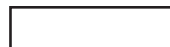


# BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen



# INSTRUCTIONS FOR USE

and installation

ES PT IT RU

CSV6800.0



Lesen Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung und den Montageplan vor Aufstellung, Installation sowie Inbetriebnahme.

Please read the users and installation instructions carefully before installation of the appliance and before starting to use it.

## Service und Kundendienst

Telefon: 0209 – 401 631

Email: [kundendienst@kueppersbusch.de](mailto:kundendienst@kueppersbusch.de)

**Küppersbusch**  
FÜR KÜCHEN MIT STIL

# Índice

---

Información sobre seguridad .....	3	Fases del ciclo de embalaje estándar .	8
Seguridad de niños y personas vulnerables .....	3	PROGRAMAS .....	8
Seguridad general .....	3	Selección de programa .....	8
Instrucciones de seguridad .....	4	Programa estándar .....	8
Instalación .....	4	Programa especial de.....	8
Conexión eléctrica.....	4	Programa especial.....	9
Uso.....	4	PROGRAMA ESPECIAL .....	9
Limpieza y mantenimiento.....	5	AJUSTE DE OPCIONES .....	10
Eliminación .....	5	Ajuste del nivel de vacío .....	10
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	6	Ajuste del tiempo de sellado.....	10
Componentes principales .....	6	FUNCIONES ADICIONALES .....	11
Panel de control .....	7	LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....	12
UTILIZACIÓN DEL CAJÓN DE ENVASADO AL VACÍO .....	7	RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS .....	12
Antes del primer uso .....	7	Mensajes de alarma.....	13
Uso.....	7	Protección medioambiental .....	14

## Información sobre seguridad



Antes de instalar y utilizar el aparato, lea atentamente las instrucciones facilitadas.

El fabricante no se hace responsable de los daños y lesiones causados por una instalación y uso incorrectos. Guarde siempre las instrucciones junto con el aparato para futuras consultas.

### Seguridad de niños y personas vulnerables

Advertencia! Existe riesgo de sufrir asfixia, lesiones o incapacidad permanente.

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con la supervisión de una persona que se responsabilice de su seguridad.
- No deje que los niños jueguen con el aparato.
- Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños.
- Evite que un niño lleve a cabo la limpieza y el mantenimiento de usuario sin la supervisión adecuada.

### Seguridad general

- Este aparato está concebido para utilizarse en aplicaciones domésticas y no en hoteles, tiendas, oficinas o sitios similares.
- El aparato se calienta cuando está en funcionamiento. No toque las resistencias del aparato.
- No se sienta ni apoye en el cajón. La extensión telescópica sufrirá daños. El cajón puede soportar una carga máxima de 25kg.

# Instrucciones de seguridad

## Instalación

- ¡ADVERTENCIA! La instalación sólo debe ser realizada por personal cualificado.
- Retire el envoltorio.
- No instale ni use el aparato si está dañado.
- Siga las instrucciones suministradas con el aparato.
- Preste atención al mover el aparato y use guantes de seguridad.
- ¡No coloque el aparato boca abajo ni lo balancee! Podría provocar fugas de aceite de la bomba y dañar el equipo.
- Respete la distancia mínima respecto a otros aparatos.
- Asegúrese de que el aparato está instalado y anclado a una estructura fija.
- Los laterales del aparato deben estar adyacentes a otro equipo o aparato que tenga la misma altura.

## Conexión eléctrica

- ¡ADVERTENCIA! Riesgo de incendio y descarga eléctrica.
- Todas las conexiones eléctricas deben ser realizadas por un electricista cualificado.
- El aparato debe estar conectado a tierra.
- Asegúrese de que los datos eléctricos que aparecen en la placa de datos del modelo corresponden a los datos del sistema. Si no es así, póngase en contacto con un electricista.
- Use siempre una toma de corriente resistente correctamente instalada.
- No use adaptadores para múltiples enchufes ni cables de extensión.
- Asegúrese de no dañar el enchufe ni el cable. Póngase en contacto con el

Servicio de Asistencia o con un electricista para cambiar los cables dañados.

- Los dispositivos de protección antidescargas deben fijarse de forma que no puedan retirarse sin herramientas.
- Conecte el enchufe a la toma de corriente sólo cuando se haya completado la instalación. Asegúrese de poder acceder al enchufe después de la instalación.
- No conecte el enchufe si la toma de corriente está floja.
- No tire del cable para desconectar el aparato. Tire sólo del enchufe.
- Use sólo dispositivos de aislamiento adecuados: disyuntores, fusibles (los fusibles tipo tornillo deben retirarse del soporte), disparador de cortocircuito y relés.
- El sistema eléctrico debe estar equipado con un dispositivo de aislamiento que le permita desconectar el aparato del suministro eléctrico. El dispositivo de aislamiento debe tener una apertura de contacto de como mínimo 3 mm.

## Uso

- ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesión, quemadura, descarga eléctrica o explosión.
- Use este aparato en un entorno doméstico.
- No modifique las especificaciones de este aparato.
- No deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- Apague el aparato después de usarlo.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o cuando pueda entrar en contacto con agua.
- No aplique presión sobre el cajón.

- No utilice el aparato como superficie de trabajo o como superficie de apoyo.
- Evite la presencia de chispas o llamas cerca del aparato cuando abra el cajón.
- No coloque o guarde líquidos inflamables, materiales u objetos en el aparato, o en el interior o cerca de él.
- ¡ADVERTENCIA! Podría dañar el aparato.
- Preste atención al extraer o insertar los accesorios.
- No toque la barra de sellado (5) inmediatamente después del sellado.
- Puede sufrir quemaduras por el calor residual
- En caso de corte de energía durante un ciclo de trabajo con la tapa cerrada (3), no fuerce la tapa con una herramienta para abrirla, espere hasta que se restablezca la alimentación.
- ¡No ponga ningún peso sobre la tapa (3)!
- ¡Evite la caída de objetos sobre la tapa!
- Podría resultar dañada, causando grietas o daños.
- No continúe envasando si la tapa tiene grietas o está rota.

Póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para reemplazarla.

## Limpieza y mantenimiento

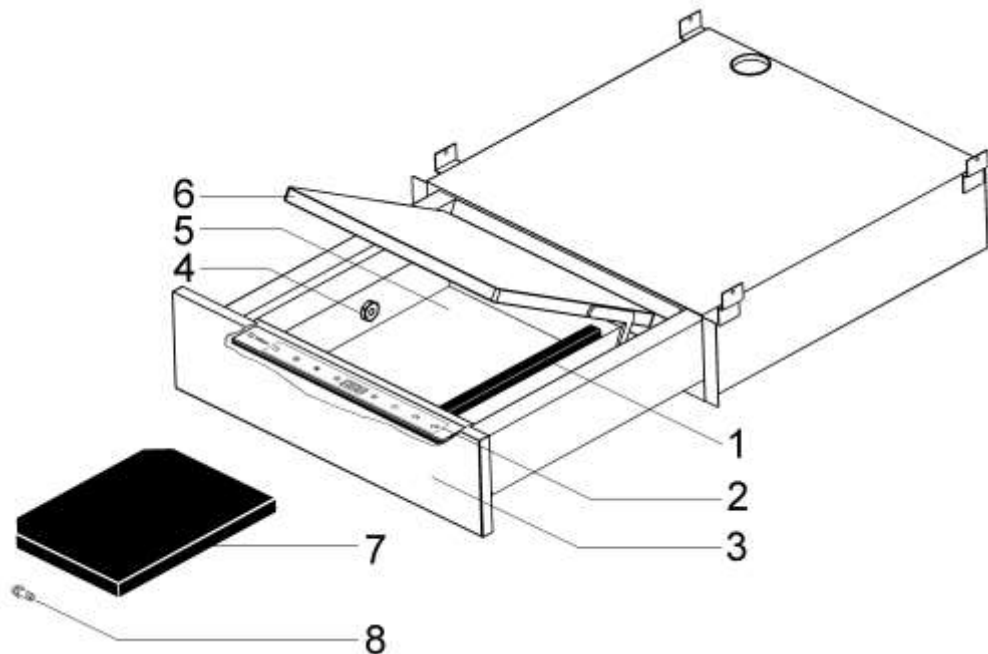
- ¡ADVERTENCIA! Existe riesgo de lesiones, incendio o daños.
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento, apague el aparato y desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Compruebe que el aparato está frío.
- Limpie el aparato sobre una base regular para evitar el desgaste de los materiales superficiales.
- Limpie el aparato con un paño húmedo y suave. Utilice solo detergentes neutros. No utilice productos abrasivos, detergentes a base de alcohol, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos.
- En caso de utilizar aerosoles, siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase.

## Eliminación

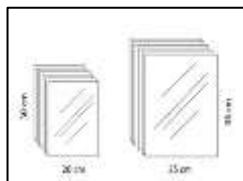
- ¡ADVERTENCIA! Riesgo de lesiones y de asfixia.
- Desconecte el enchufe del suministro eléctrico.
- Retire el cable de red y tírelo.

# Descripción del producto

## COMPONENTES PRINCIPALES



- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1. Barra de sellado   | 5. Depósito                  |
| 2. Panel de control   | 6. Tapa                      |
| 3. Panel frontal  | 7. Placas de alta densidad   |
| 4. Boquilla de aspiración/ conexión de montaje para vacío externo | 8. Ajuste "de vacío externo" |



Con estas bolsas, los alimentos pueden almacenarse y cocinarse a una temperatura comprendida entre 0 °C y 120 °C\* (\*a 120 °C, se recomienda usarlas durante un máximo de 30 minutos).

## PANEL DE CONTROL



- |                       |  |
|-----------------------|--|
| 1. Botón ON / OFF     | 6. Botón "Aumentar"                      |
| 2. Botón Start/ Stop  | 7. Símbolo de Función de vacío           |
| 3. Botón de selección | 8. Símbolo de función de sellado         |
| 4. Botón "Disminuir"  | 9. Símbolo de Función de retorno de aire |
| 5. Display            |  |

## Utilización del cajón de envasado al vacío

### ANTES DEL PRIMER USO


Antes de usar la máquina por primera vez, limpie el cajón:

- Retire todas las piezas del aparato.
- Limpie el aparato antes de usarlo por primera vez.

### USO



La máquina está destinada a la preparación de alimentos en un entorno doméstico.

Esta máquina le permite empaquetar la mayoría de los alimentos, incluyendo: verduras, frutas, productos de pescado, productos lácteos, carne, salami, productos horneados, productos de cocina, productos secos, etc.

- Abra el cajón de la aspiradora.
- Encienda la máquina mientras mantiene presionado el botón .

Cuando los 3 símbolos ,  y  apague, la máquina está lista para usarse.


- Abra la tapa.

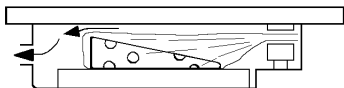
- Inserte el producto en la bolsa.
- Para productos más pequeños, recomendamos utilizar la tabla ya que al calzar el producto se facilita el posicionamiento de la bolsa en relación con la barra de sellado.
- Coloque la bolsa dentro del tanque y en la barra de sellado lo más uniformemente posible, tratando de evitar las arrugas que pueden ser la causa de un mal sellado. Las bolsas deben ir aproximadamente a 2 cm más allá de la barra de sellado.
- Cierre la tapa con ligera presión y presione el botón  para comenzar el ciclo de empaque
- Al final del ciclo, abra la tapa y retire la bolsa.
- Apague la máquina mientras mantiene presionado el botón .

## FASES DEL CICLO DE EMBALAJE ESTÁNDAR

El ciclo de empaquetado estándar se divide en 3 fases:

1. Fase de vacío durante la cual se extrae todo el aire contenido en el tanque y en la bolsa.

Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



2. Fase de sellado durante la cual la bolsa es sellada.

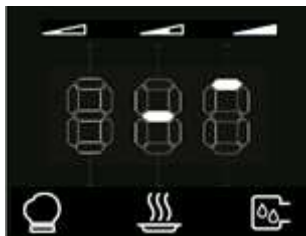
## Programas




### SELECCIÓN DE PROGRAMA


Para seleccionar un programa, pulse los botones — y +.

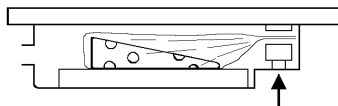
### PROGRAMA ESTÁNDAR

Este programa le permite establecer el nivel de vacío y el tiempo de sellado de la siguiente manera:




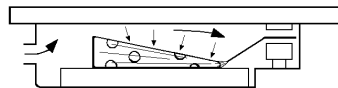
1. Pulse el botón **F**.
2. El símbolo  parpadea. Esto significa que puede cambiar el nivel de vacío.
3. Pulse los botones — y + para establecer el nivel de vacío (consulte el capítulo "Ajuste del nivel de vacío").
4. Pulse el botón **F** de nuevo para confirmar la selección.
5. El símbolo  se apaga y el símbolo  parpadea. Esto significa que el tiempo de sellado se puede cambiar.


Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



3. Etapa de entrada de aire en el tanque.

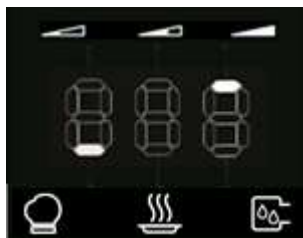
Durante esta fase, el símbolo  está encendido.



6. Presione los botones — y + para establecer el tiempo de sellado (consulte el capítulo "Ajuste del tiempo de sellado").
7. Pulse el botón **F** de nuevo para confirmar la selección.
8. El símbolo  se apaga.
9. El ciclo de empaquetado ahora se puede iniciar presionando **▶||**.



### PROGRAMA ESPECIAL DE "MADURACIÓN"

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y el número de repeticiones de los ciclos de vacío de la siguiente manera:



1. Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar
2. Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar





- En este punto, al pulsar el botón **F** nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga
- La pantalla muestra el número de repeticiones del ciclo de empaquetado estándar (5). Al presionar los botones **—** y **+** puede cambiar el número de repeticiones de 2 a 15.
- Pulse el botón **F** para confirmar la selección.
- El ciclo de maduración ahora puede comenzar presionando  **||**.

### PROGRAMA ESPECIAL “MARINADO”

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y la duración del desvío/infusión de la siguiente manera:




- Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar
- Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar
- En este punto, al pulsar el botón nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga.
- La pantalla muestra la duración estándar del ciclo de marinado (5 minutos). Al presionar los botones **—** y **+** puede cambiar la duración de 1 a 15 minutos
- Pulse el botón **F** para confirmar la selección
- El ciclo de marinado ahora se puede iniciar presionando  **||**.

Nota: le recomendamos que use un porcentaje muy bajo de sabores, ya que la ausencia de aire en el producto aumenta su intensidad.


### PROGRAMA ESPECIAL “LÍQUIDOS”

Este programa le permite establecer el nivel de vacío, el tiempo de sellado y la sensibilidad de intervención actuando de la siguiente manera:



- Establezca el nivel de vacío de acuerdo con el programa estándar
- Establezca el tiempo de sellado de acuerdo con el programa estándar
- En este punto, al pulsar el botón **F** nuevamente para confirmar la selección, el símbolo  se apaga
- La pantalla muestra el valor de sensibilidad de intervención estándar (5). Al presionar los botones **—** y **+** puede cambiar la duración de 1 a 5 minutos. Modifique este valor de acuerdo con la temperatura del producto que se empaquetará en la bolsa. El valor establecido determina la ejecución del sellado.

Sensibilidad de intervención	Temperatura de los alimentos
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

- Luego pulse el botón **F** para confirmar la selección
- El ciclo de empaquetado ahora se puede iniciar presionando  **||**.





Nota: le recomendamos que use este programa en presencia de cualquier líquido.

# Ajuste de opciones

## AJUSTE DEL NIVEL DE VACÍO

Se pueden establecer 4 niveles de vacío


Cuanto mayor sea el nivel de vacío seleccionado, mayor será el vacío en la bolsa.

Pantalla	Nivel de vacío	Alimento
	Solo sellado (alrededor del 40 %)	Empaque y divida los alimentos muy sensibles a la presión en porciones. PS: solo sellado, sin envasado al vacío, aunque con una cantidad mínima de vacío en la bolsa)
	Mínimo (alrededor del 70 %)	Empaque y divida alimentos delicados en porciones (por ejemplo, lechuga, tomates, ...).
	Medio (alrededor del 93 %)	Empaque y divida los alimentos delicados en porciones (por ejemplo, verduras cocidas, fruta, carne tierna, pasta, ...) y alimentos líquidos (por ejemplo, sopa, crema, salsas, ...) Cocine alimentos delicados envasados al vacío (por ejemplo, pescado) Marine en la bolsa
	Máximo (alrededor del 100 %)	- Empaque y divida los alimentos sólidos en porciones (por ejemplo, verduras crudas, queso duro, embutidos) - Cocine alimentos sólidos envasados al vacío (por ejemplo, carne, patatas, zanahorias, ...)

## AJUSTE DEL TIEMPO DE SELLADO

Hay 4 niveles disponibles para sellar las bolsas.

Cuanto más gruesa sea la bolsa, más largo será el tiempo establecido.

Pantalla	Nivel de sellado	Tiempo de sellado
	Deshabilitado	-

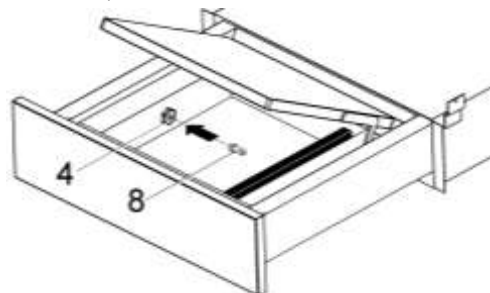
Pantalla	Nivel de sellado	Tiempo de sellado
	Mínimo	1,5 segundos
	Medio (se sugiere si usa las bolsas suministradas con la máquina)	2,5 segundos
	Máximo (para ser seleccionado con bolsas que tengan un mayor grosor, por ejemplo 150-200my)	4 segundos

## Funciones adicionales

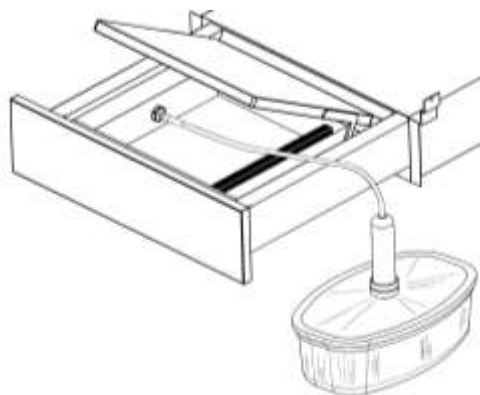
### “VACÍO EXTERNO”

Este programa debe usarse para eliminar el aire dentro de contenedores herméticos especiales (no provistos con este producto).


- Atornille el accesorio suministrado (8) en la boquilla de succión (4).



- Conecte el tubo del contenedor al accesorio (8).



- Establezca el nivel máximo de vacío en el "programa estándar" en el panel de control y desactive el sellado.
- Con la tapa abierta, pulse el botón ►|| para comenzar el ciclo de empaque.

- El ciclo termina cuando el símbolo  apagado.

## “PROGRAMA DE ACONDICIONAMIENTO”

Este programa debe utilizarse en las siguientes situaciones:

- Antes de utilizar la máquina por primera vez.
- Después de un período de parada larga.
- Después de haber sellado productos con alto contenido de humedad (por ejemplo, sopas).
- Cuando se observa una disminución en el rendimiento de la máquina (por ejemplo: aumenta el tiempo necesario para lograr el vacío o no se alcanza).

Este programa tiene una duración de unos 15 minutos y asegura una limpieza completa


## Limpieza y mantenimiento

- Limpie el aparato después de usarlo.
- Limpie la tapa de plexiglás (6) por dentro y por fuera utilizando sólo detergentes neutros (agua y jabón).
- No utilice productos abrasivos, detergentes a base de alcohol, esponjas abrasivas, disolventes u objetos metálicos. En caso de utilizar aerosoles, siga las instrucciones de seguridad indicadas en el envase.
- Limpie la barra de sellado (1) con un paño seco.
- Elimine cualquier residuo de la película que se deposita en la barra.
- Antes de limpiar el depósito (5), especialmente cuando hay restos

de la bomba, eliminando cualquier emulsión líquida que se pueden encontrarse en el aceite. No selle ningún producto mientras se esté ejecutando este programa.

Este programa no tiene variables de ajuste.

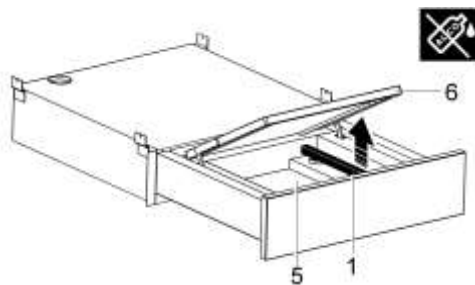
Siga las indicaciones a continuación para iniciar el programa:

- Mantenga pulsado el botón **F** hasta que todos los botones parpadeen.
- Cierre la tapa con ligera presión.
- Pulse el botón  para comenzar el ciclo de acondicionamiento
- Al final del ciclo (15 minutos), la máquina estará lista para su uso.

Nota: El programa de acondicionamiento debe usarse al menos una vez al mes.

líquidos, se recomienda quitar la barra de sellado (1).

- Limpie las superficies metálicas con detergentes normales adecuados para el acero inoxidable.



## Resolución de problemas

Problema	Causa	Solución
La bolsa no se ha sellado correctamente	• El tiempo de sellado no es correcto.	• Cambie el tiempo de sellado.
	• La junta de la tapa está sucia o desgastada.	• Limpie o cambie la junta de la tapa (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).

Problema	Causa	Solución
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La bolsa no está colocada correctamente en la barra de sellado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque la bolsa correctamente.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La barra de sellado está gastada (el recubrimiento de teflón está quemado).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vuelva a colocar la barra de sellado (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La hoja colocada bajo el teflón de la barra de sellado se ha roto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustituya la hoja (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).</li> </ul>
El vacío final es pobre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El porcentaje de vacío ajustado es incorrecto.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambie el porcentaje de vacío.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La junta de la tapa está sucia o desgastada.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie o cambie la junta de la tapa (póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica para solicitar un reemplazo).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tapa no está cerrada correctamente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cierre la tapa correctamente.</li> <li>• Asegúrese de que no hay objetos ni suciedad entre la cubierta y el tanque.</li> </ul>
La tapa no se abre	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suministro eléctrico.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espere hasta que se restablezca el suministro eléctrico.</li> </ul>

Si la máquina no funciona correctamente después de las comprobaciones mencionadas, póngase en contacto con el servicio describiendo el defecto detectado.

#### MENSAJES DE ALARMA

El aparato detecta algunas de las alarmas que se muestran con los siguientes mensajes:

Error	Solución
<b>E0</b>	Eprom Error. El tablero principal está defectuoso. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
<b>ER1</b>	Error de configuración de datos. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
<b>ER2</b>	Error de calibración. Vuelva a ajustar la placa de control a través de un medidor de vacío adecuado. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
<b>ER3</b>	Ciclo de error del contador. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
<b>ER4</b>	Relé de sellado defectuoso. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.
<b>ER5</b>	Tiempo de espera de vacío: tiempo extra. Asegúrese de que el porcentaje de vacío configurado sea el correcto. Asegúrese de que la junta de la tapa no esté sucia o gastada. Asegúrese de que la tapa se cierre correctamente.
<b>ER7</b>	Mantenimiento de aceite. La máquina ha excedido el número de ciclos más allá del cual se requiere reemplazo de aceite. Póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

# Protección medioambiental

---

## Eliminación del embalaje

El embalaje está marcado con un Punto Verde.

Utilice contenedores apropiados para eliminar los materiales de embalaje, tales como el cartón, el poliestireno expandido y las láminas de plástico. De este modo se garantiza el reciclaje de los materiales del embalaje.

## Eliminación de aparatos abandonados



La Directiva europea 2012/19/EU sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos estipula que los electrodomésticos no se pueden eliminar en el flujo de desechos municipales sólidos.

Los aparatos que ya no se utilicen deben recogerse de forma separada para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen, y así evitar daños potenciales para la salud de las personas y para el medioambiente. El símbolo, formado por un contenedor de basura tachado con una cruz, debe incluirse en todos los productos como recordatorio de que es obligatorio recogerlos de forma separada.

Los consumidores deben ponerse en contacto con las autoridades locales o con los centros de venta para obtener información sobre el lugar indicado para la recogida de electrodomésticos.

Vuelva inutilizable su aparato antes de eliminarlo. Extraiga el cable de red, córtelo y elimínelo.

# Índice

---

Informações de segurança .....	16	Fases do Ciclo de Acondicionamento .....	21
Segurança para Crianças e Pessoas		PROGRAMAS .....	21
Vulneráveis .....	16	Seleção do programa .....	21
Segurança geral .....	16	Programa padrão.....	21
Instruções de segurança .....	17	Programa especial.....	21
Instalação .....	17	Programa especial.....	22
Ligação elétrica .....	17	Programa Especial .....	22
Utilização.....	17	OPÇÕES DE AJUSTE .....	23
Limpeza e Manutenção .....	18	Ajustar o nível de vácuo .....	23
Eliminação.....	18	Ajustar o tempo de selagem .....	24
DESCRIÇÃO DO PRODUTO .....	19	FUNÇÕES ADICIONAIS .....	24
Componentes principais .....	19	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	25
Painel de controlo .....	20	RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	26
UTILIZAÇÃO DA GAVETA DE VÁCUO .....	20	Mensagens de alarme .....	26
Antes de utilizar pela primeira vez.....	20	Proteção ambiental.....	27
Utilização.....	20		

## Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futuras consultas.

### Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

### Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho.
- Não se sente ou pendure na gaveta. As calhas telescópicas ficam danificadas. A capacidade de carga máxima da gaveta é de 25 kg.



# Instruções de segurança

## Instalação

- AVISO! A instalação só deve ser executada por técnicos qualificados.
- Remova o material da embalagem.
- Não instale nem use o eletrodoméstico se estiver danificado.
- Cumpra as instruções fornecidas com o eletrodoméstico.
- Preste atenção sempre que mover o eletrodoméstico e use luvas de segurança.
- Não vire o eletrodoméstico ao contrário nem o incline! Isto pode fazer com que o óleo saia da bomba e danifique o equipamento.
- Respeite a distância mínima em relação aos restantes eletrodomésticos.
- Certifique-se de que o eletrodoméstico é instalado e preso a uma estrutura fixa.
- As laterais do eletrodoméstico têm de estar juntas a equipamentos ou unidades com a mesma altura.

## Ligação elétrica

- AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.
- Todas as ligações elétricas têm de ser feitas por um electricista qualificado.
- Este eletrodoméstico tem de ser ligado à terra.
- Certifique-se de que todos os dados elétricos que constam da placa de características correspondem aos do sistema. Caso contrário, contacte um electricista.
- Use sempre uma tomada à prova de choques corretamente instalada.
- Não use extensões nem régua de alimentação.

- Tenha cuidado para não danificar a ficha elétrica e o cabo de alimentação. Entre em contacto com a Assistência ou com um electricista para trocar qualquer cabo de alimentação danificado.
- Os dispositivos antichoque deverão ser fixados de forma a não ser possível removê-los sem recurso a ferramentas.
- Ligue a ficha elétrica à tomada elétrica apenas depois de concluída a instalação. Certifique-se de que a ficha elétrica fica acessível depois da instalação.
- Não ligue a ficha elétrica se a tomada elétrica estiver solta.
- Não puxe pelo cabo de alimentação para desligar o eletrodoméstico. Puxe apenas a ficha elétrica.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento adequados: disjuntores, fusíveis (os fusíveis tipo parafuso terão de ser removidos do retentor de fusíveis), dispositivos de proteção de terra e relés.
- O sistema elétrico deve ser dotado de uma forma de desligamento, com separação de contactos em todos os polos que garanta um desligamento completo em caso de sobretensão de categoria III.

## Utilização

- AVISO! Risco de lesões, queimaduras, choque elétrico ou explosão.
- Use este eletrodoméstico em ambiente doméstico.
- Não modifique as especificações deste eletrodoméstico.
- Não deixe o eletrodoméstico a funcionar sozinho sem vigilância.
- Desligue o eletrodoméstico depois de o utilizar.

- Não utilize o eletrodoméstico com as mãos molhadas nem se o mesmo puder vir a entrar em contacto com água.
- Não exerça pressão na gaveta.
- Não use o eletrodoméstico como bancada de trabalho nem como superfície de apoio.
- Evite a presença de faíscas ou de chamas abertas perto do eletrodoméstico quando abrir a gaveta.
- Não guarde nem mantenha líquidos, materiais ou objetos inflamáveis sobre o eletrodoméstico, ou dentro do eletrodoméstico ou nas proximidades do mesmo.
- AVISO! Poderá danificar o eletrodoméstico.
- Preste atenção ao remover ou introduzir acessórios.
- Não toque na barra de selagem (5) imediatamente depois de selar.
- Pode queimar-se devido ao calor residual.
- Em caso de falha de energia elétrica durante um ciclo de trabalho com a tampa fechada (3), não force a abertura da tampa com uma ferramenta, aguarde até que a energia elétrica seja restabelecida.
- Não coloque nenhum peso sobre a tampa (3)!
- Não deixe cair nenhum objeto sobre a tampa! Isso pode comprometer a

integridade, provocando rachas ou danos. Não prossiga com a operação de embalagem se a tampa estiver rachada ou partida.

Entre em contacto com a Assistência técnica para a substituir.

### Limpeza e Manutenção

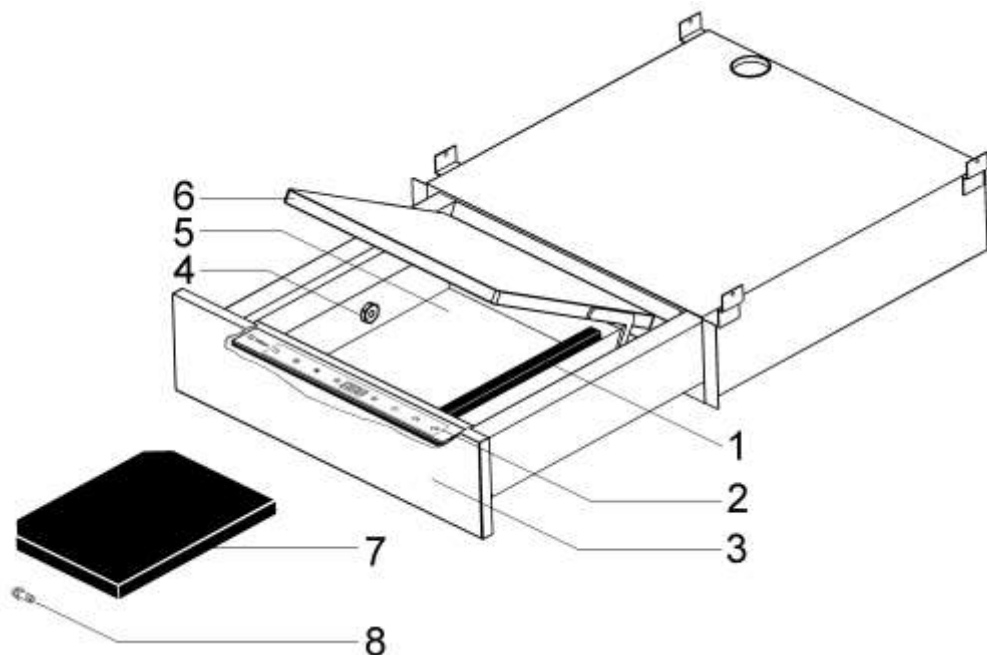
- AVISO! Há risco de lesões, incêndio ou danos.
- Antes de executar qualquer operação de manutenção, desligue o eletrodoméstico e desligue a ficha da tomada.
- Verifique se o eletrodoméstico está frio.
- Limpe o eletrodoméstico regularmente para evitar que os materiais da superfície se desgastem.
- Limpe o eletrodoméstico com um pano húmido e macio. Use apenas detergentes neutros. Não use produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes nem objetos de metal.
- Siga as instruções de segurança indicadas na embalagem, se utilizar sprays.

### Eliminação

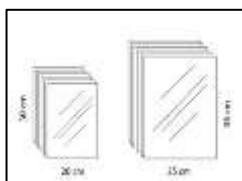
- AVISO! Risco de lesões e sufocamento.
- Desligue a ficha da fonte de alimentação.
- Retire o cabo de alimentação elétrico e elimine-o.

## Descrição do produto

### COMPONENTES PRINCIPAIS



- |   |                                  |
|---|----------------------------------|
| 1. Barra de selagem   | 5. Reservatório                  |
| 2. Painel de controlo   | 6. Tampa                         |
| 3. Painel Frontal   | 7. Redutor de Volume             |
| 4. Conexão de bocal de sucção /<br>conexão para vácuo externo | 8. Acessório de vácuo<br>externo |



Com estes sacos, os alimentos podem ser armazenados e confeccionados a uma temperatura que varia entre os 0° C e os 120° C (máx. 30 min. a 120° C)



- |                      |  |
|----------------------|--|
| 1. Botão ON/OFF      | 6. Botão Aumentar                      |
| 2. Botão Start/ Stop | 7. Simbolo da função de Vácuo          |
| 3. Botão de seleção  | 8. Simbolo da função de selagem        |
| 4. Botão Diminuir    | 9. Simbolo da função de retorno de ar. |
| 5. Display           |  |

## Utilização da Gaveta de Vácuo

### ANTES DE UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


É necessário limpar o eletrodoméstico, antes de o utilizar pela primeira vez:


- Remova todas as peças do eletrodoméstico.
- Clean the machine with a damp and soft cloth.

### UTILIZAÇÃO

A máquina destina-se à preparação de alimentos em ambiente familiar.

Esta máquina permite-lhe embalar a maioria dos produtos alimentares, incluindo: produtos hortícolas, frutas, produtos à base de peixe, produtos lácteos, carne, salame, produtos cozidos, produtos para cozinhar, produtos secos, etc.

- Abra a gaveta de vácuo.
- Ligue a máquina pressionando bo botão .

Quando os 3 símbolos ,  e  se desligarem, o aparelho está pronto a utilizar.

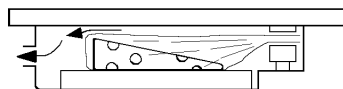
- Abra a tampa.
- Coloque o produto dentro do saco.
- Para produtos pequenos, use a placa de enchimento fornecida, pois ajuda a posicionar o saco na posição correta em relação à barra de selagem.
- **Posicione o saco dentro do reservatório e na barra de selagem o mais uniformemente possível, tentando evitar rugas que possam causar uma má selagem. Os sacos devem estar aproximadamente a 2cm além da barra de selagem.**

- Feche a tampa com uma leve pressão e pressione o botão ►|| para iniciar o ciclo de acondicionamento.
- No final do ciclo, abra a tampa e remova o saco.
- Desligue a máquina, pressionando o botão ①.

## FASES DO CICLO DE ACONDICIONAMENTO

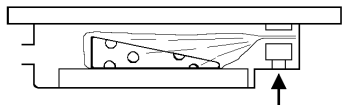
O ciclo de acondicionamento é dividido em 3 fases:

1. Fase de vácuo durante a qual todo o ar contido no tanque e na bolsa é extraído.  
Durante esta fase, o símbolo ☐ está ligado.



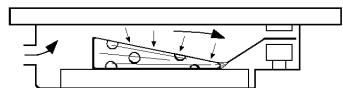
2. Fase de selagem durante a qual o saco é selado.

Durante esta fase, o símbolo ☐ está ligado.



3. Fase de entrada de ar de volta ao tanque

Durante esta fase, o símbolo ☐ está ligado.



## Programas

### SELEÇÃO DO PROGRAMA

Para selecionar o programa, pressione os botões — e +.

### PROGRAMA PADRÃO

Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo e o tempo de selagem da seguinte forma:



1. Pressione o botão F.
2. O símbolo ☐ começa a piscar. Isto significa que pode alterar o nível de vácuo.

3. Pressione os botões — e + para definir o nível de vácuo (ver “Ajustar o nível de vácuo”).
4. Pressione novamente o botão F para confirmar a seleção.
5. O símbolo ☐ desliga-se e o símbolo ☐ começa a piscar. Isto significa que o tempo de selagem pode ser alterado.
6. Pressione os botões — e + para definir o tempo de selagem (ver “Ajustar o tempo de selagem”).
7. Pressione novamente o botão F para confirmar a seleção.
8. O símbolo ☐ desliga-se.
9. Pressione o botão ►|| para iniciar o ciclo de acondicionamento.

### PROGRAMA ESPECIAL “MATURAÇÃO”

Este programa permite-lhe definir o nível de vácuo, o tempo de selagem e o número de repetições dos ciclos de vácuo da seguinte forma:



1. Defina o nível de vacuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**, o símbolo desliga-se.
4. O display mostra o número de repetições padrão do ciclo de acondicionamento. Ao pressionar os botões — e + pode modificar o numero de repetições de 2 a 15.
5. Para confirmar a seleção pressione o botão **F**.
6. Pressione para iniciar o ciclo de maturação.

### PROGRAMA ESPECIAL “MARINADO”

Este programa permite-lhe definir o nível de vacuo, o tempo de selagem e a duração do marinado/ infusão da seguinte forma:



1. Defina o nível de vacuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**, o símbolo desliga-se.
4. O display mostra a duração padrão do ciclo de marinado (5 minutos). Ao

pressionar os botões — e + pode modificar a duração entre 1 a 15 minutos.

5. Para confirmar a seleção pressione o botão **F**.
6. Pressione para iniciar o ciclo de marinado.

Nota: É recomendado que utilize uma baixa percentagem de sabores, uma vez que a ausência de ar no produto aumenta a intensidade.

### PROGRAMA ESPECIAL “LIQUIDOS” PROGRAM

Este programa permite-lhe definir o nível de vacuo, o tempo de selagem e a sensibilidade de intervenção, da seguinte forma:



1. Defina o nível de vacuo de acordo com o programa padrão.
2. Defina o tempo de selagem de acordo com o programa padrão.
3. Para confirmar a seleção, pressione novamente o botão **F**, o símbolo desliga-se.
4. O display mostra o valor padrão de sensibilidade de intervenção (5). Ao pressionar os botões — e + pode modificar o valor entre 1 e 5. Modifique este valor de acordo com a temperatura do produto a ser embalado no saco. O valor modificado determina a execução da selagem.

Sensibilidade de intervenção	Temperatura do alimento
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Para confirmar a seleção pressione o botão **F**.
6. Pressione **▶||** para iniciar o ciclo de acondicionamento.





Nota: é recomendado a utilização deste programa na presença de qualquer líquido.

## Opções de Ajuste

### AJUSTAR O NÍVEL DE VÁCUO

Podem ser definidos 4 níveis de vacuo.

Quanto maior o nível de vacuo selecionado, melhor será o vácuo do saco.

Display	Nível de Vacuo	Alimento
	Selar apenas (cerca de 40%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções. PS: apenas selagem, sem acondicionamento por vacuo, embora com um pouco de vácuo no saco.
	Mínimo (cerca de 70%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções (ex. alface, tomate,...)
	Médio (cerca de 93%)	Embale e divida os alimentos delicados em porções (ex. legumes cozidos, frutas, carne, massa,...) e comida líquida (ex. sopa, creme, molhos, ...) Cozinhe alimentos delicados embalados a vácuo (ex. peixe) Marinar no saco
	Máximo (cerca de 100%)	- Embale e divida os alimentos sólidos em porções (ex. vegetais crus, queijo rijo, carnes frias) - Cozinhe alimentos sólidos embalados a vácuo (ex. carne, batatas, cenouras, ...)

## AJUSTAR O TEMPO DE SELAGEM

Existem 4 níveis disponíveis para selar os sacos.

Quanto mais espesso o saco, maior o tempo a definir.

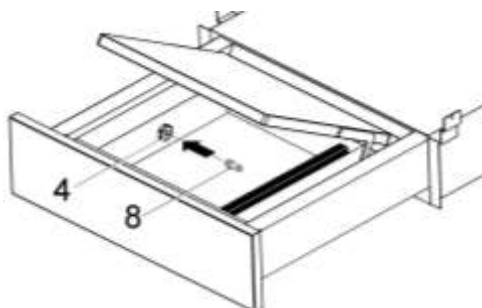
Display	Nível de Selagem	Tempo de Selagem
	Desativo	-
	Minimo	1.5 segundos
	Médio (sugerido se utilizar os sacos fornecidos com a máquina)	2.5 segundos
	Máximo (sugerido para bolsas mais espessas, por exemplo 150-200my)	4 segundos

## Funções adicionais

### “VÁCUO EXTERNO”

Este programa tem de ser usado para eliminar o ar no interior de recipientes estanques especiais (não fornecidos com este produto).


- Aperte o acessório de vácuo externo (8) na conexão para vácuo externo (4).



- Ligue o tubo de entrada ao recipiente (8).





- Defina o nível máximo de vácuo no “Programa padrão” no painel de controlo e desative a selagem.
- Com a tampa aberta, pressione o botão ►|| para iniciar o ciclo de acondicionamento.
- O ciclo acaba quando o símbolo  desliga.

### “PROGRAMA DE CONDICIONAMENTO”

Este programa tem de ser usado nas seguintes situações:

- Antes de utilizar a máquina pela primeira vez.
- Após um longo período de paragem.
- Depois de selar produtos com um elevado teor de humidade (por exemplo, sopa).
- Se notar uma quebra no desempenho da máquina (por exemplo, se o tempo até atingir o vácuo aumentar ou se não chegar sequer a atingi-lo).

Este programa dura aproximadamente 15 minutos e garante uma limpeza completa da bomba, removendo qualquer emulsão líquida que possa encontrar-se no óleo. Não sele nenhum produto enquanto este programa estiver a decorrer.

Este programa não tem variáveis que possa definir.

Siga as indicações abaixo para dar início ao programa:

- Pressione o botão **F** até que todos os botões comecem a piscar.
- Feche a tampa com uma ligeira pressão.
- Pressione o botão ►|| para iniciar o programa de condicionamento.
- No final do programa (15 minutos) a máquina estará pronta para utilizar.

Nota: O programa de condicionamento deve ser realizado pelo menos uma vez por mês.

## Limpeza e manutenção

- Limpe o eletrodoméstico depois de o utilizar.
- Limpe a tampa de Plexiglas® (6) por dentro e por fora apenas com detergentes neutros (água e sabão).
- Não use produtos abrasivos, detergentes à base de álcool, esponjas abrasivas, solventes nem objetos de metal. Siga as

instruções de segurança indicadas na embalagem, se utilizar sprays.

- Limpe a barra de selagem (1) com um pano seco. Remova os resíduos de película que se depositem na barra.
- Antes de limpar o reservatório (5), especialmente quando existirem restos líquidos, recomenda-se retirar a barra de selagem (1).

- Limpe as superfícies de metal com detergentes normais indicados para aço inoxidável.



## Resolução de problemas

Problema	Causa	Solução
O saco não está selado corretamente	• O tempo de selagem não é correto..	• Altere o tempo de selagem.
	• A junta da tampa está suja ou gasta.	• Limpe ou substitua a junta da tampa (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	• O saco não está corretamente colocado na barra de selagem.	• Posicione o saco corretamente.
	• A barra de selagem está gasta (a camada de Teflon® está queimada).	• Substitua a barra de selagem (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	• A lâmina posicionada por baixo do Teflon® da barra de selagem está partida.	• Substitua a lâmina (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
O vácuo final é insuficiente	• A percentagem de vácuo definida está incorreta.	• Altere a percentagem de vácuo.
	• A junta da tampa está suja ou gasta.	• Limpe ou substitua a junta da tampa (contacte a Assistência Técnica para proceder à substituição).
	• A tampa não está corretamente fechada.	• Feche a tampa corretamente. • Certifique-se de que não existem objetos ou sujidade entre a tampa e o reservatório.
A tampa não abre	• Não há eletricidade.	• Aguarde até que a eletricidade seja reposta

Se a máquina não funcionar corretamente depois de efetuar as verificações indicadas anteriormente, entre em contacto com a assistência técnica e descreva o defeito detetado.

### MENSAGENS DE ALARME

O eletrodoméstico deteta alguns alarmes, que são exibido com as seguintes mensagens:

Erro	Solução
<b>E0</b>	Eprom Error. A placa principal está com defeito. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
<b>ER1</b>	Erro de configuração de dados Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
<b>ER2</b>	Erro de Calibração. Reajuste a placa de controlo através de um medidor de vácuo apropriado. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.
<b>ER3</b>	Erro do contador de ciclos. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.

Erro	Solução
<b>ER4</b>	Relé de vedação defeituoso. Entre em contato com o serviço de assistência técnica. Vacuum Timeout: overtime.
<b>ER5</b>	Certifique-se de que a percentagem de vácuo ajustada está correta. Certifique-se de que a junta da tampa não está suja ou desgastada. Verifique se a tampa fecha corretamente. Manutenção de óleo.
<b>ER7</b>	A máquina excedeu o número de ciclos dos quais é necessária a reposição de óleo. Entre em contato com o serviço de assistência técnica.

## Proteção ambiental

### Eliminação da embalagem

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalagem, como o cartão, esferovite e as películas utilize os contentores adequados, deste modo é garantida a reutilização destes materiais.

### Eliminação de aparelhos fora de uso

A diretiva Europeia 2012/19/EU referente à gestão de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), prevê que os eletrodomésticos não devam ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.


Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

# Indice

---

Informazioni per la sicurezza.....	29	Fasi del ciclo di confezionamento standard .....	33
Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili .....	29	PROGRAMMAS .....	34
Avvertenze di sicurezza generali .....	29	Selezione programma.....	34
Istruzioni di sicurezza.....	30	Programma standard.....	34
Installazione.....	30	Programma speciale.....	34
Collegamento elettrico .....	30	Programma speciale.....	35
Utilizzo.....	30	Programma speciale.....	35
Pulizia e manutenzione.....	31	OPZIONI DI REGOLAZIONE .....	36
Smaltimento .....	31	Regolazione livello del vuoto .....	36
DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO .	32	Regolazione tempo di saldatura .....	37
Componenti principali .....	32	FUNZIONI EXTRA.....	37
Pannello comandi.....	33	PULIZIA E MANUTENZIONE .....	38
USO DEL CASSETTO PER SOTTOVUOTO .....	33	COSA FARE SE.....	39
Preparazione al primo utilizzo .....	33	Messaggi di allarme.....	39
Uso.....	33	SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE .....	40

## Informazioni per la sicurezza

 Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

### Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

**AVVERTENZA!** Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino **con l'elettrodomestico**.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

### Avvertenze di sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Non appoggiarsi né sedersi sul cassetto, si potrebbero danneggiare le guide telescopiche. La portata massima del cassetto è di 25 kg.

# Istruzioni di sicurezza

## Installazione

- **AVVERTENZA!** L'installazione dell'apparecchiatura deve essere svolta unicamente da personale qualificato.
- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
- Non installare e utilizzare l'apparecchiatura se è danneggiata.
- Attenersi alle istruzioni fornite insieme all'apparecchiatura.
- Prestare sempre attenzione in fase di spostamento dell'apparecchiatura, indossare sempre i guanti di sicurezza.
- Non capovolgere o inclinare l'apparecchiatura! **Questo da luogo alla fuoriuscita dell'olio dalla pompa che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura stessa.**
- È necessario rispettare le distanze minime dalle altre apparecchiature.
- Assicurarsi che l'apparecchiatura sia installata e adeguatamente ancorata a una struttura fissa.
- I lati dell'apparecchiatura devono restare adiacenti ad apparecchiature o unità con la stessa altezza.

## Collegamento elettrico

- **AVVERTENZA!** Rischio di incendio e scossa elettrica.
- Tutti i collegamenti elettrici devono essere realizzati da un elettricista qualificato.
- L'apparecchiatura deve disporre di una messa a terra.
- Verificare che i dati elettrici riportati sulla targhetta del modello corrispondano a quelli dell'impianto. In caso contrario, contattare un elettricista.
- Utilizzare sempre una presa antishock elettrico correttamente installata.

- Non utilizzare prese multiple e prolunghe.
- Accertarsi di non danneggiare la spina e il cavo. Contattare il Centro di assistenza o un elettricista qualificato per sostituire un cavo danneggiato.
- I dispositivi di protezione da scosse elettriche devono essere fissati in modo tale da non poter essere disattivati senza l'uso di attrezzi.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa solo al termine dell'installazione. Verificare che la spina di alimentazione rimanga accessibile dopo l'installazione.
- Nel caso in cui la spina di corrente sia allentata, non collegarla alla presa.
- Non tirare il cavo di alimentazione per **scollegare l'apparecchiatura**. Tirare solo la spina.
- Servirsi unicamente di dispositivi di isolamento adeguati: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.
- L'impianto elettrico deve essere dotato di un dispositivo di isolamento che consenta di scollegare l'apparecchiatura dalla presa di corrente a tutti i poli. Il dispositivo di isolamento deve avere una larghezza dell'apertura di contatto non inferiore ai 3 mm.

## Utilizzo

- **AVVERTENZA!** Rischio di ferite, ustioni, scosse elettriche o esplosioni.
- **Utilizzare l'apparecchiatura in un ambiente domestico.**
- Non apportare modifiche alle specifiche di questa apparecchiatura.
- Non lasciare mai l'apparecchiatura incustodita durante il funzionamento.

- Spegnerne l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Non mettere in funzione l'apparecchiatura con le mani umide o quando c'è un contatto con l'acqua.
- Non esercitare pressione sul cassetto.
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o come piano di appoggio.
- Evitare la presenza di scintille o fiamme aperte vicino all'apparecchiatura quando si apre il cassetto.
- Non appoggiare o tenere liquidi o materiali infiammabili, né oggetti facilmente incendiabili sull'apparecchiatura, al suo interno o nelle immediate vicinanze.
- **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di danneggiare l'apparecchiatura.
- Prestare attenzione quando si tolgono o inseriscono gli accessori.
- Non toccare la barra saldante subito dopo la saldatura.
- Possibilità di scottature dovute al residuo calore sulla barra stessa.
- **In caso di mancanza dell'energia elettrica durante un ciclo di lavoro con coperchio chiuso, non forzare l'apertura del coperchio con nessun attrezzo, ma attendere il ripristino dell'energia elettrica.**
- Non appoggiare nessun peso sul coperchio!
- Evitare di fare cadere qualunque oggetto sul coperchio!

- Questo potrebbe alterarne l'integrità, causando cricche o rottura.
- Non procedere nel confezionamento in caso di cricche o rottura del coperchio.

**Contattare l'assistenza tecnica per la sostituzione.**

### Pulizia e manutenzione

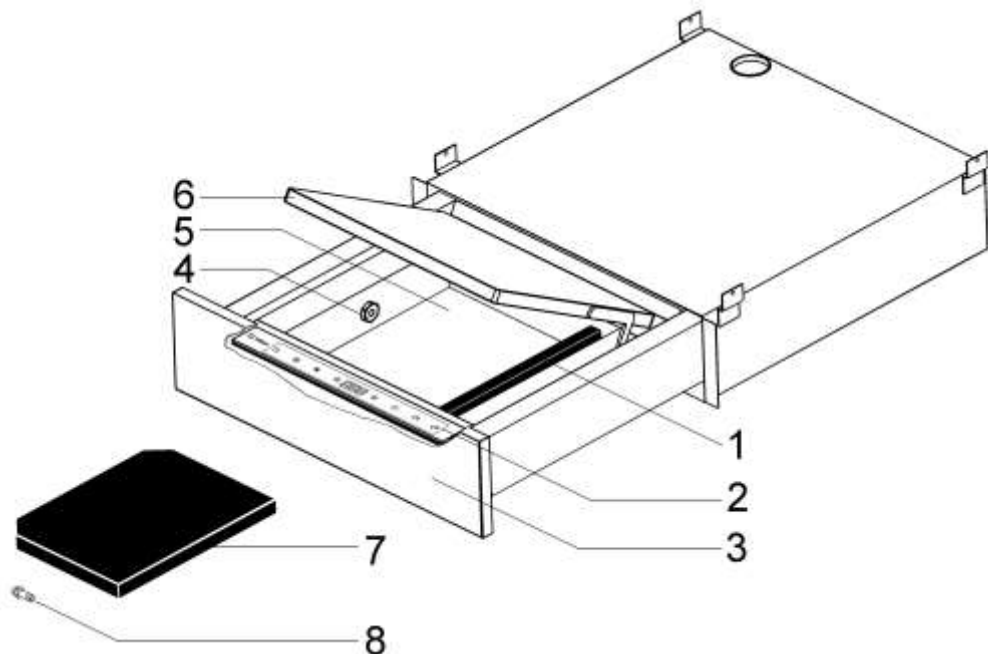
- **AVVERTENZA!** Vi è il rischio di lesioni, incendio o danni all'apparecchiatura.
- Prima di eseguire qualunque intervento di manutenzione, spegnere l'apparecchiatura ed estrarre la spina dalla presa.
- Controllare che l'apparecchiatura sia fredda.
- Pulire regolarmente l'apparecchiatura per evitare il deterioramento dei materiali che compongono la superficie.
- Pulire l'apparecchiatura con un panno inumidito e morbido. Utilizzare solo detergenti neutri. Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcool, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici.
- Nel caso in cui si usino spray, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.

### Smaltimento

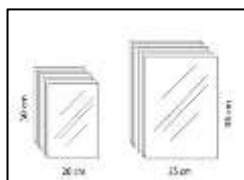
- **AVVERTENZA!** Rischio di lesioni o soffocamento.
- Staccare la spina dall'alimentazione elettrica.
- Tagliare il cavo di rete e smaltirlo.

# Descrizione dell'apparecchio

## COMPONENTI PRINCIPALI



- |  |                               |
|--|-------------------------------|
| 1. Barra saldante  | 5. Vasca                      |
| 2. Pannello comandi  | 6. Coperchio                  |
| 3. Pannello frontale   | 7. Tavoletta di riempimento   |
| 4. Ugello di aspirazione / allacciamento<br>raccordo per vuoto esterno | 8. Raccordo per vuoto esterno |



Possono essere utilizzate da 0°C a 120°C (alla temperatura di 120°C è consigliabile l'utilizzo per un periodo massimo di 30 minuti) per la conservazione e la cottura di alimenti.



## PANELLO COMANDI



- |                                      |                                  |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Pulsante ON/OFF                   | 6. Pulsante "INCREMENTA"         |
| 2. Pulsante di avvio e arresto ciclo | 7. Simbolo funzione vuoto        |
| 3. Pulsante di selezione             | 8. Simbolo funzione saldatura    |
| 4. Pulsante "DECREMENTA"             | 9. Simbolo funzione rientro aria |
| 5. Display                           |                                  |

## Uso del cassetto per sottovuoto

### PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO


Prima di utilizzare la macchina per la prima volta è necessario pulire il cassetto:




- Estrarre tutti gli accessori dal cassetto.
- Pulire la macchina con un panno inumidito e morbido.

### USO

La macchina è destinata alla preparazione di cibi in ambito domestico.



Questa macchina consente di confezionare la maggior parte dei prodotti alimentari, tra cui: verdura, frutta, prodotti ittici, prodotti caseari, carni, salumi, prodotti da forno, prodotti di gastronomia, prodotti secchi, ecc.

- Aprire il cassetto per sottovuoto
- Accendere la macchina tenendo premuto il pulsante 

Quando i 3 simboli , , e  si sono spenti la macchina è pronta per confezionare.

- Aprire il coperchio.
- Inserire il prodotto nella busta.
- Per prodotti poco voluminosi, si consiglia l'utilizzo della tavoletta in quanto,

spessorando il prodotto, favorisce una migliore posizione della busta rispetto alla barra saldante.

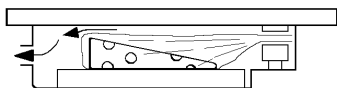
- **Posizionare la busta all'interno della vasca** e sulla barra saldante nel modo più lineare possibile cercando di evitare delle grinze che possono essere la causa di una cattiva tenuta della saldatura. È importante che le buste abbiano circa 2cm di esubero oltre la barra saldante.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione e premere il pulsante  per avviare il ciclo di confezionamento.
- Al termine del ciclo aprire il coperchio ed estrarre la busta
- Spegner la macchina tenendo premuto il pulsante .

### FASI DEL CICLO DI CONFEZIONAMENTO STANDARD

Il ciclo di confezionamento standard si distingue in 3 fasi:

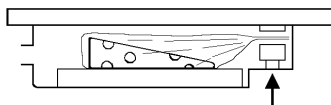
1. Fase di vuoto in cui si aspira tutta l'aria contenuta nella vasca e all'interno della busta.

Durante questa fase è acceso il simbolo



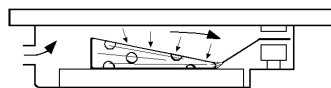
2. Fase di saldatura in cui si ha la saldatura della busta.

Durante questa fase è acceso il simbolo



3. Fase di rientro dell'aria nella vasca.

Durante questa fase è acceso il simbolo



## Programmas




### SELEZIONE PROGRAMMA


Per selezionare un programma, premere i pulsanti — e +.

### PROGRAMMA STANDARD

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto e il tempo di saldatura, come segue:



1. Premere il pulsante **F**.
2. Il simbolo  lampeggia indicando che è possibile variare il livello di vuoto.
3. Premere i pulsanti — e + per impostare il livello di vuoto (vedi paragrafo "Regolazione livello del vuoto").
4. Premere nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione.
5. Il simbolo  si spegne e lampeggia il simbolo  per indicare che è possibile variare il tempo di saldatura.


6. Premere i pulsanti — e + per impostare il tempo di saldatura (vedi paragrafo "Regolazione tempo di saldatura").
7. Premere nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione.
8. Il simbolo  si spegne.
9. È ora possibile avviare il ciclo di confezionamento premendo il pulsante **▶ II**.

### PROGRAMMA SPECIALE "FROLLATURA"

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e il numero ripetizioni cicli di vuoto agendo come segue:




1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard.

3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica il numero di ripetizioni di ciclo di confezionamento standard (5). Agendo sui pulsanti **-** e **+** è possibile variare il numero di ripetizioni da 2 a 15.
5. Premere il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di frollatura premendo il pulsante **▶||**.

### PROGRAMMA SPECIALE “MARINATURA”

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e la durata della marinatura/infusione agendo come segue:




1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard
3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica la durata standard del ciclo di marinatura (5 minuti). Agendo sui pulsanti **-** e **+** è possibile variare il numero di ripetizioni da 1 a 15 minuti.
5. Premere il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di marinatura premendo il pulsante **▶||**.

Nota: si consiglia di utilizzare una percentuale di aromi molto bassa, in quanto l'alimento in assenza di aria, si carica moltissimo dell'aroma inserito.

### PROGRAMMA SPECIALE “LIQUIDI”

Con questo programma, è possibile impostare il livello di vuoto, il tempo di saldatura e la sensibilità di intervento agendo come segue:



1. Impostare livello di vuoto come per il programma standard.
2. Impostare il tempo di saldatura come per il programma standard.
3. A questo punto, quando si preme nuovamente il pulsante **F** per confermare la selezione, il simbolo  si spegne.
4. Il display indica il valore di sensibilità di intervento standard (5). Agendo sui pulsanti **-** e **+** è possibile variare il valore da 1 a 5. Modificare questo valore in funzione della temperatura del prodotto da confezionare nella busta. Il **valore impostato determina l'esecuzione della saldatura:**

Sensibilità di intervento	Temperatura alimento
1	~ 40÷45°C
2	~ 45÷55°C
3	~ 55÷70°C
4	~ 70÷80°C
5	~ 80÷85°C

5. Premere poi il pulsante **F** per confermare la selezione.
6. È ora possibile avviare il ciclo di confezionamento premendo il pulsante **▶||**.




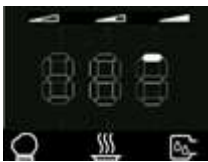
Nota: si consiglia comunque di utilizzare questo programma in presenza di qualsiasi liquido.

# Opzioni di regolazione

## REGOLAZIONE LIVELLO DEL VUOTO





È possibile regolare 4 livelli di vuoto.

Più alto è il livello di vuoto selezionato, maggiore sarà il sottovuoto nella busta.

Visualizzazione	Livello di vuoto	Alimenti
	Solo saldatura (circa 40%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti molto sensibili alla pressione.  PS: solo saldatura, senza la creazione del sottovuoto, seppur con una minima depressione all'interno della busta)
	Minimo (circa 70%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. insalata, pomodori, ...)
	Medio (circa 93%)	Confezionare, dividere in porzioni alimenti delicati (es. verdure cotte, frutta, carni tenere, pasta, ...) e alimenti liquidi (es. zuppe, creme, salse, ...) Cuocere sottovuoto alimenti delicati (es. pesce) Marinare in busta
	Massimo (circa 100%)	- Confezionare, dividere in porzioni alimenti solidi (es. verdure crude, formaggi duri, affettati) - Cuocere sottovuoto alimenti solidi (es. carni, patate, carote, ...)

## REGOLAZIONE TEMPO DI SALDATURA

Per la saldatura delle buste sono disponibili 4 livelli.  
Maggiore è lo spessore della busta, più alto sarà il tempo da impostare.

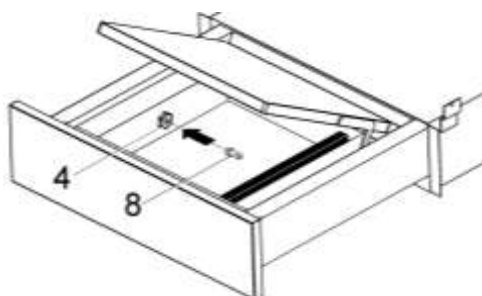
Visualizzazione	Livello di saldatura	Tempo di saldatura
	Disabilitata	-
	Minimo	1,5 secondi
	Medio (consigliata con l'utilizzo delle buste in dotazione)	2,5 secondi
	Massimo (da utilizzare con buste di spessore superiore, es. 150-200my)	4 secondi

## Funzioni extra

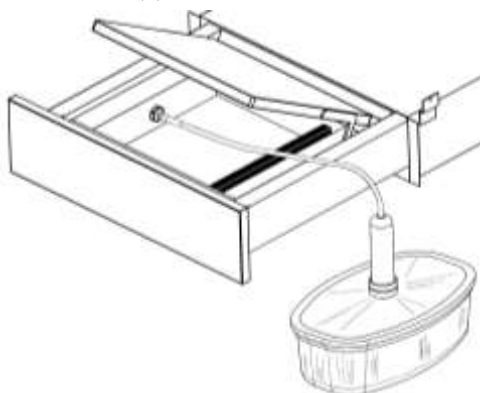
### “EXTERNAL VACUUM”

È la funzione da utilizzare per l'eliminazione dell'aria all'interno di speciali contenitori richiudibili ermeticamente (non in dotazione con questa macchina).

- Avvitare il raccordo (8) fornito in dotazione, nell'ugello di aspirazione (4).



- Collegare il tubo del contenitore al raccordo (8).



- Dal pannello comandi nel “programma standard” impostare il livello di vuoto massimo e disabilitare la saldatura.
- Con il coperchio aperto premere il pulsante ►|| per avviare il ciclo di confezionamento.
- Il ciclo termina quando si spegne il simbolo ◻.

### “CONDITIONING PROGRAM”

È il programma da utilizzare nelle seguenti situazioni:

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta.

- Dopo che questa è rimasta ferma per un periodo prolungato.
- Dopo aver confezionato prodotti con un'alta percentuale di umidità (es. minestre e zuppe).
- Quando si nota un calo di prestazioni della macchina (es.: aumenta il tempo per raggiungere il vuoto o non lo raggiunge).

Questo programma della durata di circa 15 minuti garantisce una pulizia completa della pompa eliminando qualsiasi emulsione di liquidi che si possono formare nell'olio. Durante l'esecuzione di questo programma non si deve confezionare nessun prodotto. Questo programma non ha variabili impostabili.

Per avviare il programma eseguire le seguenti operazioni:

- Tenere premuto il pulsante **F** fino a quando tutti i pulsanti lampeggiano.
- Chiudere il coperchio esercitando una leggera pressione.
- Premere il pulsante ►|| per avviare il ciclo di condizionamento.
- Al termine del ciclo (15 minuti) la macchina sarà pronta all'utilizzo.

Nota: Il programma di condizionamento deve essere utilizzato almeno una volta al mese.

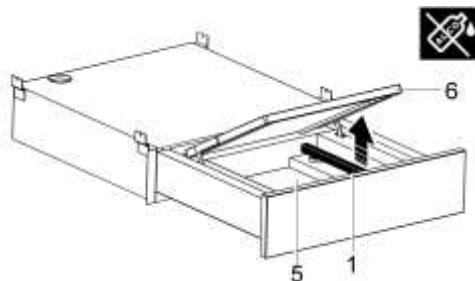
## Pulizia e manutenzione

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Per la pulizia del coperchio in plexiglas (6) pulire sia l'esterno che l'interno esclusivamente con detergenti neutri (acqua e sapone).
- Non usare prodotti abrasivi, detergenti a base di alcol, spugnette abrasive, solventi od oggetti metallici. Nel caso in

cui si usino spray, attenersi alle istruzioni di sicurezza indicate sulla confezione.

- Pulire la barra saldante (1) con un panno asciutto. Rimuovere eventuali residui di film che si depositano sulla barra.
- Per la pulizia della vasca (5), soprattutto in caso di residui liquidi, si consiglia di estrarre la barra saldante (1).

- Pulire le superfici metalliche con normali detersivi per l'acciaio inox.



## Cosa fare se

Problema	Causa	Soluzione
La saldatura della busta non è eseguita correttamente	• Il tempo di saldatura non è corretto.	• Modificare il tempo di saldatura.
	• La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• La busta non è posizionata correttamente sulla barra saldante.	• Posizionare correttamente la busta.
	• La barra saldante è usurata (il rivestimento in teflon è bruciato).	• Sostituire la barra saldante (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• La lama posizionata otto il teflon della barra saldante è rotta.	• Sostituire la lama (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
Vuoto finale insufficiente	• La percentuale di vuoto impostata non è corretta.	• Modificare la percentuale di vuoto.
	• La guarnizione del coperchio è sporca o usurata.	• Pulire o sostituire la guarnizione del coperchio (per la sostituzione contattare l'assistenza tecnica).
	• Il coperchio non è chiuso correttamente.	• Chiudere correttamente il coperchio. • Verificare che tra coperchio e vasca del vuoto non ci siano oggetti o sporcizia.
Il coperchio non si apre	• Mancanza dell'energia elettrica.	• Attendere il ripristino dell'energia elettrica.

Se dopo aver effettuato i suddetti controlli la macchina non dovesse funzionare ancora perfettamente, contattate il servizio di assistenza descrivendo esattamente il difetto riscontrato.

## MESSAGGI DI ALLARME

La scheda elettronica prevede la rilevazione di alcuni allarmi che vengono segnalati tramite la visualizzazione sul display dei seguenti messaggi:

Errore	Soluzione
<b>E0</b>	<b>Errore Eprom.</b> La scheda di potenza è guasta. Contattare l'assistenza tecnica.
<b>ER1</b>	<b>Errore di configurazione dati.</b> Contattare l'assistenza tecnica.
<b>ER2</b>	<b>Errore di calibrazione.</b>

Errore	Soluzione
	Ricalibrare la scheda di comando con apposito vacuometro. Contattare l'assistenza tecnica.
<b>ER3</b>	<b>Errore contatore cicli.</b> Contattare l'assistenza tecnica.
<b>ER4</b>	<b>Relè saldatura guasto.</b> Contattare l'assistenza tecnica.
<b>ER5</b>	<b>Timeout vuoto: overtime.</b> Controllare che la percentuale di vuoto impostata sia corretta. Controllare che la guarnizione del coperchio non sia sporca o usurata. Controllare che il coperchio si chiuda correttamente.
<b>ER7</b>	<b>Manutenzione olio.</b> La macchina ha superato il numero di cicli oltre il quale è richiesto la sostituzione dell'olio. Contattare l'assistenza tecnica.

## Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio 

L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.



# Содержание

## Сведения по технике безопасности. 42

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями .....	42
Общие правила техники безопасности .....	43

## ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ

### БЕЗОПАСНОСТИ ..... 44

Установка .....	44
Подключение к сети электропитания	44
Порядок работы .....	45
Очистка и техническое обслуживание .....	45
Утилизация .....	45

### ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ..... 46

ОСНОВНЫЕ КОМПОНЕНТЫ .....	46
Панель управления .....	47

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВАКУУМНОГО

### ЯЩИКА ..... 47

Перед первым использованием прибора .....	47
Использование.....	47

Стадии стандартного цикла упаковки .....	48
--	----

## ПРОГРАММЫ..... 48

Выбор программы .....	48
Стандартная программа .....	48
Специальная программа .....	49
Специальная программа .....	49
СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА .....	49

## НАСТРОЙКА ПАРАМЕТРОВ ..... 50

Настройка уровня вакуума .....	50
--------------------------------	----

## Настройка времени уплотнения ..... 51

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ..... 52

Очистка и техническое обслуживание .....	53
--	----

## ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ

### НЕИСПРАВНОСТЕЙ..... 53

Сообщения об аварийных ситуациях .....	54
--	----

## Защита окружающей среды ..... 54

## **Сведения по технике безопасности**



Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Данный прибор отвечает требованиям действующих стандартов безопасности. В случае неправильной эксплуатации прибора пользователь может подвергнуться опасности.

### **Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

**ВНИМАНИЕ!** Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи электроприбора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

## **Общие правила техники безопасности**

- Данный прибор предназначен для домашнего использования; не используйте прибор в гостиницах, магазинах, офисах и других подобных местах.
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не садитесь и не опирайтесь на выдвижной поддон подогревателя посуды. Это может привести к повреждению телескопических направляющих. Максимально допустимая нагрузка на поддон – 25 кг.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

## Установка

- **ВНИМАНИЕ!** Установка должна выполняться только квалифицированным персоналом.
- Снимите упаковочный материал.
- Запрещается осуществлять установку и эксплуатацию прибора при обнаружении каких-либо повреждений.
- Следуйте инструкциям, поставляемым в комплекте с прибором.
- Соблюдайте осторожность при перемещении прибора и используйте защитные перчатки.
- Не опрокидывайте и не переворачивайте прибор вверх дном! Это может вызвать утечку масла из насоса и повреждение оборудования.
- Соблюдайте минимально допустимое расстояние до других приборов.
- Убедитесь, что прибор установлен и закреплен на стационарной конструкции.
- Боковые стенки прибора должны примыкать к другому оборудованию или модулям одинаковой высоты.

## Подключение к сети электропитания

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность возгорания и удара электрическим током.
- Работы по подключению прибора к сети электропитания должны выполняться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что электрические данные на табличке технических данных для данной модели прибора соответствуют электрическим параметрам системы. В

случае несоответствия свяжитесь с электриком.

- Допускается использование только ударопрочных розеток, установленных надлежащим образом.
- Запрещается использовать удлинители и многовыводные переходники.
- Осторожно, не повредите штепсельную вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в службу техподдержки или вызовите электрика.
- Противударные устройства должны быть закреплены таким образом, чтобы их невозможно было демонтировать без использования инструментов.
- Включение штепсельной вилки в розетку разрешается только после окончания установки. После установки прибора доступ к штепсельной вилке должен быть свободным.
- Не включайте штепсельную вилку в плохо закрепленную розетку.
- При отключении прибора от сети питания, держитесь за штепсельную вилку; никогда не тяните за сетевой кабель.
- Используйте только подходящие изолирующие устройства: прерыватели цепи, плавкие предохранители (винтовые предохранители необходимо извлечь из патрона), расцепители тока замыкания на землю и реле.
- Электрическая система должна быть оснащена средствами отключения с размыканием контактов во всех полюсах, обеспечивающими полное отключение в условиях перенапряжения категории III.

## Порядок работы

- **ВНИМАНИЕ!** Опасность получения травмы, ожогов, удара электрическим током или возникновения взрыва.
- Настоящий прибор предназначен для применения в домашних условиях.
- Запрещается вносить изменения в технические характеристики прибора.
- Запрещается оставлять работающий прибор без надзора.
- По окончании работы выключите прибор.
- Не прикасайтесь к прибору влажными руками, не допускайте контакта с водой.
- Не давите на выдвижной поддон.
- Не используйте прибор в качестве рабочей или опорной поверхности.
- Избегайте присутствия искр или открытого пламени вблизи прибора при открытии выдвижного поддона.
- Не помещайте легко воспламеняющиеся жидкости, материалы или предметы на поверхность, внутрь или вблизи прибора
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание повреждения прибора
- Соблюдайте осторожность при монтаже и демонтаже принадлежностей.
- Не прикасайтесь к запаивающей пластине сразу после запайки пакета во избежание получения ожога от остаточного тепла.
- В случае аварийного отключения питания во время рабочего цикла прибора не пытайтесь открыть закрытую крышку при помощи инструментов, дождитесь возобновления подачи питания.
- Не ставьте тяжести на крышку!
- Избегайте падения посторонних предметов на крышку прибора!

- Это может привести к образованию трещин и повреждений, что чревато нарушением целостности прибора.
- Не приступайте к упаковыванию в случае обнаружения трещин или повреждений на крышке прибора

**Сломанная крышка подлежит замене. Обратитесь в службу техподдержки.**

## Очистка и техническое обслуживание

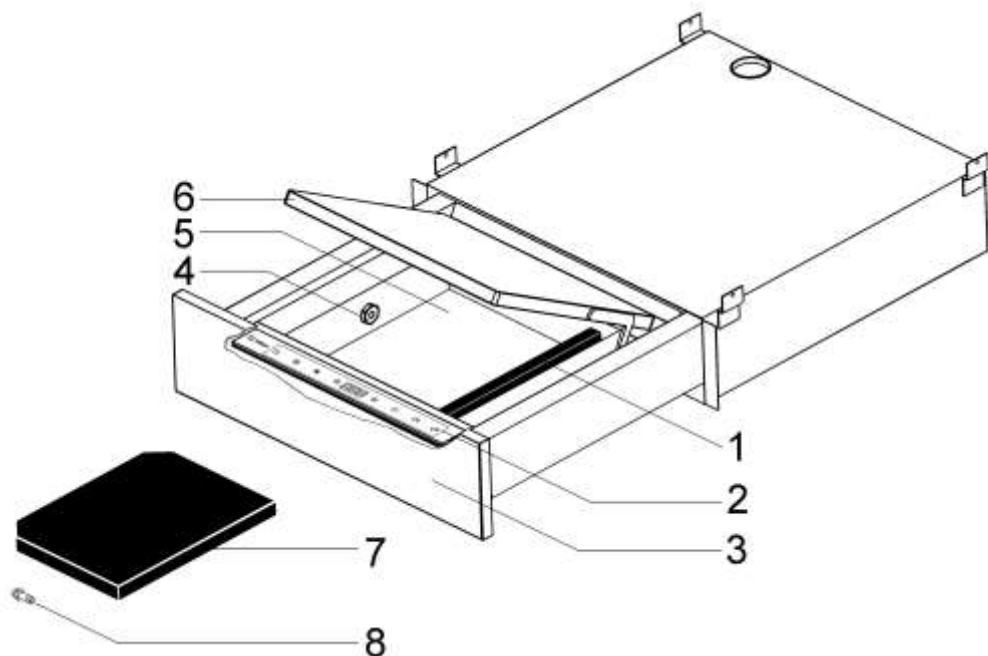
- **ВНИМАНИЕ!** Эксплуатация прибора сопряжена с опасностью повреждения, возникновения пожара или получения травмы.
- Перед проведением работ по техобслуживанию выключите прибор и выньте штепсельную вилку из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл.
- Регулярная очистка прибора поможет предотвратить преждевременный износ материалов поверхности.
- Для очистки прибора используйте мягкую влажную ткань и нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.

## Утилизация

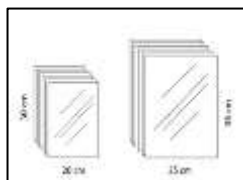
- **ВНИМАНИЕ!** Опасность удушья и получения травмы.
- Перед утилизацией отсоедините прибор от сети электропитания
- Удалите сетевой кабель.

# Описание изделия

## Основные компоненты



- |   |                                    |
|---|------------------------------------|
| 1. Запайвающая пластина                             | 5. Камера                          |
| 2. Панель управления                                | 6. Крышка                          |
| 3. Передняя панель                                  | 7. Высокоплотные плиты             |
| 4. Всасывающее сопло / фитинги для внешнего вакуума | 8. Штуцер для внешней вакуумизации |



Пищевые продукты, помещенные в эти пакеты, можно хранить и готовить при температуре от 0°C до 120°C (120°C, максимальная рекомендуемая продолжительность такой обработки — 30 минут).

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- |                           |  |
|---------------------------|--|
| 1. Переключатель ВКЛ/ВЫКЛ | 6. Кнопка "Увеличение"                                 |
| 2. Кнопка Пуск/Стоп       | 7. Светодиодный индикатор функции вакуумизации         |
| 3. Кнопка выбора          | 8. Светодиодный индикатор функции запайки              |
| 4. Кнопка "Уменьшение"    | 9. Светодиодный индикатор функции рециркуляции воздуха |
| 5. Дисплей                |  |

## Использование вакуумного ящика

### ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

Перед первым использованием машины очистите ящик:


- Демонтируйте все съемные детали.
- Перед первым использованием проведите очистку прибора.




### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Машина предназначена для приготовления пищи в домашних условиях.

Эта машина позволяет вам упаковывать большинство продуктов питания, в том числе: овощи, фрукты, рыбные продукты, молочные продукты, мясо, салями, выпечку, кулинарные изделия, сухие продукты и т. д.


- Откройте вакуумный выдвижной ящик.

- Включите машину, удерживая кнопку  нажатой.

Когда 3 символа ,  и  выключены, агрегат готов к использованию.


- Откройте крышку.
- Вставьте продукт в мешочке.
- Для небольших продуктов мы рекомендуем использовать стол, так как обрезка продукта облегчает размещение мешка по отношению к уплотнительной планке.
- Поместите мешочек внутри бака и на уплотнительную планку как можно равномерно, пытаясь избежать складок, которые могут стать причиной плохого уплотнения. Мешки должны

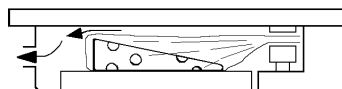
проходить примерно на 2 см за уплотнительную планку.

- Закройте крышку, слегка нажав и нажмите кнопку ►|| чтобы начать цикл упаковки.
- В конце цикла откройте крышку и снимите мешок.
- Выключите машину, удерживая кнопку  нажатой.


## СТАДИИ СТАНДАРТНОГО ЦИКЛА УПАКОВКИ

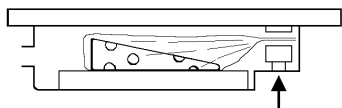
Стандартный цикл упаковки делится на 3 стадии:

1. Вакуумная стадия, во время которой выделяется весь воздух, содержащийся в баке и в мешке.  
На этой стадии этапе символ  включен.




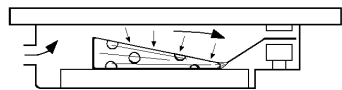
2. Стадия уплотнения, в течение которой мешочек герметизирован.

На этой стадии этапе символ  включен.



3. Стадия впуска воздуха обратно в бак.

На этой стадии этапе символ  включен



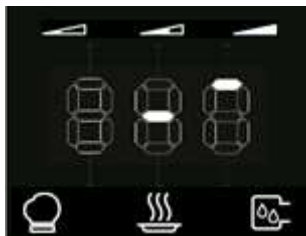
## Программы


### ВЫБОР ПРОГРАММЫ

Чтобы выбрать программу, нажмите на кнопки — и +.

### СТАНДАРТНАЯ ПРОГРАММА



Эта программа позволяет установить уровень вакуума и время уплотнения следующим образом:



1. Нажмите на кнопку **F**.
2. Символ  мигает. Это означает, что вы можете изменить уровень вакуума.

3. Нажмите кнопки — и + чтобы установить уровень вакуума (см. главу «Регулировка уровня вакуума»).

4. Нажмите на кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.

5. Символ  выключается, и символ  мигает. Это означает, что время уплотнения можно изменить.

6. Нажмите кнопки — и + чтобы установить время уплотнения (см. главу «Регулировка времени уплотнения»).

7. Нажмите на кнопку **F** еще раз, чтобы подтвердить выбор.

8. Символ  выключится.

9. Теперь цикл упаковки можно начать, нажав ►||.





## СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### «СОЗРЕВАНИЕ»

Эта программа позволяет установить уровень вакуума, время уплотнения и количество повторений вакуумных циклов следующим образом:





1. Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой
2. Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой
3. В этот момент, снова нажав кнопку **F** чтобы подтвердить выбор, символ  выключается
4. На дисплее отображается количество повторений стандартного цикла упаковки (5). Нажимая кнопки **—** и **+** вы можете изменить количество повторений от 2 до 15
5. Нажмите на кнопку чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь цикл созревания можно начать, нажав .

## СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### «МАРИНОВАНИЕ»

Эта программа позволяет вам установить уровень вакуума, время уплотнения и продолжительность маринования / инфузии следующим образом:



1. Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой
2. Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой
3. В этот момент, снова нажав кнопку **F** чтобы подтвердить выбор, символ  выключается
4. На дисплее отображается стандартная продолжительность цикла маринования (5 минут). Нажимая кнопки **—** и **+** вы можете изменить продолжительность от 1 до 15
5. Нажмите на кнопку **F** чтобы подтвердить выбор.
6. Теперь цикл маринования можно начать, нажав .


**Примечание:** мы рекомендуем использовать очень низкий процент ароматизаторов, отсутствие воздуха в продукте увеличивает их эффективность.

## СПЕЦИАЛЬНАЯ ПРОГРАММА

### «ЖИДКОСТИ»

Эта программа позволяет установить уровень вакуума, время уплотнения и чувствительность вмешательства, действуя следующим образом:



1. Установите уровень вакуума в соответствии со стандартной программой
2. Установите время уплотнения в соответствии со стандартной программой
3. В этот момент, снова нажав кнопку **F** чтобы подтвердить выбор, символ  выключается.

4. На дисплее отображается стандартное значение чувствительности к вмешательству (5). Нажимая кнопки — и + вы можете изменить значение от 1 до 5. Измените это значение в соответствии с температурой продукта, который должен быть упакован в мешок. Установленное значение определяет выполнение уплотнения.

Чувствительность вмешательства	Температура продукта
1	- 40÷45°C
2	- 45÷55°C

3	- 55÷70°C
4	- 70÷80°C
5	- 80÷85°C

5. Затем нажмите на кнопку чтобы подтвердить выбор
6. Теперь цикл упаковки можно начать, нажав ►||.

**Примечание:** мы советуем использовать эту программу в присутствии любой жидкости.


## Настройка параметров

### НАСТРОЙКА УРОВНЯ ВАКУУМА

Можно установить 4 уровня вакуума

Чем выше выбранный уровень вакуума, тем больше будет вакуум в мешке.

Дисплей	Уровень вакуума	Продукт
	Только уплотнение (около 40%)	Упаковка и разделение очень чувствительных к давлению продуктов питания на порции.  PS: только уплотнение, без вакуумной упаковки, хотя с минимальным количеством вакуума в мешке)
	Минимальный (около 70%)	Упаковка и разделение деликатных продуктов питания на порции (например, капуста, помидоры и т. д.).
	Средний (около 93%)	Упаковка и разделение деликатных продуктов питания (например, приготовленные овощи, фрукты, деликатное мясо, макароны ...) и жидких продуктов (например, суп, сливки, соусы, ...) на порции.  Готовить вакуумные упакованные нежные продукты (например, рыбу)  Маринование в мешке

Дисплей	Уровень вакуума	Продукт
	<p>Максимальный (около 100%)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Упаковка и разделение твердых продуктов питания на порции (например, сырые овощи, твердый сыр, холодные порезы)</li> <li>- Готовить вакуумные упакованные твердые продукты (например, мясо, картошка, морковь, ...)</li> </ul>

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ УПЛОТНЕНИЯ

Для уплотнения пакетов имеется 4 уровня.

Чем толще мешок, тем дольше установленное время.

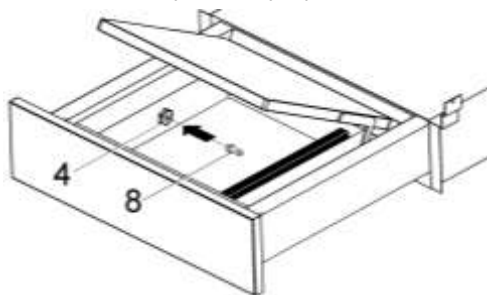
Дисплей	Уровень уплотнения	Время уплотнения
	<p>Отключено</p>	<p>-</p>
	<p>Минимальный</p>	<p>1,5 секунды</p>
	<p>Средний (предлагается, если вы используете мешки, поставляемые вместе с машиной)</p>	<p>2,5 секунды</p>
	<p>Максимальный (выбирается с более толстыми мешками, например 150-200м)</p>	<p>4 секунды</p>

## Дополнительные функции

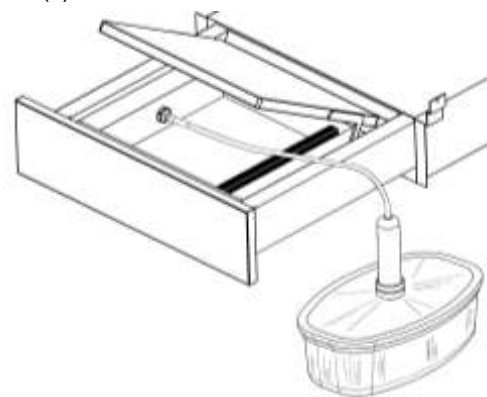
### “ВНЕШНЯЯ ВАКУУМИЗАЦИЯ”


Эта программа должна использоваться для устранения воздуха внутри специальных воздухонепроницаемых сосудов (не поставляется вместе с этим продуктом).

- Верните прилагаемый фитинг (8) во всасывающую форсунку (4).



- Подсоедините трубу сосуда к фитингу (8).



- Установите максимальный уровень вакуума в стандартной программе на панели управления и отключите уплотнение.
- Открыв крышку, нажмите кнопку ►|| чтобы начать цикл упаковки.
- Цикл заканчивается, когда символ  выключается.

### “ПРОГРАММА УСТАНОВЛЕНИЯ ТРЕБУЕМОГО РЕЖИМА”

Эта программа предназначена для использования в следующих ситуациях:

- Перед первым использованием прибора.
- После длительного простоя.
- После запайки продуктов с высоким содержанием влаги (к примеру, супов).
- При обнаружении ухудшения эксплуатационных характеристик прибора (к примеру: увеличение времени вакуумизации или неспособность прибора достичь нужной степени вакуумизации).

Выполнение данной программы занимает около 15 минут и гарантирует полную очистку насоса и удаление жидких эмульсий, которые могут присутствовать в масле. Запрещается осуществлять запайку продуктов в ходе выполнения данной программы.

Для данной программы не установлены значения переменных.

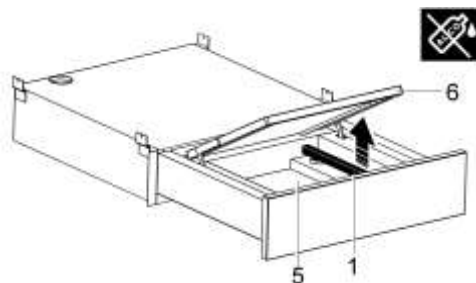
Чтобы осуществить запуск программы, выполните следующие действия:

- Удерживайте кнопку **F** до тех пор, пока все кнопки не начнут мигать.
- Слегка нажав, закройте крышку.
- Нажмите кнопку ►|| чтобы начать цикл кондиционирования.
- В конце цикла (15 минут) агрегат будет готов к использованию.

**Примечание:** Следует использовать программу кондиционирования не реже одного раза в месяц.

## Очистка и техническое обслуживание

- По окончании работы необходимо провести очистку прибора.
- Используя нейтральное моющее средство (вода и мыло), очистите крышку из органического стекла марки Plexiglas (6) снаружи и изнутри.
- Не используйте абразивные продукты, моющие средства на основе спирта, абразивные губки, растворители или металлические предметы. При использовании аэрозолей руководствуйтесь инструкциями по технике безопасности на упаковке.
- Очистите запаивающую пластину (1) при помощи мягкой ткани. Удалите с пластины налипшие твердые остатки.
- Перед очисткой камеры (5) рекомендуется демонтировать запаивающую пластину (1), особенно при наличии в камере остатков жидкости.
- Используя обычное моющее средство, подходящее для нержавеющей стали, очистите металлические поверхности прибора.



## Поиск и устранение неисправностей

Проблема	Причина	Решение
Пакет не запаян, как следует	• Неправильное время запайки.	• Измените время запайки.
	• Повышенная степень износа или грязь на уплотняющей прокладке крышки.	• Почистите или замените уплотняющую пластину крышки (обратитесь в службу техподдержки).
	• Неправильное положение пакета на запаивающей пластине.	• Разместите пакет надлежащим образом.
	• Запаивающая пластина изношена (прожжено тефлоновое покрытие).	• Замените запаивающую пластину (обратитесь в службу техподдержки).
	• Сломан резец под тефлоновым покрытием запаивающей пластины.	• Замените резец (обратитесь в службу техподдержки).
Недостаточная степень вакуумизации	• Неправильно установлено значение степени вакуумизации в %.	• Измените значение степени вакуумизации (%).
	• Повышенная степень износа или грязь на уплотняющей прокладке крышки.	• Почистите или замените уплотняющую пластину крышки (обратитесь в службу техподдержки).
	• Крышка не закрыта, как следует.	• Закройте крышку, как следует. • Убедитесь в отсутствии посторонних предметов или грязи между крышкой и камерой.
Крышка не открывается	• Прекращена подача питания.	• Дождитесь возобновления подачи питания.

Если после перечисленных выше проверок не удалось устранить неисправность, свяжитесь со службой техподдержки, изложив суть проблемы.

## СООБЩЕНИЯ ОБ АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

Прибор фиксирует аварийные сигналы, которые отображаются на дисплее в виде следующих сообщений:

Ошибка	Решение
E0	<b>Errom Error.</b> Основная плата неисправна. Обратитесь в службу техподдержки
ER1	<b>Ошибка конфигурации данных.</b> Обратитесь в службу техподдержки
ER2	<b>Ошибка калибровки.</b> Переустановите плату управления с помощью подходящего вакуумметра. Обратитесь в службу техподдержки
ER3	<b>Ошибка счетчика циклов.</b> Обратитесь в службу техподдержки.
ER4	<b>Неисправное реле герметизации.</b> Обратитесь в службу техподдержки.
ER5	<b>Тайм-аут вакуума: сверхурочное время.</b> Убедитесь, что установленный процент вакуума правильный. Убедитесь, что прокладка крышки не загрязнена или изношена. Убедитесь, что крышка закрыта правильно.
ER7	<b>Обслуживание масла.</b> Машина превысила количество циклов, за которыми требуется замена масла. Обратитесь в службу техподдержки

## Защита окружающей среды

### Утилизация упаковки

На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

### Утилизация оборудования, вышедшего из употребления

В соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.





K05-180187/01

# Küppersbusch

## **Küppersbusch Hausgeräte GmbH**

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen,  
Küppersbuschstraße 16, D-45883 Gelsenkirchen  
Telefon: (0209) 401-0, Telefax: (0209) 401-303  
[www.kueppersbusch.de](http://www.kueppersbusch.de)

## **Teka Austria GmbH**

Eitnergasse 13, A-1230 Wien  
Telefon: (01) 86680-15, Telefax: (01) 86680-50  
[www.kueppersbusch.at](http://www.kueppersbusch.at)



943896