



Macchina per sottovuoto **IT**
Automatic vacuum machine **EN**
Machine sous vide **FR**

MACCHINA SOTTOVUOTO

FRESH QUALITY

LED



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

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

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



A. Informazioni generali	Pagina 4
B. Contenuto della confezione	Pagina 5
C. Componenti e Funzioni	Pagina 6
D. Uso dell'apparecchio	Pagina 9
E. Alloggiamento cavo spina	Pagina 13
F. Pulizia e Manutenzione	Pagina 13
G. Dati tecnici	Pagina 14
H. Risoluzione dei problemi	Pagina 15
I. Smaltimento dell'apparecchio	Pagina 16
L. Condizioni di garanzia convenzionale	Pagina 17

A. General informations	Page 18
B. Package contents	Page 19
C. Parts and Functions	Page 20
D. Operating instructions	Page 23
E. Cord storage	Page 27
F. Cleaning and Maintenance	Page 27
G. Specifications	Page 28
H. Troubleshooting	Page 29
I. Disposal of device	Page 30
L. Conventional warranty conditions	Page 31

A. Informations générales	Page 32
B. Contenu de l'emballage	Page 33
C. Composants et fonctions	Page 34
D. Utilisation de l'appareil	Page 37
E. Boitier du câble avec fiche	Page 41
F. Nettoyage et entretien	Page 41
G. Données techniques	Page 42
H. Dépannage	Page 43
I. Élimination de l'appareil.....	Page 44
L. Conditions de garantie conventionnelle	Page 45

A. INFORMAZIONI GENERALI

Quando si usa questo apparecchio osservate sempre le misure di sicurezza indicate in questo manuale ed in particolare:

LEGGERE ATTENTAMENTE

1. Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente tutte le istruzioni, e conservare il presente manuale.
2. Prima di inserire o disinserire la spina nella presa di corrente, accertarsi che il coperchio sia sbloccato. Disconnettere l'apparecchio dalla presa di corrente prima della pulizia, quando l'apparecchio non è in funzione.
3. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone (compresi i bambini al di sopra degli 8 anni di età) con ridotte capacità fisiche, sensoriali, psicologiche e mentali, o da persone con un grado non sufficiente di conoscenza o specifica esperienza, solo ed esclusivamente se adeguatamente formati ed informati in merito al corretto utilizzo dell'apparecchio ed ai rischi ad esso correlati e/o sorvegliati da personale responsabile che possa garantire la loro incolumità. I minori non devono poter giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere effettuate da minori. Disconnettere sempre l'apparecchio dopo l'uso, specialmente se lasciato senza sorveglianza. Utilizzare solo sacchetti e altri accessori consigliati dal produttore.
4. Interrompere immediatamente l'uso dell'apparecchio se il cavo di alimentazione risulta danneggiato. L'eventuale sostituzione del cavo deve essere effettuata da personale specializzato o presso un centro assistenza autorizzato.
5. Tenersi a distanza da eventuali parti in movimento.
6. Fare attenzione a non toccare la barra saldante, è una parte della macchina soggetta a riscaldamento e potrebbe provocare bruciate.
7. Tutti gli interventi di manutenzione e riparazione devono essere effettuati da personale specializzato o da centri assistenza autorizzati.
8. Non utilizzare l'apparecchio se risulta danneggiato.
9. Non utilizzare il cavo spina per sollevare o trasportare l'apparecchio, e fare attenzione a non danneggiarlo. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo spina o l'apparecchio stesso sono bagnati.

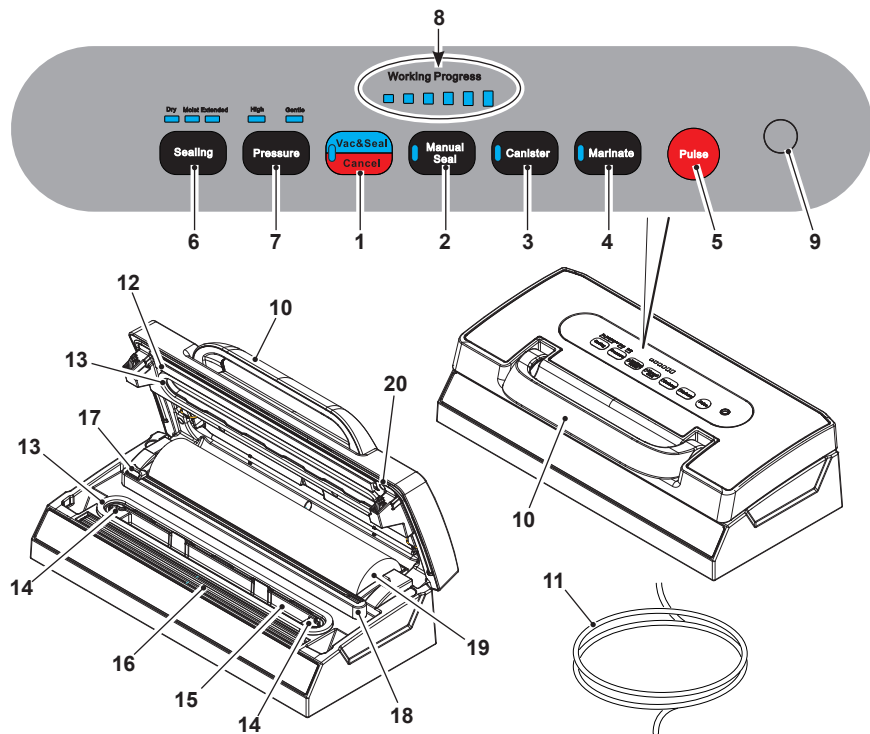
10. Tenere l'apparecchio lontano da oggetti o superfici calde. Non utilizzare l'apparecchio su superfici calde o bagnate, o vicino a sorgenti di calore.
11. Si raccomanda di non utilizzare prolunghe per il cavo spina, o, se necessario, utilizzare cavi dello stesso tipo di quello in dotazione.
12. Per disconnettere l'apparecchio dalla rete elettrica si raccomanda di esercitare forza sulla spina e NON sul cavo, per evitare di danneggiarlo.
13. Prima di inserire il cavo spina in una presa di corrente accertarsi di avere le mani asciutte e libere e che la presa di corrente sia in una posizione facilmente accessibile.
14. Utilizzare l'apparecchio posizionandolo su una superficie stabile.
15. Questo apparecchio non necessita di essere lubrificato o raffreddato con acqua o olio.
16. Non immergere l'apparecchio e il cavo spina in acqua o in qualsiasi liquido.
17. Questo apparecchio non è indicato per l'utilizzo all'aperto.
18. I bambini non devono avere accesso all'apparecchio se non sotto la supervisione di un adulto.

ATTENZIONE:

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO SOLO ED ESCLUSIVAMENTE AD USO DOMESTICO. IL FUNZIONAMENTO DI QUESTO APPARECCHIO È INDICATO PER 1 CICLO AUTOMATICO (VUOTO/SALDATURA) PER OGNI MINUTO.

B. CONTENUTO DELLA CONFEZIONE

1. Apparecchio
2. Libretto di istruzioni
3. Tubetto flessibile in gomma con raccordi
4. Rotolo sacchetti goffrati (28 x 500 cm)



1. **Sottovuoto & Saldatura - Annulla (Vac&Seal - Cancel):**
Pulsante per l'avviamento del ciclo automatico vuoto/saldatura. Se premuto durante il funzionamento dell'apparecchio, arresta le operazioni in corso.
2. **Saldatura Manuale (Manual Seal):**
Pulsante per l'avviamento manuale della funzione di saldatura.
3. **Contenitore (Canister):**
Pulsante per l'aspirazione con l'accessorio per contenitori. Il coperchio deve essere chiuso.
4. **Marinare (Marinate)**
Premere il pulsante per marinare gli alimenti utilizzando un apposito contenitore.

- 5. Sottovuoto a Impulsi (Pulse):**
Pulsante per l'aspirazione manuale a impulsi. Utilizzare questa funzione per regolare manualmente il livello di vuoto, in caso si stia confezionando un prodotto fragile, che potrebbe rovinarsi col funzionamento automatico. Una volta raggiunto il livello di vuoto desiderato è possibile sigillare il sacchetto utilizzando il pulsante "Manual Seal".
ATTENZIONE: UTILIZZANDO QUESTA FUNZIONE È POSSIBILE CHE IL LIVELLO DI VUOTO OTTENUTO NON SIA OTTIMALE, E CHE LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SIA PIÙ BREVE DEL PREVISTO.
- 6. Tempo di saldatura (Sealing)**
Usato per la scelta del tempo di saldatura ottimale del sacchetto:
- LED "**Secco (Dry)**": adatto per saldare sacchetti asciutti o contenenti alimenti secchi (privi di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura breve.
 - LED "**Umido (Moist)**": adatto per saldare sacchetti bagnati o contenenti alimenti umidi per i quali è richiesto un tempo di saldatura medio.
 - LED "**Esteso (Extended)**": adatto per saldare sacchetti particolarmente bagnati o alimenti molto freschi (con elevato grado di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura più lungo del normale.
- >> L'impostazione predefinita è **Secco (Dry)**.
- 7. Tipo di Sottovuoto (Pressure)**
È possibile scegliere tra due differenti livelli di pressione del sottovuoto:
- LED "**Alta (High)**"
Per creare una pressione di sottovuoto normale; adatto per alimenti standard.
 - LED "**Delicata (Gentle)**"
Per confezionare alimenti soffici, che si schiacciano facilmente, per i quali è richiesta una pressione di sottovuoto inferiore rispetto a quella standard (High).
- >> L'impostazione di default è "**Alta (High)**".
- 8. Led "Ciclo"**
- Indicano lo stato di avanzamento del ciclo di sottovuoto.
 - Indica che il dispositivo è acceso e il coperchio è chiuso.
Quando il LED lampeggia, attendere che si arresti per poter procedere con l'impostazione successiva.
- 9. Presa d'aria esterna per contenitori:**
Sede di inserimento dell'accessorio per contenitori.

- 10. Maniglia:**
Maniglia di bloccaggio/sbloccaggio coperchio. Se il coperchio è sbloccato le funzioni dei pulsanti sono disattivate.
- 11. Accessorio per contenitori
(Tubetto flessibile in gomma con raccordi):**
Questo accessorio consente di creare il vuoto negli appositi contenitori con valvola. I contenitori non sono inclusi nella confezione.
- 12. Guarnizione premibarra:**
Profilo in silicone per la saldatura dei sacchetti.
- 13. Guarnizioni camera del vuoto:**
Per il funzionamento dell'apparecchio queste guarnizioni devono essere pulite e correttamente posizionate.
- 14. Presa d'aria:**
La presa d'aria deve essere libera per poter eseguire correttamente le operazioni di vuoto e saldatura.
- 15. Vaschetta liquidi:**
Vaschetta di raccolta per i liquidi che escono dal sacchetto. Protegge la pompa e la scheda elettronica all'interno dell'apparecchio dai danni causati da liquidi accidentalmente aspirati. Può essere rimossa per la pulizia.
ATTENZIONE: LA PROTEZIONE È PER PICCOLE QUANTITÀ DI UMIDITÀ. LIQUIDI IN ECCESSO POSSONO COMUNQUE ESSERE ASPIRATI E DANNEGGIARE L'APPARECCHIO.
- 16. Barra Saldante:**
Elemento riscaldato, coperto da una striscia protettiva in Teflon.
ATTENZIONE: QUESTO ELEMENTO SI RISCALDA DURANTE IL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO.
- 17. Taglierino**
- 18. Supporto taglierino**
- 19. Vano rotolo/sacchetto per sottovuoto**
- 20. Barra a LED**
Si accende una volta chiuso il coperchio con la maniglia abbassata.
Si spegne dopo alcuni secondi quando viene sollevato il coperchio.

D. USO DELL'APPARECCHIO

I. Uso dei rotoli per formare una busta

1. Collegare elettricamente l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio superiore.
3. Assicurarci che il taglierino sia posizionato in una delle estremità del supporto. Posizionare la pellicola sotto al supporto taglierino.
4. Tirare la pellicola ino alla lunghezza desiderata del sacchetto.
5. Abbassare il supporto taglierino e assicurarsi che il taglierino sia in posizione corretta. Far scorrere il taglierino da un'estremità all'altra per tagliare il sacchetto.
6. Posizionare un'estremità aperta della pellicola sulla guarnizione sigillante senza "entrare" nella camera del vuoto.
7. Chiudere il coperchio e bloccarlo abbassando la maniglia.
8. Premere il pulsante "Saldatura Manuale" per iniziare la saldatura. L'accensione del LED giallo (8) indica che l'operazione di saldatura è iniziata.
9. La saldatura è conclusa quando il LED azzurro (8) si accende, sollevare la maniglia e rimuovere la busta, che è pronta per l'uso.

N.B.: per una migliore riuscita della saldatura è possibile agire leggermente sul pulsante "Sottovuoto a Impulsi" prima di iniziare l'operazione di saldatura.

II. Confezionamento sottovuoto in sacchetto

1. Riempire il sacchetto con il prodotto da confezionare, avendo cura di lasciare 4/5 cm di spazio libero dall'estremità aperta del sacchetto.
2. Assicurarci che la parte aperta del sacchetto sia pulita e asciutta.
3. Posizionare la parte aperta del sacchetto all'interno della camera del vuoto, avendo cura di non ostruire le prese d'aria.
4. Chiudere il coperchio e bloccarlo abbassando la maniglia.
5. Premere i pulsanti (6. e 7.) per impostare il tempo di saldatura tra "**Secco (Dry)**", "**Umido (Moist)**" ed "**Esteso (Extended)**" e il livello di pressione tra "**Alta (High)**" e "**Delicata (Gentle)**"; le relative spie si accendono.
6. Premere il pulsante (1.) Sottovuoto & Saldatura per iniziare l'operazione automatica di confezionamento.

7. **Attendere fino all'accensione del LED azzurro (8.) per il completamento dell'operazione. È quindi possibile sbloccare il coperchio alzando la maniglia e rimuovere il sacchetto.**

N.B.: È possibile intervenire in qualsiasi momento durante l'operazione di confezionamento per:

- Interrompere le operazioni in corso premendo il pulsante (1.) Annulla.
- Iniziare in anticipo l'operazione di saldatura premendo il pulsante (2.) Saldatura Manuale.

N.B.: Controllare costantemente lo stato degli alimenti nel sacchetto, per evitare che si schiaccino eccessivamente durante le operazioni di confezionamento.

Una volta ottenuto il livello di vuoto desiderato, è possibile procedere alla saldatura del sacchetto premendo il pulsante "Saldatura Manuale" (2.).

AVVERTENZE:

- **Rimuovere il liquido dal sacchetto prima di iniziare l'operazione di confezionamento, per evitare di danneggiare l'apparecchio.**
- **Al termine di ogni operazione di confezionamento, rimuovere eventuali liquidi presenti nella vaschetta di raccolta (15.).**
- **Questo apparecchio non può funzionare con sacchetti lisci. È necessario usare sacchetti gofrati dello stesso tipo di quelli in dotazione.**

III. Funzione Vuoto a Impulsi

1. Questa funzione può essere utilizzata per il confezionamento di prodotti delicati o fragili, che possono essere danneggiati da un livello di vuoto eccessivo, in caso di utilizzo di prodotti umidi o con liquidi all'interno, o quando si vuole ottenere un livello di vuoto minore rispetto a quello ottenuto automaticamente.
2. Premere e rilasciare ripetutamente il pulsante "Sottovuoto a Impulsi" (5.).
3. Una volta ottenuto il livello di vuoto desiderato è possibile procedere alla saldatura del sacchetto premendo il pulsante "Saldatura Manuale" (2.).

AVVERTENZE:

- **Prestare la massima attenzione per evitare di aspirare liquidi dal sacchetto, che potrebbero danneggiare l'apparecchio.**

IV. Confezionamento sottovuoto in contenitori

1. Assicurarsi di utilizzare contenitori adatti al confezionamento sottovuoto, resistenti, in materiali idonei (acciaio, plastica, vetro temperato) e specificamente previsti per il confezionamento sottovuoto.
2. Accertarsi di essere in possesso dell'apposito attacco per contenitori, specifico per ogni tipo di contenitore utilizzato.
3. Riempire il contenitore avendo cura di lasciare 4/5 cm di spazio libero dal bordo superiore.
4. Inserire una estremità dell'accessorio (11.) in dotazione nella presa d'aria (9.). Inserire l'altro estremo nella valvola del contenitore o nell'apposito attacco specifico per i contenitori (questo accessorio non è in dotazione, essendo specifico per il contenitore utilizzato, va acquistato a parte, assieme ai contenitori per sottovuoto).
5. Premere il pulsante "Sottovuoto" (7.) fino a impostare la pressione di vuoto su "Alta (High)"; il relativo LED si accende.
6. Premere il pulsante "Contenitore" (3.) per iniziare l'operazione di vuoto. L'operazione terminerà automaticamente una volta raggiunto il livello di vuoto massimo.
7. Rimuovere immediatamente l'accessorio (11.) e l'attacco per contenitori, bloccando se necessario la valvola del contenitore (questa operazione dipende dal tipo di contenitore utilizzato). Se si ritarda questa operazione può esserci un rientro di aria indesiderato nel contenitore.

V. Marinare la carne in un contenitore

1. Assicurarsi di utilizzare contenitori adatti al confezionamento sottovuoto, resistenti, in materiali idonei (acciaio, plastica, vetro temperato) e specificamente previsti per il confezionamento sottovuoto.
2. Accertarsi di essere in possesso dell'apposito attacco per contenitori, specifico per ogni tipo di contenitore utilizzato.
3. Riempire il contenitore avendo cura di lasciare 4/5 cm di spazio libero dal bordo superiore.
4. Inserire una estremità dell'accessorio (11.) in dotazione nella presa d'aria (9.). Inserire l'altro estremo nella valvola del contenitore o nell'apposito attacco specifico per i contenitori (questo accessorio non è in dotazione, essendo specifico per il contenitore utilizzato, va acquistato a parte, assieme ai contenitori per sottovuoto).
5. Premere il pulsante "Sottovuoto" (7.) fino a impostare la pressione di vuoto su "Alta (High)"; il relativo LED si accende.
6. Premere il pulsante "Marinare" (4.) per iniziare l'operazione di marinatura. L'apparecchio rilascerà automaticamente l'aria dopo aver terminato il ciclo del vuoto, quindi ripeterà il ciclo per 5 volte. Il tempo complessivo del ciclo completo è di circa 6 minuti.
7. Rimuovere immediatamente l'accessorio (11.) e l'attacco per contenitori, bloccando se necessario la valvola del contenitore (questa operazione dipende dal tipo di contenitore utilizzato). Se si ritarda questa operazione può esserci un rientro di aria indesiderato nel contenitore.

N.B.:

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

E. ALLOGGIAMENTO DEL CAVO SPINA

Si consiglia di utilizzare gli appositi agganci sul fondo dell'apparecchio per agganciare il cavo spina prima di riporre l'apparecchio. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio o lasciarlo libero per evitare di danneggiarlo.

F. PULIZIA E MANUTENZIONE

1. **Disconnettere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione.**
2. **Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**
3. Per la pulizia non utilizzare prodotti abrasivi o detergenti aggressivi per evitare di rovinare le superfici in plastica.
4. Utilizzare detergenti neutri e un panno morbido per pulire l'apparecchio e rimuovere eventuali tracce di sporco.
5. Asciugare attentamente il prodotto prima di riutilizzarlo.

N.B.: Le guarnizioni della camera del vuoto possono essere rimosse per la pulizia; assicurarsi di lavarle con acqua e asciugarle alla perfezione prima di rimontarle, per evitare una perdita di efficienza nella creazione del vuoto.

6. Riporre l'apparecchio in un posto non esposto a umidità o alla luce solare diretta, fuori dalla portata dei bambini.

N.B.: Quando l'apparecchio non è in uso, NON ABBASSARE la maniglia di bloccaggio coperchio, per evitare di danneggiare le guarnizioni della camera del vuoto e la guarnizione premibarra.

I. Sacchetti sottovuoto

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

> > > >

AVVERTENZE:

- Per evitare possibili trasmissioni di germi, non riutilizzare i sacchetti dopo aver confezionato carni crude, pesce crudo o cibi grassi. Non riutilizzare i sacchetti che sono stati riscaldati in forno a microonde o immersi in acqua bollente.
- Quando si ripone l'apparecchio non bloccare la maniglia verso il basso, questo potrebbe danneggiare la guarnizione sigillante.

II. Accessori

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

1. Verificare che gli accessori siano accuratamente asciutti prima di riutilizzarli.
2. Non utilizzare i contenitori per sottovuoto nel forno a microonde o nel congelatore

G. DATI TECNICI

- 220-240V / 50Hz - 135W
- Capacità di Aspirazione: 20 L/min
- Livello di vuoto: -900 mbar max
- Saldatura: 2.5 mm x 30 cm.
- Dimensioni (con maniglia abbassata): 405 x 190 x h125 mm

H. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Soluzione
L'apparecchio fa il vuoto ma non salda correttamente	Controllare che il bordo del sacchetto sia asciutto, pulito e non danneggiato.
	Controllare che la barra saldante non presenti rotture e sia perfettamente liscia. In caso sia danneggiata deve essere sostituita in un centro assistenza autorizzato.
	Controllare che la striscia di Teflon sopra la barra saldante non sia danneggiata. In caso sia danneggiata va sostituita.
	Controllare che il sacchetto non sia troppo pieno. È necessario lasciare abbastanza spazio perchè il sacchetto rimanga ben steso sulla barra saldante.
L'apparecchio non fa il vuoto	Controllare che le guarnizioni della camera del vuoto siano integre e nella corretta posizione. Se sono deformate, danneggiate o mal posizionate si crea una perdita d'aria che non consente il confezionamento sottovuoto.
	Controllare che la parte aperta del sacchetto sia all'interno della camera del vuoto.
	Controllare che il prodotto confezionato non abbia parti appuntite o angoli che possono danneggiare il sacchetto. In questo caso le parti appuntite vanno protette con carta alimentare o altro materiale morbido, per evitare di danneggiare il sacchetto.
Le buste si "gonfiano" dopo il confezionamento sottovuoto	Alcuni alimenti continuano il proprio processo di maturazione anche se confezionati sottovuoto. In questi casi è necessario congelare o refrigerare il prodotto.
	Alcuni tipi di frutta o verdura devono essere bolliti, scottati e/o sbucciati prima del confezionamento sottovuoto
I sacchetti non tengono il vuoto	Controllare che la saldatura non presenti grinze o imperfezioni

I. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Il simbolo del bidone barrato riportato sul prodotto e sulla documentazione di accompagnamento indica che il prodotto medesimo è soggetto alla Direttiva 2012/19/UE che disciplina la raccolta, la gestione, il trattamento e lo smaltimento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Quando il prodotto raggiunge il termine della sua vita non deve pertanto essere smaltito come un normale rifiuto urbano misto ma deve essere assoggettato a raccolta differenziata presso centri di raccolta autorizzati.

Lo smaltimento responsabile dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche contribuisce a favorire il riutilizzo ed il riciclaggio sostenibile delle risorse materiali, nonché ad evitare possibili danni all'ambiente ed alla salute umana causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti. Le amministrazioni comunali organizzano specifici centri per la raccolta differenziata dei RAEE. Per informazioni più dettagliate in merito ai sistemi di ritiro e di raccolta dei RAEE è possibile rivolgersi alla propria amministrazione comunale o al servizio di smaltimento dei rifiuti domestici locale. Inoltre, all'atto dell'acquisto di una apparecchiatura nuova equivalente destinata ad un nucleo domestico sarà suo diritto conferire gratuitamente, in ragione di uno contro uno, l'apparecchiatura usata al distributore che provvederà allo smaltimento della stessa a norma di legge.

L. CONDIZIONI DI GARANZIA CONVENZIONALE

La presente Garanzia non pregiudica i diritti dell'acquirente stabiliti con D. Lgs. 02/022002, n. 24.

Con la presente Garanzia, il produttore offre all'Acquirente che si rivolge direttamente ad un Punto Vendita il ripristino della conformità tecnica dell'apparecchio in modo rapido, sicuro e qualitativamente ineccepibile.

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

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

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

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

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

d) Limiti della garanzia:

La garanzia non copre in nessun caso guasti derivanti da:

- negligenza, imperizia, imprudenza e trascuratezza nell'uso (inosservanza di quanto prescritto nel libretto delle "istruzioni d'uso");

- manutenzioni non previste nel libretto delle "istruzioni d'uso" o effettuate da personale non autorizzato;

- manomissioni o interventi per incrementare la potenza o l'efficacia del prodotto;

- errata installazione (alimentazione con voltaggio diverso da quello riportato sulla targhetta dati e sul presente libretto);

- uso improprio dell'apparecchio;

- danni dovuti a normale usura dei componenti, urti, cadute, danni di trasporto.

- la garanzia non comprende la riparazione / sostituzione di parti che sono soggette ad usura durante il normale utilizzo del prodotto (ganci, impastatori, lame, cinghie di trasmissione, connettori...).

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

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

Come contattare il supporto tecnico

- Tel. +39 031 722819

- Fax +39 031 722825

info@rgv.it

www.rgv.it

A. GENERAL INFORMATIONS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

CAREFULLY READ

1. Carefully read all of the instructions before using this appliance and save for future reference.
2. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, make sure that the cover of the machine is in unlocked condition, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations should not be made by children. Always unplug the machine after using or leaving without surveillance. Use only bags suggested by the manufacturer.
4. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
5. Keep away from moving parts.
6. Be careful not to touch the welding bar to avoid burning, it is a heating part of the machine.
7. Maintenance and reparation should be made by manufacturer, its service agent or authorized service centre in order to avoid a hazard.
8. Don't use this device in case the cord or the body is damaged.
9. Don't pull or carry the device using the cord, and be careful not to damage the cord. Don't use the device if it is wet, or the cord or the plug are wet.
10. Keep away from hot gas, heated oven, electric burner or any other hot surfaces. Do not use this appliance on wet or hot surface or near a heat source.

11. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
12. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
13. Before plugging the appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
14. Use the device only on a stable, dry and safe surface.
15. There's no need to use any lubricant, such as lubricating or cooling oil or water, on this appliance.
16. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
17. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household indoor use only.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

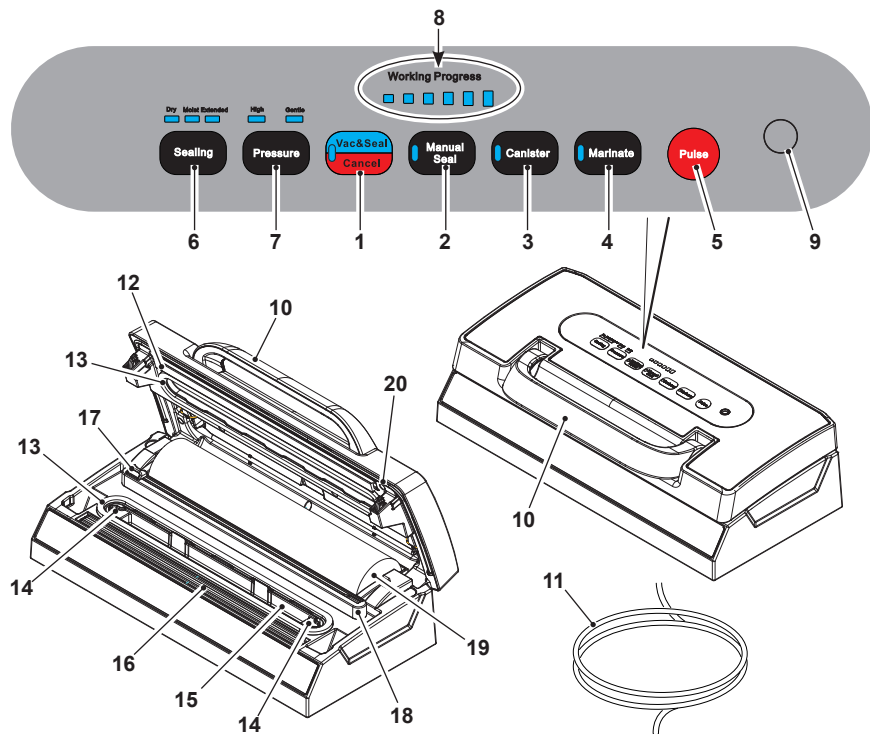
ATTENTION:

THIS DEVICE IS ONLY INTENDED FOR HOUSEHOLD USE. RECOMMENDED FUNCTION IS ONE AUTOMATIC CYCLE (VACUUM/WELDING) IN 1 MINUTE

B. PACKAGE CONTENTS

1. Device
2. Instruction manual
3. Flexible rubber hose with fittings for container
4. 28 x 500 cm embossed bags scroll

C. PARTS AND FUNCTIONS



1. **Vac&Seal - Cancel:**

This button has two functions depending on the machine status:
At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete; At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.

2. **Manual Seal:**

Immediate start of welding operation.

3. **Canister:**

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

4. **Marinate**

Press the button to marinate for foods using an appropriate container.

- 5. Pulse:**
Pulse vacuum function. Use this function to obtain customized vacuum, in case of fragile products that could be crushed by automatic function. When desired vacuum is reached, manual welding can be operated with "2. Seal" switch.
BE CAREFUL: VACUUM LEVEL COULD BE LOWER THAN NECESSARY TO GUARANTEE CORRECT FOOD PRESERVATION. PRESERVATION TIME COULD BE LOWER THAN EXPECTED.
- 6. Sealing**
Used for choosing the best bag seal time:
- **Dry** LED: for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;
 - **Moist** LED: for wet bags or foods with moisture, with an extended heat sealing time.
 - **Extended** LED: used for larger vacuum bags, to extend the pump/vacuum length longer.
- >> Default setting is **Dry** sealing time.
- 7. Pressure**
For choice of different vacuum pressure:
- **High** LED
For regular items storage in normal vacuum pressure;
 - **Gentle** LED
For some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.
- >> Default setting is **High**.
- 8. Cycle LED**
- Indicates the status of vacuum or seal process.
 - Indicates that the device is on and the cover is closed.
When the LED flashes, wait for it to stop in order to proceed with the next setting.
- 9. Hose Port:**
To insert the hose for canister and wine stopper.
- 10. Handle:**
Press the handle to lock the cover into the base very easily. When handle is unlocked, functions of switches are inactivated.

11. **Canisters hose
(Flexible rubber hose with fittings for container):**
Use this hose adaptor to connect with vacuum canister and machine for vacuuming purpose. Canisters are not included in the packaging.
12. **Welding bar gasket:**
Place the bag to be sealed below this strip. Clean and dry or replace it when distorted or broken.
13. **Vacuum chamber gaskets:**
Keep air away by forming vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.
14. **Air intake:**
Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum & Seal operations.
15. **Liquid tank:**
Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag. Can be take out for cleaning after use.
BE CAREFUL: PROTECTION IS GUARANTEED ONLY FOR SMALL LIQUID QUANTITY OR HUMIDITY. BIG QUANTITY COULD ANYWAY DAMAGE THE DEVICE.
16. **Sealing bar:**
Teflon-coated heating element which gets hot to seal the bag.
BE CAREFUL: THIS ITEM COULD BE VERY HOT AND BURNING DURING FUNCTION.
17. **Cutter**
18. **Cutter support**
19. **Compartment roll/bag for vacuum**
20. **LED bar**
It lights up once the cover is closed with lowered handle.
It switches off after a few seconds when the cover is lifted.

D. OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Plug the unit into a power source;
2. Open the top cover.
3. Make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, Put vacuum bag underneath cutter rack
4. Pull out the bag material to the suitable length you want
5. Put down on the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
6. Put one end of the bag on top of the sealing strip, but not enter the vacuum chamber.
7. Close the cover and press handle to lock the cover.
8. Press "Manual Seal" to start welding. The lighting up of the yellow LEDs (8) indicates that welding operation has started.
9. Welding is complete when the blue LED (8) lights up, lift the handle and remove the bag, which is ready for use.

N.B.: to improve welding operation, it is possible to operate "Pulse" function before starting welding operation.

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. For best result leave 4/5 cm. free space on top of the bag.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the cover down and press handle to lock the cover.
5. Press buttons (6. and 7.) to set welding time between "Dry", "Moist" and "Extended" and pressure level between "High" and "Gentle"; the corresponding indicators light up.
6. Press switch (1.) "Vac&Seal - Cancel" to start automatic vac/welding operation.

7. **Wait for the blue LED (8.) to light up for completion of the operation. Then operate the handle to unlock the cover and remove bag.**

N.B.: You can operate at any time, during vac/welding operation:

- Stop any operation by switching (1.) "Vac&Seal - Cancel".
- Start welding by switching (2.) "Manual Seal"

N.B.: Constantly check the status of food in the bag to avoid that they crush excessively during packing operations.

Once the desired vacuum level is obtained, it is possible to proceed with welding of the bag by pressing the button "Manual Welding" (2.).

ATTENTION:

- **Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber or bag before each vacuum operation.**
- **Clean liquid container (15.) after each vacuum operation.**
- **This device will not provide vacuum with smooth bags. Embossed bags must be used.**

III. Pulse/Vacuum function

1. This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
2. Press the "Pulse Vacuum button" (5.) several times until you get the wanted result.
3. As desired vacuum level is reached proceed with bag sealing by pressing (2.) "Seal".

ATTENTION:

- **Take maximum care to avoid liquid suction, that could damage the device.**

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Be careful to use proper canisters and covers suitable for vacuum packaging, strong and resistant, in steel, plastic or tempered glass.
2. Be sure to have a proper canister attachment, for the covers and valves used.
3. Fill canister leaving 4/5 cm free space from top.
4. Insert one end of the hose (11.) into the air intake (9.). Insert the other end in the canister valve or specific canister attachment; this attachment is specific for every kind of cover/canister, so it may be bought as spare part.
5. Press the button "Vacuum" (7.) until setting vacuum pressure to "High"; the corresponding LED switches on.
6. Press switch (3.) "Canister" to start vacuum operation. Device will automatically stop as the maximum vacuum level is obtained.
7. Immediately remove hose end (11.) and canister attachment; lock canister valve (if necessary, depending on the kind of cover/canister used). Don't delay this operation, to prevent air leakage inside the canister.

V. Marinate meat with the canister

1. Be careful to use proper canisters and covers suitable for vacuum packaging, strong and resistant, in steel, plastic or tempered glass.
2. Be sure to have a proper canister attachment, for the covers and valves used.
3. Fill canister leaving 4/5 cm free space from top.
4. Insert one end of the hose (11.) into the air intake (9.). Insert the other end in the canister valve or specific canister attachment; this attachment is specific for every kind of cover/canister, so it may be bought as spare part.
5. Press the button "Vacuum" (7.) until setting vacuum pressure to "High"; corresponding LED switches on.
6. Press the button "Marinate" (4.) to start the marinating operation. The appliance will automatically release air after completing the vacuum cycle, then it will repeat the cycle 5 times. The total duration of the cycle is approximately 6 minutes.
7. Immediately remove hose end (11.) and canister attachment; lock canister valve (if necessary, depending on the kind of cover/canister used). Don't delay this operation, to prevent air leakage inside the canister.

N.B.:

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

E. CORD STORAGE

Put the power cord into the storage area in the bottom of the machine when not in use. Do not wrap the cord around the appliance in order to avoid damages.

F. CLEANING AND MAINTENANCE

1. **Always unplug the unit before cleaning.**
2. **Do not immerse in water or any other liquid.**
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

N.B.: Gaskets can be removed for cleaning; just use water for cleaning and dry carefully before reassembling, to avoid air leakage during vacuum operation.

6. Store the device in a dry place, not exposed to light, out of children's reach.

N.B.: When the device is not in use, **DON'T LOCK THE COVER WITH THE HANDLE**, to avoid gaskets damaging.

I. Vacuum bags

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

> > >

ATTENTION:

- To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been heated in a microwave or boiled.
- When storing this vacuum sealer, do not lock lid handle down, this could cause damage to the vacuum sealer gasket.

II. Accessories

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

1. Ensure the accessories are dried thoroughly before reusing.
2. Do not use canisters in microwave or freezer.

G. SPECIFICATIONS

- 220-240V / 50Hz - 135W
- Suction capacity: 20 L/min.
- Vacuum level: -900 mbar max
- Seal: 2.5 mm x 30 cm.
- Dimensions (with lowered handle): 405 x 190 x h125 mm

H. TROUBLESHOOTING

Trouble	Solutions
<p>Vacuumping but seal function is not good</p>	<p>Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any chippings.</p>
	<p>Check if heating element is damaged. In case of damages it must be replaced by technical service.</p>
	<p>Check teflon sealing strip. In case of damages it must be replaced or covered.</p>
	<p>Check if the bag has enough free space from the top. 4/5 cm of free space are required for best result of vac/seal operation.</p>
<p>Seal function is good but can not vacuuming</p>	<p>Check gaskets are not damaged and well applied. This could cause air leakage; change or replace gaskets.</p>
	<p>Check open side of the bag lays between the gaskets.</p>
	<p>Check products inside the bag has no edges or sharp sides. Edges or sharp side must be protected with paper or plastic.</p>
	<p>Check air intakes are free.</p>
<p>Bag inflation after vacuuming</p>	<p>Check if the good is belong to easy corrosion foods? All the easy corrosion goods are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.</p> <p>Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food? All fresh vegetables or fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.</p>
<p>Bags can't hold vacuum</p>	<p>Check sealed are is clean, without wrinkles. In case of wrinkles vac/welding operation is to be made again.</p>

I. DISPOSAL OF DEVICE



PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

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

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

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

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

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

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

L. CONVENTIONAL WARRANTY CONDITIONS

This Warranty does not affect your statutory rights under D. Lgs. 02/022002, n. 24. With this guarantee, the manufacturer suggests the Purchaser to address directly a Point of Sale which to comply with the restoration in a fast, safe and unquestionable quality.

This Warranty is effective regardless of the evidence that the defect - resulting from manufacturing defects present at the time of purchase of the device, except as provided in paragraph "d" of this text.

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

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

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

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

d) Limitations of Warranty:

The warranty does not cover any damage resulting from:

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

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

How to contact technical support

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

A. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Lors de l'utilisation de cet appareil, respectez toujours les mesures de sécurité indiquées dans ce manuel et en particulier:

LIRE ATTENTIVEMENT

1. Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement toutes les instructions et conserver ce manuel.
2. Assurez-vous que le couvercle est déverrouillé avant d'insérer ou de retirer la fiche de la prise. Tout type d'intervention sur l'appareil, y compris les opérations de nettoyage, doit être effectué avec le câble fiche désengagé de la prise de courant, lorsque l'appareil n'est pas en marche. Pour son fonctionnement, l'appareil doit être branché à une prise de courant qui reste en permanence facilement accessible durant l'usage. Niveau acoustique inférieur à 60 dBA.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants de plus de 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles, psychologiques et mentales réduites, ou par des personnes ayant un degré insuffisant de connaissances ou d'expérience spécifique, uniquement et exclusivement s'ils sont correctement formés et informés de l'utilisation correcte de l'appareil et des risques qui y sont liés et / ou supervisés par un personnel responsable qui peut garantir leur sécurité. Les mineurs ne doivent pas pouvoir jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des mineurs. Débranchez toujours l'appareil après utilisation, surtout s'il n'est pas surveillé. N'utilisez que des sacs et autres accessoires recommandés par le fabricant.
4. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Tout remplacement du câble doit être effectué par du personnel spécialisé ou dans un SAV agréé.
5. Tenez-vous à l'écart des parties mobiles.
6. Veiller à ne pas toucher la barre de soudure, cette partie de la machine est sujette à la chaleur et pourrait provoquer des brûlures.
7. Tous les interventions d'entretien et de réparation doivent être effectués par du personnel spécialisé et/ou par des SAV agréés.
8. Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé.
9. Ne pas utiliser le câble d'alimentation pour soulever ou transporter l'appareil et veillez à ne pas l'endommager. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si la fiche où le câble sont mouillés.

10. Garder l'appareil éloigné des objets ou des surfaces chauds. Ne pas utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou humides, ou à proximité de sources de chaleur.
11. Il est recommandé de ne pas utiliser de rallonges pour le câble avec fiche ou, si nécessaire, d'utiliser des câbles du même type que celui fourni.
12. Ne pas débrancher l'appareil en tirant le câble il est recommandé d'exercer une force sur la fiche et NON sur le câble, pour éviter de l'endommager.
13. Avant d'insérer le câble de la fiche dans une prise de courant, assurez-vous que vos mains sont sèches et libres et que la prise de courant est dans une position facilement accessible.
14. Utilisez l'appareil en le plaçant sur une surface stable.
15. Cet appareil n'a pas besoin d'être lubrifié ou refroidi avec de l'eau ou de l'huile.
16. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne pas l'utiliser si la fiche où le câble fiche sont mouillés.
17. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en extérieur.
18. Les enfants ne doivent pas avoir accès à l'appareil sauf sous la surveillance d'un adulte.

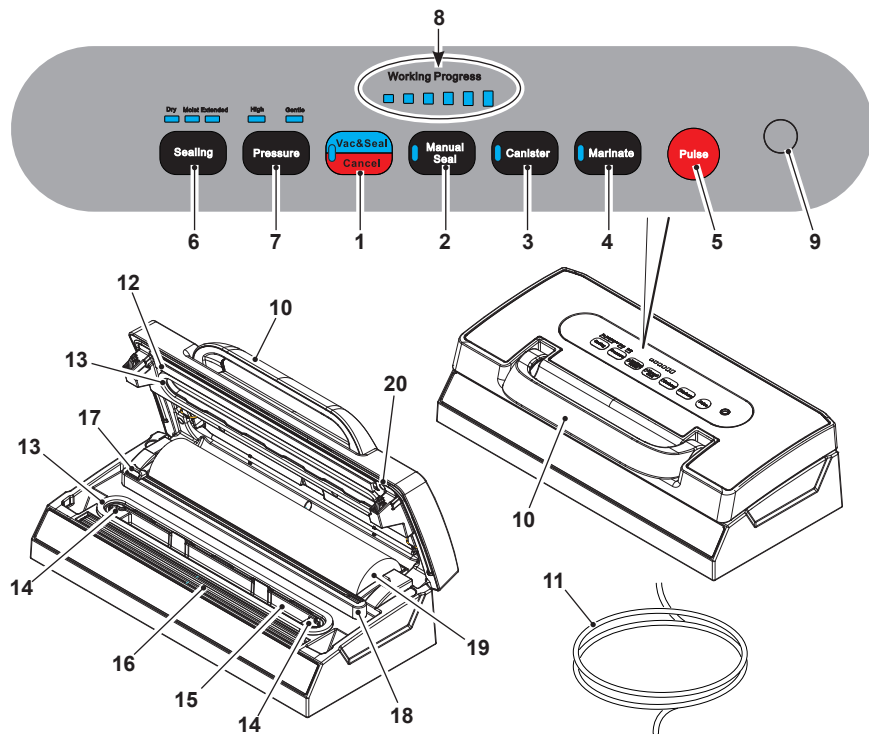
MISE EN GARDE:

CET APPAREIL EST DESTINÉ UNIQUEMENT ET EXCLUSIVEMENT À UN USAGE DOMESTIQUE. LE FONCTIONNEMENT DE CET APPAREIL EST ADAPTÉ À 1 CYCLE AUTOMATIQUE (VIDE / SOUDAGE) POUR CHAQUE MINUTE.

B. CONTENU DE L'EMBALLAGE

1. Appareil
2. Manuel d'utilisation
3. Tube flexible en caoutchouc avec raccords
4. Rouleau de sachets gaufrés (28 x 500 cm)

C. COMPOSANTS ET FONCTIONS



1. **Emballage sous vide et soudage - Annuler (Vac&Seal - Cancel):**
Bouton pour démarrer le cycle automatique de vide / scellage.
Si vous appuyez sur pendant le fonctionnement de l'appareil, il arrête les opérations en cours.
2. **Soudage manuel (Manual Seal):**
Bouton pour le démarrage manuel de la fonction de soudage.
3. **Conteneur (Canister):**
Bouton d'aspiration avec l'accessoire pour récipients. Le couvercle doit être fermé.
4. **Mariner (Marinate)**
Appuyer sur le bouton pour mariner les aliments en utilisant le conteneur prévu à cet effet.

- 5. Vide pulsé (Pulse):**
Bouton d'aspiration manuelle pulsée. Utilisez cette fonction pour régler manuellement le niveau de vide, au cas où vous emballeriez un produit fragile, qui pourrait être endommagé par un fonctionnement automatique. Une fois le niveau de vide souhaité atteint, le sac peut être scellé à l'aide du bouton "Manual Seal".
ATTENTION: EN UTILISANT CETTE FONCTION, IL EST POSSIBLE QUE LE NIVEAU DE VIDE OBTENU NE SOIT PAS OPTIMAL, ET QUE LE CONSERVATION DES ALIMENTS SOIT PLUS COURT QUE PRÉVU.
- 6. Temps de soudure (Sealing)**
Utilisé pour le choix du temps de soudure optimal du sachet :
- LED « **Sec (Dry)** » : adapté pour souder des sachets secs ou contenant des aliments secs (sans humidité) pour lesquels un temps de soudure court est requis.
 - LED « **Humide (Moist)** » : adapté pour souder des sachets mouillés ou contenant des aliments humides pour lesquels un temps de soudure moyen est requis.
 - LED « **Étendu (Extended)** » ; adapté pour souder des sachets particulièrement mouillés ou des aliments très frais (avec haut degré d'humidité) pour lesquels un temps de soudure plus long que la normale est requis.
- >> Le réglage préétabli est **Sec (Dry)**.
- 7. Type de Sous vide (Pressure)**
Il est possible de choisir entre deux différents niveaux de pression du sous vide :
- LED « **Haute (High)** »
Pour créer une pression de sous vide normale; adapté pour les aliments standards.
 - LED « **Délicate (Gentle)** »
Pour emballer des aliments moelleux, qui s'écrasent facilement, pour lesquels une pression de sous vide inférieure à celle standard est requise (Haut).
- >> Le réglage de défaut est « **Haut (High)** ».
- 8. Led « Cycle »**
- Ils indiquent l'état d'avancement du cycle de sous vide.
 - Il indique que le dispositif est allumé et le couvercle est fermé. Quand la LED clignote, attendre qu'elle s'arrête pour pouvoir effectuer le réglage successif.

9. **Prise d'air externe pour conteneurs:**
Siège pour insérer l'accessoire pour conteneurs.
10. **Poignée:**
Poignée de verrouillage/déverrouillage du couvercle. Si le couvercle est déverrouillé, les fonctions des boutons sont désactivées.
11. **Accessoire pour conteneurs
(Tube flexible en caoutchouc avec raccords) :**
Cet accessoire vous permet de créer un vide dans les conteneurs appropriés avec valve. Les conteneurs ne sont pas inclus dans le package.
12. **Joint de support de barre:**
Profil en silicone pour sceller les sacs.
13. **Joints de chambre à vide:**
Pour que l'appareil fonctionne, ces joints doivent être propres et correctement positionnés.
14. **Prise d'air:**
L'entrée d'air doit être libre pour effectuer correctement les opérations de vide et de soudage.
15. **Bac à liquide:**
Bac d'égouttement pour les liquides qui sortent du sac. Protège la pompe et la carte électronique à l'intérieur de l'appareil contre les dommages causés par des liquides aspirés accidentellement. Il peut être retiré pour le nettoyage.
ATTENTION: LA PROTECTION EST POUR LES PETITES QUANTITÉS D'HUMIDITÉ. UN EXCÈS DE LIQUIDE PEUT DANS TOUS LES CAS ÊTRE ASPIRÉ ET ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT.
16. **Barre De Soudure:**
Élément chauffant, recouvert d'une bande de protection en Téflon.
ATTENTION: CET ÉLÉMENT CHAUFFE PENDANT LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.
17. **Cutter**
18. **Support cutter**
19. **Logement du rouleau/sachet pour sous vide**
20. **Barre à LED**
Elle s'allume une fois que le couvercle avec la poignée abaissée est fermé.
Elle s'éteint après quelques secondes quand le couvercle est soulevé.

D. UTILISATION DE L'APPAREIL

I. Utilisation des rouleaux pour faire un sac

1. Brancher l'appareil au réseau.
2. Ouvrir le couvercle supérieur.
3. S'assurer que le cutter est placé dans une des extrémités du support. Placer la pellicule sous le support du cutter.
4. Tirer la pellicule jusqu'à la longueur désirée du sachet.
5. Baisser le support du cutter et s'assurer que le cutter est correctement positionné. Faire défiler le cutter d'une extrémité à l'autre pour couper le sachet.
6. Placer une extrémité ouverte de la pellicule sur le joint de soudure sans « entrer » dans la chambre à vide.
7. Fermez le couvercle et verrouillez-le en abaissant la poignée.
8. Appuyez sur le bouton «Soudage manuel» pour démarrer le soudage. L'allumage de la LED jaune (8) indique l'opération de soudure a commencé.
9. La soudure est conclue quand la LED bleue (8) s'allume, soulever la poignée et retirer l'enveloppe, qui est prête à l'emploi.

N.B.: pour de meilleurs résultats de soudage, il est possible d'agir légèrement sur le bouton «Pulse Vacuum» avant de démarrer l'opération de soudage.

II. Conditionnement sous vide dans un sac

1. Remplissez le sac avec le produit à emballer en prenant soin de laisser 4/5 cm. d'espace libre à partir de l'extrémité ouverte du sac.
2. Assurez-vous que la partie ouverte du sac est propre et sèche.
3. Placez la partie ouverte du sac à l'intérieur de la chambre à vide, en prenant soin qu'il soit bien étendu et de ne pas bloquer les entrées d'air.
4. Fermez le couvercle et verrouillez-le en abaissant la poignée.
5. Appuyer sur les boutons (6. et 7.) pour régler le temps de soudure entre « **Sec (Dry)** », « **Humide (Moist)** » et « **Étendu (Extended)** » et le niveau de pression entre « **Haute (High)** » et « **Délicate (Gentle)** » ; les voyants correspondants s'allument.

6. Appuyez sur le bouton (1.) «Vac&Seal - Cancel» pour démarrer l'opération d'emballage automatique.
7. **Attendre jusqu'à l'allumage de la LED bleue (2.) pour compléter l'opération. Il est donc possible de déverrouiller le couvercle en soulevant la poignée et en retirant le sac.**

N.B.: Il est possible d'intervenir à tout moment pendant l'opération de conditionnement pour:

- Arrêter les opérations en cours en appuyant sur le bouton Annuler (1.).
- Démarrer l'opération de soudage à l'avance en appuyant sur le bouton (2.) Soudage manuel.

N.B.: Contrôler constamment l'état des aliments dans le sachet, pour éviter qu'ils ne s'écrasent trop durant les opérations de conditionnement. Une fois obtenu le niveau souhaité, il est possible de procéder à la soudure du sachet en appuyant le bouton « Soudure Manuelle » (2.).

AVERTISSEMENTS:

- **Retirez le liquide du sac avant de commencer l'opération d'emballage, pour éviter d'endommager l'appareil.**
- **À la fin de chaque opération d'emballage, retirez les liquides du bac collecteur (15.).**
- **Cet appareil ne peut pas fonctionner avec des sacs lisses. Il est nécessaire d'utiliser les sacs gaufrés conseillé par le producteur.**

III. Fonction Pulse Vacuum

1. Cette fonction peut être utilisée pour l'emballage de produits délicats ou fragiles, qui peuvent être endommagés par un niveau de vide excessif, en cas d'utilisation de produits humides ou avec des liquides à l'intérieur, ou lorsque vous souhaitez obtenir un niveau de vide inférieur à celui obtenu automatiquement.
2. Appuyez et relâchez à plusieurs reprises le bouton (5.) Pulse Vacuum.
3. Une fois le niveau de vide souhaité obtenu, il est possible de procéder au scellage du sac en appuyant sur le bouton (2.) Fermeture manuelle.

MISES EN GARDE:

- **Faites bien attention : éviter d'aspirer des liquides du sac, ce qui pourrait endommager l'appareil.**

IV. Emballage sous vide dans des récipients

1. Veillez à utiliser des récipients adaptés, résistants, pour sous vide, faits de matériaux appropriés (acier, plastique, verre trempé) et spécialement conçus pour l'emballage sous vide.
2. Assurez-vous d'avoir l'accessoire appropriée pour les récipients, spécifique à chaque type de conteneur utilisé.
3. Remplissez le récipient en prenant soin que le produit à conditionner il soit bien froid et de laisser 4/5 cm. d'espace libre à partir du bord supérieur.
4. Insérez une extrémité de l'accessoire (11.) fourni dans la prise d'air (9.). Insérer l'autre extrémité dans la valve de la boîte ou dans la fixation spécifique pour les conteneurs (cet accessoire n'est pas fourni, étant spécifique au conteneur utilisé, il doit être acheté séparément, avec les récipients sous vide).
5. Appuyer sur le bouton « Sous vide » (7.) jusqu'à ce que la pression de vide soit réglée sur « Haute (High) » ; la LED correspondante s'allume.
6. Appuyez sur le bouton (3.) Conteneur pour démarrer l'opération d'aspiration. L'opération se terminera automatiquement une fois le niveau de vide maximum atteint.
7. Retirer immédiatement l'accessoire (11.) et l'accessoire pour conteneurs, en bloquant la valve du conteneur si nécessaire (cette opération dépend du type de récipient utilisé). Si cette opération est retardée, il peut y avoir une rentrée d'air indésirable dans le conteneur.

V. Mariner la viande dans un conteneur

1. Veillez à utiliser des récipients adaptés, résistants, pour sous vide, faits de matériaux appropriés (acier, plastique, verre trempé) et spécialement conçus pour l'emballage sous vide.
2. Assurez-vous d'avoir l'accessoire appropriée pour les récipients, spécifique à chaque type de conteneur utilisé.
3. Remplissez le récipient en prenant soin que le produit à conditionner soit bien froid et de laisser 4/5 cm. d'espace libre à partir du bord supérieur.
4. Insérez une extrémité de l'accessoire (11.) fourni dans la prise d'air (9.). Insérer l'autre extrémité dans la valve de la boîte ou dans la fixation spécifique pour les conteneurs (cet accessoire n'est pas fourni, étant spécifique au conteneur utilisé, il doit être acheté séparément, avec les récipients sous vide).
5. Appuyer sur le bouton « Sous vide » (7.) jusqu'à ce que la pression de vide soit réglée sur « Haute (High) » ; la LED correspondante s'allume.
6. Appuyer sur le bouton « Mariner » (4.) pour commencer l'opération de marinade. L'appareil évacuera automatiquement l'air après avoir terminé le cycle du vide, puis il répètera le cycle pendant 5 fois. Le temps global du cycle complet est d'environ 6 minutes.
7. Retirer immédiatement l'accessoire (11.) et l'accessoire pour conteneurs, en bloquant la valve du conteneur si nécessaire (cette opération dépend du type de récipient utilisé). Si cette opération est retardée, il peut y avoir une rentrée d'air indésirable dans le conteneur.

N.B. :

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

E. BOITIER DU CÂBLE AVEC FICHE

Il est conseillé d'utiliser les crochets spéciaux situés au bas de l'appareil pour accrocher le câble de la prise avant de ranger l'appareil. N'enroulez pas le câble autour de l'appareil et ne le laissez pas libre pour éviter de l'endommager.

F. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Débrancher la fiche de la prise avant d'effectuer toute opération.**
2. **N'immergez pas l'appareil ou le câble avec fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.**
3. Pour le nettoyage, ne pas utiliser de produits abrasifs ou de détergents agressifs pour éviter d'endommager les surfaces en plastique.
4. Utilisez des détergents neutres et un chiffon doux pour nettoyer l'appareil et éliminer toute trace de saleté.
5. Séchez soigneusement le produit avant l'utiliser à nouveau
N.B.: Les joints de la chambre à vide peuvent être retirés pour le nettoyage; assurez-vous de les laver à l'eau et de les sécher parfaitement avant de les remonter, pour éviter une perte d'efficacité dans la création de vide.
6. Rangez l'appareil dans un endroit non exposé à l'humidité ou à la lumière directe du soleil, hors de portée des enfants. **N.B.:** Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, NE PAS FERMER la poignée de verrouillage du couvercle, pour éviter d'endommager les joints de la chambre à vide et le joint du porte-tige.

I. Sachets sous vide

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

> > >

MISES EN GARDE :

- Pour éviter les possibles transmissions de germes, ne pas réutiliser les sachets après avoir emballé des viandes crues, du poisson cru ou des aliments gras. Ne pas réutiliser les sachets qui ont été surchauffés au four à micro-ondes ou plongés dans l'eau bouillante.
- Quand l'on range l'appareil ne pas bloquer la poignée vers le bas, ceci pourrait endommager le joint de soudure.

II. Accessoires

Laver tous les accessoires pour le vide dans de l'eau tiède avec un savon délicat pour vaisselle, mais ne pas plonger le couvercle dans l'eau.

1. Vérifier que les accessoires sont bien secs avant de les réutiliser.
2. Ne pas utiliser les conteneurs pour sous vide dans le four à micro-ondes ou dans le congélateur

G. DONNÉES TECHNIQUES

- 220-240V / 50Hz - 135W
- Capacité d'aspiration: 20 L/min.
- Niveau de vide: -900 mbar max
- Soudure: 2.5 mm x 30 cm.
- Dimensions (avec la poignée abaissée) : 405 x 190 x h125 mm

H. DÉPANNAGE

MACHINE SOUS VIDE

Problème	Solution
L'appareil crée un vide mais ne se soude pas correctement	Vérifiez que le bord du sac est sec, propre et en bon état.
	Vérifiez que la barre de soudure ne présente pas de fissures et qu'elle est parfaitement lisse. Si la barre de soudure est endommagée, remplacez-la dans un SAV autorisé.
	Vérifiez que la bande de Téflon au-dessus de la barre de soudure n'est pas endommagée. S'il est endommagé, il doit être remplacé.
	Vérifiez que le sac n'est pas trop plein. Il est nécessaire de laisser suffisamment d'espace pour que le sac repose à plat sur la barre de soudure.
L'appareil ne fait pas de vide	Vérifiez que les joints de la chambre à vide sont intacts et dans la bonne position. S'ils sont déformés, endommagés ou mal positionnés, il se crée une fuite d'air qui ne permet pas le conditionnement sous vide.
	Vérifiez que la partie ouverte du sac se trouve à l'intérieur de la chambre à vide.
	Vérifiez que le produit à emballer sous vide ne comporte pas de pièces pointues pouvant endommager le sac. Dans ce cas, les parties pointues doivent être protégées avec du papier alimentaire ou un autre matériau souple, pour éviter d'endommager le sac.
Les sacs "gonflent" après emballage sous vide	Certains aliments continuent leur processus de maturation même lorsqu'ils sont emballés sous vide. Dans ces cas, il est nécessaire de congeler ou de réfrigérer le produit.
	Certains fruits ou légumes doivent être bouillis, blanchis et / ou pelés avant d'être emballés sous vide.
Les sacs ne tiennent pas le vide	Vérifiez que la soudure ne présente ni plis ni imperfections qui pourraient permettre à l'air d'entrer dans le sac.

I. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL



PROTECTION ENVIRONNEMENTALE

Le symbole du bidon barré, appliqué sur le produit et sur les documents d'accompagnement, indique que le produit est assujéti à la Directive 2012/19/UE qui règle la collecte, la gestion, le traitement et l'élimination des déchets du matériel électrique et électronique (RAEE).

Quand le produit parvient à la fin de sa vie, il ne doit donc pas être éliminé comme un déchet urbain mixte, mais doit être soumis au tri sélectif auprès des centres de collecte autorisés.

L'élimination responsable des déchets du matériel électrique et électronique contribue à favoriser la réutilisation et le recyclage durable des ressources matérielles, ainsi qu'à éviter d'éventuels dommages à l'environnement et à la santé humaine provoqués par l'élimination incontrôlée des déchets.

Les administrations municipales organisent des centres pour le tri sélectif des RAEE.

Pour des informations plus détaillées quant aux systèmes de retrait et de collecte des RAEE, vous pouvez vous adresser votre administration municipale ou au service local d'élimination des déchets domestiques.

En outre, au moment de l'achat d'un nouveau matériel équivalent destiné à un usage domestique, vous aurez le droit de remettre gratuitement, à raison d'un contre un, le matériel usagé au distributeur qui procédera à l'élimination de celui-ci aux termes de la loi.

Les acheteurs professionnels sont invités à contacter leur fournisseur pour vérifier les délais et les conditions du contrat d'achat.

L. CONDITIONS DE GARANTIE CONVENTIONNELLE

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

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

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

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

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

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

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

d) Limites de la garantie:

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

- négligence, maladresse, imprudence et inattention dans l'utilisation (non-respect des instructions du mode d'emploi);

- entretiens non prévus dans le mode d'emploi ou effectués par un personnel non autorisé;

- modifications ou interventions pour augmenter la puissance ou l'efficacité du produit;

- mauvaise installation (alimentation avec un voltage différent de celui indiqué sur la plaque des données techniques et dans le présent mode d'emploi).

- utilisation non conforme de l'appareil;

- dommages dus à l'usure normale des composants, chocs, chutes, dommages dus au transport.

- la garantie ne comprend pas la réparation/substitution des pièces sujettes à l'usure pendant l'utilisation normale du produit (crochets, malaxeur, lames, courroies de transmission, connecteurs...).

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

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

Comment contacter l'assistance

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



NOTES

Lined area for notes with horizontal ruling lines.

MACHINE SOUS VIDE



NOTES

MACHINE SOUS VIDE

Timbro e Firma del rivenditore:
Stamp and Signature of the dealer:
Cachet et signature du revendeur:

Compilare i campi sottostanti per la validità della Garanzia
Complete the fields below for the validity of the Warranty
Remplir les champs ci-dessous pour la validité de la garantie

Modello

Model

Modèle

Fresh Quality Led - Art. Code: 111250

Cognome

Surname

Nom

Nome

Name

Prénom

Via

Street

Rue

n°

n°

n°

Città

City

Ville

Nazione

Country

Nation



Fabbricato da / Manufactured by / Fabriqué par:

R.G.V. srl

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

Tel. +39 031 722819

fax +39 031 722825

e-mail: info@rgv.it

www.rgv.it

Ed.: 03/2021

Made in P.R.C.