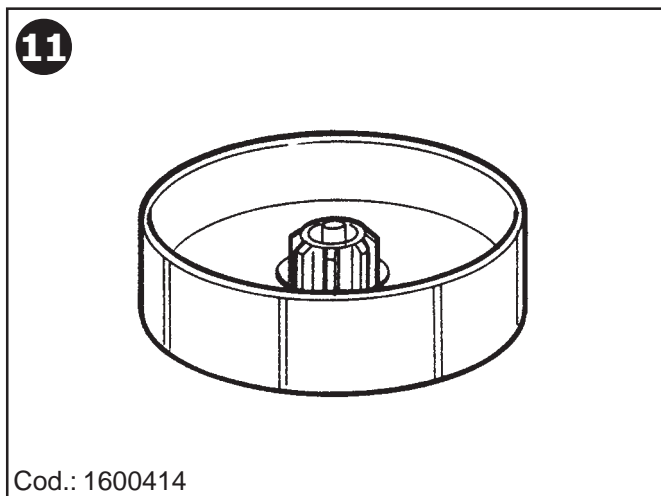
- 7** COUVERCLE RECT. UNIVERSEL
150×230 mm
- 8** COUVERCLE RECT. UNIVERSEL
210×310 mm
- 9** COUVERCLE RECT. UNIVERSEL
Ø90 - Ø260 mm
- 10** COUVERCLE RECT. UNIVERSEL
Ø85 - Ø150 mm
- 11** COUVERCLE RECT. UNIVERSEL
Ø50 - Ø90 mm
- 12** CLOCHE D'ASPIRATION
- 13** BOUCHONS SOUS VIDE POUR
BOUTEILLES
- 14** SACHETS
POUR SOUS VIDE 100 PIECES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
AUTRES MESURES SUR DEMANDE

D

- 7** RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL
mm 150×230
- 8** RECHTECKIGER UNIVERSAL-DECKEL
mm 210×310
- 9** RUNDER UNIVERSAL-DECKEL
Ø90 - Ø260 mm
- 10** RUNDER UNIVERSAL-DECKEL
Ø85 - Ø150 mm
- 11** RUNDER UNIVERSAL-DECKEL
Ø50 - Ø90 mm
- 12** SAUGANSCHLUSS
- 13** VAKUUMZAPFEN
FÜR FLASCHEN
- 14** VAKUUMBEUTEL
100 STÜCK
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
ANDERE MAßE AUF ANFRAGE

E

- 7** TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL
mm 150×230
- 8** TAPA RECTANGULAR UNIVERSAL
mm 210×310
- 9** TAPA REDONDA UNIVERSAL
Ø90 - Ø260 mm
- 10** TAPA REDONDA UNIVERSAL
Ø85 - Ø150 mm
- 11** TAPA REDONDA UNIVERSAL
Ø50 - Ø90 mm
- 12** CAMPANA DE ASPIRACIÓN
- 13** TAPONES EN VACÍO PARA
BOTELLAS
- 14** BOLSAS
PARA VACÍO 100 UNIDADES
150×300 mm
200×300 mm
250×350 mm
300×400 mm
SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS MEDIDAS



PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS PIECES DE RECHANGE - ERSETZTEILE - PIEZAS DE REPUESTO

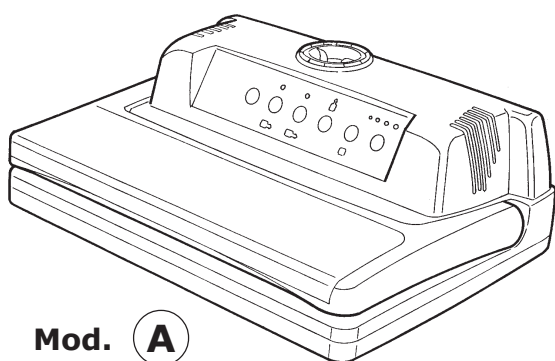
UTILIZZATE I CODICI SOTTO RIPIRTATI NEI VOSTRI ORDINI
 USED THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS
 POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPOTES CI-DESSOUS
 VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTEN ANGEGEBENEN CODES.
 UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS

| Ricambio Spare Part Pièce de Rechange Ersatzteil Repuesto | | Codice Ricambio Order Number Numéro de Commande Bestellnummer Número de Repuesto | | |
|--|----------------------------|--|----------------|----------------|
| | | Ⓐ | Ⓒ | Ⓑ |
| Tastiera comandi Command board Pilotage électronique Bedienungselektronik Panel de control | | 1400218 | 1400238 | 1400215 |
| Scheda elettronica potenza Power board Platine de puissance Steuerung Panel principal | 230V – 50Hz | 1400208 | 1400233 | 1400233 |
| | 115V – 60Hz | 1400209 | 1400342 | 1400342 |
| Fusibile Fuse Fusible Sicherung Fusible | 230V – 50Hz (2,5A / 5A) | 1400113 | 1400113 | 1400113 |
| | 115V – 60Hz (5A / 8A) | 1400114 | 1400114 | 1400114 |
| Pompa vuoto Vacuum pump Pompe à vide Vakuumpumpe Bomba de vacío | 230V – 50Hz | 1201389 | 1201389 | 1201389 |
| | 115V – 60Hz | 1201388 | 1201388 | 1201388 |
| Elettrovalvola Solenoid valve Electrovanne Elektroventil Electroválvula | 230V – 50Hz | 1100018 | 1100018 | 1100018 |
| | 115V – 60Hz | 1100019 | 1100019 | 1100019 |
| Sensore vuoto Vacuum sensor Capteur de vide Vakuüm-Druckfühler Sensor de vacío | | 1400240 | 1400240 | 1400240 |
| Resistenza saldatura (al mt) Sealing wire (Meter goods) Fil de soudure (Marchandise de mètre) Schweißdraht (Meterware) Resistencia (Mercancías del metro) | | 1400354 | 1400355 | 1400355 |
| Teflon di copertura (al mt) Teflon band (Meter goods) Bande téflon (Marchandise de mètre) Teflonband (Meterware) Banda de téflon (Mercancías del metro) | | 1300007 | 1300007 | 1300010 |
| Guarnizione Neoprène per camera a vuoto Neoprene seal for vacuum chamber Joint de Neoprène pour chambre à vide Neoprendichtung für Vakuümkammer Burlète de Neoprène para câmara de vacío | | 1300140 | 1300140 | 1300140 |
| Profilo di silicone Silicone rubber Gomme de silicone Silikongummi Perfil de silicòn | | 1300139 | 1300139 | 1300139 |

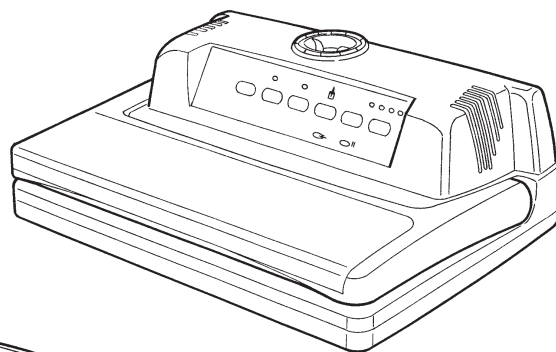
**PARTI DI RICAMBIO - SPARE PARTS
 PIECES DE RECHANGE - ERSETZTEILE - PIEZAS DE REPUESTO**

UTILIZZATE I CODICI SOTTO RIPORTATI NEI VOSTRI ORDINI
 USED THE CODES GIVEN BELOW IN YOUR ORDERS
 POUR VOS COMMANDES, UTILISEZ LES CODES REPORTES CI-DESSOUS
 VERWENDEN SIE BEI IHREN BESTELLUNGEN DIE UNTEN ANGEGEBENEN CODES.
 UTILICEN LOS CÓDIGOS A CONTINUACIÓN EN SUS PEDIDOS

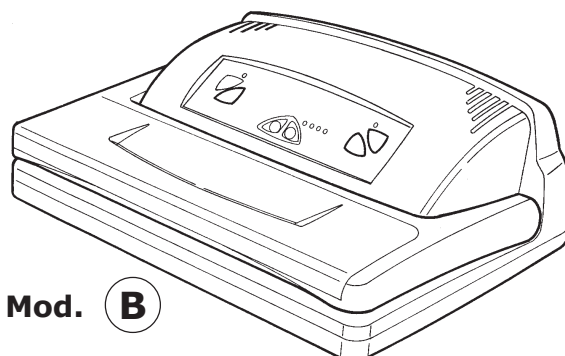
| Ricambio Spare Part Pièce de Rechange Ersatzteil Repuesto | Codice Ricambio Order Number Numéro de Commande Bestellnummer Número de Repuesto | | |
|---|--|---------|---------|
| | (A) | (C) | (B) |
| Contatto magnetico Reed contact Contacteur magnétique Reedkontakt Contacto | 1400384 | / | / |
| Tubo cristallino Ø9x6 (al mt) Ø9x6 hose (Meter goods) Tuyau Ø9x6 (Marchandise de mètre) Ø9x6 – Schlauch (Meterware) Manguera Ø9x6 (Mercancías del metro) | 1300742 | 1300742 | 1300742 |
| Tubo cristallino Ø5x3 per sensore vuoto (al mt) Ø5x3 hose for vacuum sensor (Meter goods) Tuyau Ø5x3 pour capteur (Marchandise de mètre) Ø5x3 – Schlauch für Druckfühler (Meterware) Manguera Ø5x3 para sensor (Mercancías del metro) | 1300654 | 1300654 | 1300654 |



Mod. (A)



Mod. (C)



Mod. (B)

