

315/20L



300750

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germania

tel.: +49 5258 971-0
fax.: +49 5258 971-120
Numero verde: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Versione: 1.0

Data di redazione: 2023-08-18

Istruzioni per l'uso originali

1	Sicurezza.....	2
1.1	Spiegazione delle espressioni di avvertimento	2
1.2	Indicazioni di sicurezza	3
1.3	Uso conforme alla destinazione	5
1.4	Uso non conforme alla destinazione	5
2	Informazioni generali	6
2.1	Responsabilità e garanzia.....	6
2.2	Tutela dei diritti d'autore.....	6
2.3	Dichiarazione di conformità.....	6
3	Trasporto, imballaggio e stoccaggio	7
3.1	Controllo della consegna	7
3.2	Imballaggio	7
3.3	Stoccaggio	7
4	Dati tecnici	8
4.1	Dati tecnici	8
4.2	Elenco dei componenti dell'apparecchiatura	9
4.3	Funzioni dell'apparecchiatura	11
5	Installazione e uso.....	12
5.1	Installazione.....	12
5.2	Vantaggio del confezionamento sottovuoto	13
5.3	Norme per il confezionamento sottovuoto.....	15
5.4	Uso	18
6	Pulizia.....	27
6.1	Norme di sicurezza durante la pulizia	27
6.2	Pulizia	27
7	Possibili malfunzionamenti	29
8	Smaltimento.....	32



Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

Le presenti istruzioni per l'uso contengono una descrizione dettagliata dell'installazione del prodotto, del suo utilizzo e della manutenzione, informazioni importanti e consigli. La conoscenza di tutte le indicazioni relative alla sicurezza e all'uso contenute nel presente documento sono la condizione necessaria per l'uso corretto e sicuro dell'apparecchiatura. Inoltre, trovano applicazione le norme di sicurezza per la prevenzione degli incidenti, le norme di sicurezza sul luogo di lavoro e le norme relative all'uso dell'apparecchiatura.

Prima di procedere con il lavoro e, soprattutto, prima di accendere l'apparecchiatura, leggere attentamente le istruzioni per l'uso per evitare danni alle persone e cose. L'uso non conforme può causare danni.

Le presenti istruzioni sono parte integrante del prodotto, devono essere conservate vicino all'apparecchiatura ed essere sempre a disposizione. In caso di vendita dell'apparecchiatura, è necessario trasmettere anche le presenti istruzioni.

1 Sicurezza

IT

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo le norme tecniche attualmente vigenti. Tuttavia, il prodotto può costituire una fonte di pericolo qualora venga utilizzato in modo erraneo o non conforme alla destinazione. Tutti gli utenti dovranno attenersi alle informazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso e dovranno rispettare le indicazioni antinfortunistiche.

1.1 Spiegazione delle espressioni di avvertimento

Le indicazioni di sicurezza e le informazioni di avvertimento più importanti sono segnalate, nelle presenti istruzioni, con particolari espressioni di avvertimento. Tale indicazioni dovranno essere sempre rispettate al fine di evitare incidenti, nonché danni a persone o cose.



PERICOLO!

L'espressione di avvertimento **PERICOLO** indica la presenza di un pericolo tale da poter causare gravi lesioni o la morte.



AVVERTENZA!

L'espressione di avvertimento **AVVERTENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni mediamente gravi, gravi o la morte.



PRUDENZA!

L'espressione di avvertimento **PRUDENZA** indica la presenza di un pericolo tale da causare lesioni leggere o moderate.

ATTENZIONE!

L'espressione di avvertimento **ATTENZIONE** indica i possibili pericoli per i beni che possono verificarsi se l'utente non rispetta le norme di sicurezza.

AVVISO!

Il simbolo **AVVISO** accompagna nuove informazioni e indicazioni relative all'uso dell'apparecchiatura.

1.2 Indicazioni di sicurezza

Corrente elettrica

- Una tensione di rete eccessiva o l'installazione non conforme possono causare il rischio di fulminazione elettrica.
- L'apparecchiatura potrà essere collegata soltanto qualora i dati sulla targhetta nominale siano conformi alla tensione di rete.
- Per evitare il cortocircuito, l'apparecchiatura deve essere sempre asciutta.
- In caso di malfunzionamenti, è necessario scollegare immediatamente l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Non la presa dell'apparecchiatura con le mani bagnate.
- Non afferrare mai l'apparecchiatura caduta in acqua. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica immediatamente.
- Qualsiasi riparazione o apertura del corpo esterno potrà essere eseguita unicamente da specialisti e officine autorizzate.
- Non trasportare l'apparecchiatura tenendola per il cavo di collegamento.
- Non permette il contatto del cavo di collegamento con fonti di calore e oggetti taglienti.

- Il cavo di collegamento non potrà essere piegato, premuto né annodato.
- Il cavo di collegamento dell'apparecchiatura dovrà sempre essere interamente srotolato.
- Non collocare mai l'apparecchiatura o altri oggetti sul cavo di collegamento.
- Per scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica, staccare la spina dalla presa.
- Il cavo di alimentazione andrà verificato regolarmente per rilevare eventuali danni. Non usare mai l'apparecchiatura con il cavo di alimentazione danneggiato. Qualora il cavo sia danneggiato, per evitare pericoli, richiedere la sua sostituzione a un centro assistenza autorizzato o ad un elettricista qualificato.

Uso solo sotto sorveglianza

- L'apparecchiatura può essere usata solo sotto sorveglianza.
- Occorre essere sempre in prossimità dell'apparecchiatura.

Personale

- L'apparecchiatura può essere usata esclusivamente da un personale specializzato, competente e formato.
- L'apparecchiatura non deve essere usata dalle persone (inclusi i bambini) con le capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure con l'esperienza o le conoscenze insufficienti.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchiatura e non la accendano.

Uso scorretto

- L'uso non conforme o vietato può causare il danneggiamento dell'apparecchiatura.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se le sue condizioni tecniche non suscitano dubbi e permettono di farla funzionare in piena sicurezza.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se tutti gli allacci sono a norma.
- L'apparecchiatura può essere usata solo se è pulita.
- Usare solamente i ricambi originali. Non effettuare mai riparazioni autonome dell'apparecchiatura.
- È vietato modificare o manomettere l'apparecchiatura.

1.3 Uso conforme alla destinazione

Qualsiasi uso diverso e/o non conforme alle indicazioni di cui alle presenti istruzioni è vietato e ritenuto non conforme alla destinazione d'uso.

Il seguente uso è conforme alla destinazione:

- Confezionamento sottovuoto e marinatura di alimenti o altri articoli idonei.

1.4 Uso non conforme alla destinazione

L'utilizzo non conforme alla destinazione potrà comportare danni a persone e cose, a causa di tensioni elettriche pericolose, fiamme e alte temperature.

L'apparecchiatura serve soltanto per effettuare le operazioni descritte nelle presenti istruzioni.

2 Informazioni generali

2.1 Responsabilità e garanzia

Tutte le informazioni e indicazioni contenute nelle presenti istruzioni per l'uso sono state elencate considerando le leggi vigenti, le conoscenze attuali in materia di costruzioni, le nozioni ingegneristiche, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale. In caso di ordinazioni per modelli speciali o opzioni extra, nonché in caso di applicazione delle recenti cognizioni tecniche, in alcune circostanze la presente apparecchiatura può non essere conforme alle presenti indicazioni e ai numerosi disegni contenuti nelle istruzioni per l'uso.

Il fabbricante non risponderà in alcun modo dei danni e dei malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni,
- uso non conforme alla destinazione,
- introduzione di modifiche tecniche da parte dell'utente,
- uso di pezzi di ricambio non ammissibili.

Ci riserviamo il diritto di apportare modifiche tecniche al prodotto, con l'obiettivo di migliorare le proprietà del prodotto e di renderlo più efficiente.

IT

2.2 Tutela dei diritti d'autore

Le presenti istruzioni per l'uso e i testi in esse contenuti, le foto e gli altri elementi, sono tutelati dai diritti d'autore. Senza il consenso scritto del fabbricante, si fa divieto di riprodurre il testo delle istruzioni per l'uso in qualsiasi forma e in qualsiasi modo (frammenti compresi) e di utilizzare e/o trasmettere il suo contenuto a terzi. Le violazioni del divieto di cui sopra comporteranno la necessità di versare un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di presentare ulteriori rivendicazioni.

2.3 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme attualmente vigenti e le direttive dell'Unione Europea. Quanto detto è confermato nella Dichiarazione di Conformità CE. In caso di necessità, saremo lieti di inviarvi la Dichiarazione di Conformità corrispondente.

3 Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della consegna

Quando la consegna giungerà a destinazione, sarà necessario accertarsi tempestivamente della sua completezza e dell'assenza di danni arrecati nel corso del trasporto. Qualora vengano rilevati danni visibili dovuti al trasporto, il cliente dovrà rifiutarsi di prendere in consegna l'apparecchiatura o effettuare una presa in consegna condizionale. Sui documenti di trasporto / lettera di vettura del corriere sarà necessario indicare il tipo di danno rilevato e presentare un reclamo. I danni rilevati andranno segnalati subito dopo la loro rilevazione, poiché le richieste di rimborso dovranno essere segnalate entro i termini vigenti.

In caso di mancanza di elementi o accessori occorre contattare il nostro Servizio Clienti.

3.2 Imballaggio

Si prega di non gettare la confezione in cartone. Essa, infatti, può rivelarsi necessaria per conservare il dispositivo in caso di trasloco o spedizione dell'apparecchiatura al nostro centro assistenza qualora si rilevino danni.

L'imballaggio e i vari elementi sono realizzati con materiali riciclabili. In particolare, tali elementi sono: pellicole e sacchi in plastica, confezione in cartone.

Durante lo smaltimento dell'imballaggio, rispettare le norme vigenti in un dato paese. I materiali di imballaggio riutilizzabili dovranno essere riciclati.

3.3 Stoccaggio

La confezione dovrà restare chiusa fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura. Durante lo stoccaggio, attenersi alle indicazioni riportate sull'esterno, relative al posizionamento e al magazzinaggio. La confezione potrà essere conservata solo nelle seguenti condizioni:

- in ambienti chiusi
- in ambiente asciutto e privo di polveri
- lontano da agenti aggressivi
- al riparo dalla luce solare
- in un luogo protetto da urti.

In caso di immagazzinamento prolungato (oltre 3 mesi), occorre regolarmente controllare le condizioni di tutti gli elementi e dell'imballo. Se necessario, l'imballo deve essere sostituito con uno nuovo.

4 Dati tecnici

4.1 Dati tecnici

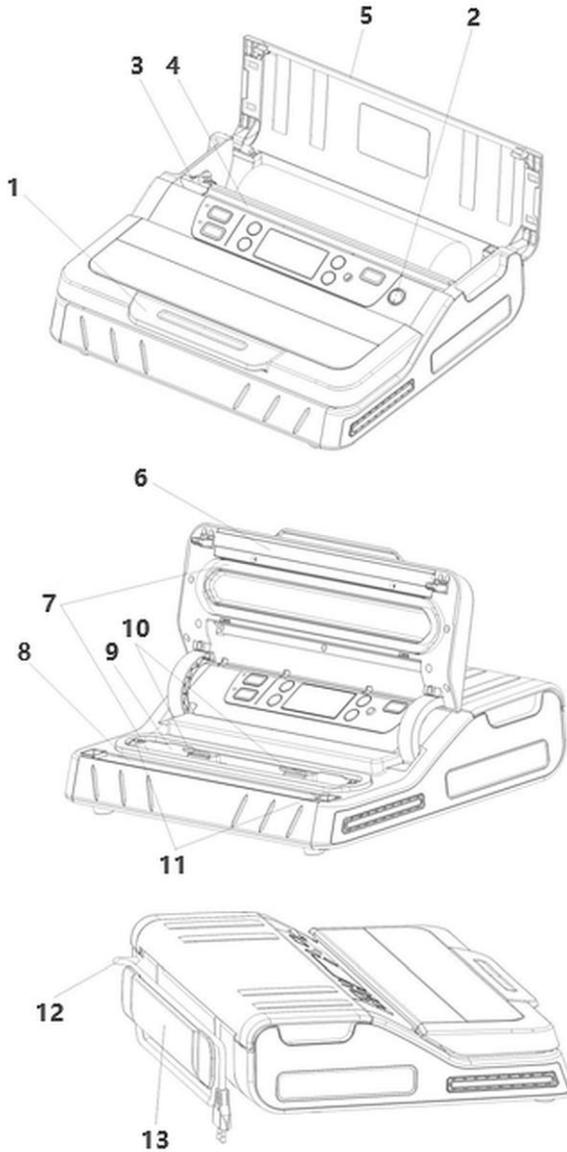
Nome:	Confezionatrice sottovuoto 315/20L
Numero dell'articolo:	300750
Materiale:	acciaio inox, plastica
Numero di punti di saldatura:	1
Lunghezza della barra saldante mm:	315
Pompa a vuoto l / min (m ³ / h):	20 (1,2)
Vuoto max in mbar:	-980
Potenza di collegamento:	0,22 kW 220-240 V 50 Hz
Dimensioni (larg. x prof. x alt.) in mm:	400 x 340 x 105
Peso in kg:	4,86

Ci si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Versione / caratteristiche

- Colore: argento, nero
- Controllo: tasto
- Controllo del vuoto: elettronico
- Funzioni:
 - Combinazione di confezionamento sottovuoto e di termosaldatura
 - Marinatura
 - Termosaldatura
- Regolazione del livello di sigillatura a vuoto
- Illuminazione
- Display digitale
- Interruttore ON/OFF
- In dotazione: 1 tubo flessibile per confezionamento sottovuoto

4.2 Elenco dei componenti dell'apparecchiatura



IT

Fig. 1

Descrizione fig. 1

- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Protezione anteriore con manico | 2. Interruttore ON/OFF |
| 3. Lama | 4. Barra di taglio |
| 5. Protezione posteriore | 6. Barra saldante |
| 7. Guarnizione superiore + inferiore | 8. Listello saldante |
| 9. Camera a vuoto | 10. Fissaggio del sacchetto sottovuoto |
| 11. Aperture di aspirazione aria | 12. Cavo di alimentazione |
| 13. Avvolgicavo | |

Accessori opzionali (non compresi nella fornitura!)

Set rotoli di film per il confezionamento sottovuoto 220

Comprende 2 rotoli di film per il confezionamento sottovuoto

Larghezza del rotolo: 22 cm

Lunghezza del rotolo: 5 m

Dimensioni: larg. 220 x prof. 40 x alt. 40 mm

Peso: 0,46 kg

Art. n.: 300418



Set rotoli di film per il confezionamento sottovuoto 280

Comprende 2 rotoli di film per il confezionamento sottovuoto

Larghezza del rotolo: 28 cm

Lunghezza del rotolo: 5 m

Dimensioni: larg. 280 x prof. 50 x alt. 50 mm

Peso: 0,512 kg

Art. n.: 300419



Dati tecnici

Contenitori sottovuoto

Capacità: 1,5 litri

impilabile

Colore: trasparente, bianco

Materiale: plastica

Dimensioni:

larg. 135 x prof. 135 x alt. 180 mm

Peso: 0,3 kg

Art. n.: 300422



Sacchetti sottovuoto G1,2L

Capacità: 1,2 litri

Dimensioni: 160 x 250 mm

Art. n. 300411



Sacchetti sottovuoto G2,5L

Capacità: 2,5 litri

Dimensioni: 200 x 300 mm

Art. n. 300412



Sacchetti sottovuoto G7,5L

Capacità: 7,5 litri

Dimensioni: 300 x 400 mm

Art. n. 300413

IT

4.3 Funzioni dell'apparecchiatura

La confezionatrice sottovuoto è progettata per il confezionamento sottovuoto o la marinatura di prodotti alimentari. Durante il processo di confezionamento sottovuoto, l'aria rimossa dal sacchetto o dal contenitore sottovuoto ne provoca la chiusura ermetica, impedendo o rallentando il deterioramento degli alimenti. I cibi confezionati sottovuoto possono essere conservati, lavorati e serviti in porzioni refrigerate o congelate.

5 Installazione e uso

5.1 Installazione

Rimozione dell'imballo / installazione

- Aprire l'imballo, rimuovere tutti i suoi elementi esterni e interni, nonché le protezioni per il trasporto.



PRUDENZA!

Pericolo di soffocamento!

I bambini non devono giocare con l'imballaggio (sacchetti di plastica, elementi di polistirolo).

- Se l'apparecchiatura è stata messa in sicurezza con la pellicola, rimuoverla. La pellicola andrà staccata lentamente, in modo da non lasciare residui di colla. Eventuali residui di colla andranno rimossi con un solvente adeguato.
- Fare attenzione a non danneggiare la targhetta dati o le espressioni di avvertimento.
- Non collocare **mai** l'apparecchiatura in un ambiente umido o bagnato.
- L'apparecchiatura deve essere collocata in modo tale da poterla scollegare in modo facile e veloce se necessario.
- L'apparecchiatura deve essere collocata sulle seguenti superfici:
 - uniforme, con portata adeguata, resistente all'acqua, asciutta e resistente ad alte temperature
 - abbastanza grande da non ostacolare il lavoro
 - facilmente accessibile
 - con una buona ventilazione.
- Garantire la distanza minima dai bordi del tavolo. L'apparecchiatura può ribaltarsi e cadere.

Collegamento alla rete elettrica

- Verificare che i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedi targhetta nominale) siano conformi ai dati della rete elettrica locale.
- L'apparecchiatura deve essere collegata ad una presa singola con messa a terra. Non collegare il dispositivo a una presa multipla.
- Il cavo di collegamento deve essere sistemato in modo tale da non poterlo calpestare o inciampare.

5.2 Vantaggio del confezionamento sottovuoto

Tramite il confezionamento sottovuoto, dopo aver aspirato l'aria interna, il sacchetto in plastica o il contenitore vengono chiusi ermeticamente, fatto questo che arresta o rallenta il processo di deterioramento dei generi alimentari. Grazie al sottovuoto il tempo di conservazione degli alimenti è tre volte, o addirittura cinque volte maggiore. Gusto e vitamine rimangono inalterati. I generi alimentari non vengono in questo modo esposti a essiccazione, ossigenazione né all'effetto di batteri o muffa.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto rappresenta un procedimento di conservazione raccomandato nel caso di prodotti alimentari freschi e che deve essere unito alla conservazione a basse temperature. Ciò significa che il prodotto confezionato sottovuoto deve essere conservato in frigorifero, congelatore o surgelatore per poter ottenere i migliori risultati.

In questo modo i prodotti possono essere così conservati per un periodo notevolmente più lungo rispetto a prodotti simili ma non confezionati in sottovuoto, il cui periodo di conservazione è di alcune ore o alcuni giorni.

Il confezionamento tramite tecnica di sottovuoto viene impiegato per migliorare l'organizzazione del lavoro di cucina, conservare gli alimenti in modo più sano e risparmiare soldi:

- Ne possiamo fare uso in speciali occasioni,
 - per imballare prodotti alimentari sottovuoto e in questo modo allungare il loro tempo di conservazione,
 - per cucinare in anticipo le pietanze per l'intera settimana,
 - per conservare più a lungo insalate, verdure ed erbe (che rimarranno più croccanti e fresche);
- nel congelatore avremo più spazio;
- i prodotti alimentari sono così difesi dall'essiccazione e dall'ossigenazione;
- in questo modo si possono marinare i prodotti in modo rapido e duraturo (bastano 20 minuti di sottovuoto);
- in questo modo possiamo anche riconfezionare i prodotti di carne, salsicce o formaggi che in precedenza erano stati confezionati sottovuoto (il sapore ne rimarrà inalterato);

- si può risparmiare, dal momento che gli avanzi potranno essere confezionati e conservati senza problema e consumati in un secondo momento.
- frutta e verdura di ogni tipo possono essere acquistati durante la loro naturale stagione e confezionate sottovuoto, così da prolungarne il tempo di conservazione.

AVVISO!

Tutte le indicazioni nella tabella seguente sono valori indicativi subordinati a perfette condizioni di confezionamento e alle caratteristiche qualitative originarie dei cibi.

PRUDENZA!

Conservi gli alimenti deperibili nel congelatore o nel frigorifero. Il confezionamento sottovuoto certamente prolunga la durata degli alimenti, tuttavia non li trasforma in una "conserva", cioè in un prodotto stabile a temperatura ambiente.

Tempi di conservazione degli alimenti

Conservazione	Prodotti alimentari	Temperatura	Conservazione standard	Confezionati sottovuoto
Nel frigorifero	Carne fresca cruda	5 ± 3 °C	2 - 3 giorni	8 - 9 giorni
	Pesce fresco / frutti di mare	5 ± 3 °C	1 - 3 giorni	4 - 5 giorni
	Carne cotta	5 ± 3 °C	4 - 6 giorni	10 - 14 giorni
	Verdura	5 ± 3 °C	3 - 5 giorni	7 - 10 giorni
	Frutta	5 ± 3 °C	5 - 7 giorni	14 - 20 giorni
	Uova	5 ± 3 °C	10 - 15 giorni	30 - 50 giorni
Nel congelatore	Carne congelata	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mesi	> 1 anno
	Pesci congelati	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mesi	> 1 anno
	Frutti di mare congelati	-16 ~ -20 °C	3 - 5 mesi	> 1 anno

Conservazione	Prodotti alimentari	Temperatura	Conservazione standard	Confezionati sottovuoto
A temperatura ambiente	Pane	25 ± 2 °C	1 - 2 giorni	6 - 8 giorni
	Pasticcini	25 ± 2 °C	4 - 6 mesi	> 1 anno
	Riso/farina	25 ± 2 °C	3 - 5 mesi	> 1 anno
	Arachidi/frutta a nocciolo	25 ± 2 °C	3 - 6 mesi	> 1 anno
	Materiali medici	25 ± 2 °C	3 - 6 mesi	> 1 anno
	Tè	25 ± 2 °C	5 - 6 mesi	> 1 anno

5.3 Norme per il confezionamento sottovuoto

Indicazioni importanti sul confezionamento sottovuoto

- Si lavi accuratamente le mani e pulisca a fondo tutti gli utensili e le superfici di lavoro che saranno utilizzati per tagliare i cibi e confezionarli sotto vuoto ermetico.
- Se possibile, utilizzi guanti nella lavorazione degli alimenti.
- Utilizzi esclusivamente alimenti freschi per il confezionamento sottovuoto.
- Metta i cibi rapidamente deperibili nel frigorifero o nel congelatore subito dopo il confezionamento sottovuoto e non li lasci esposti a lungo alla temperatura ambiente.
- Disponga in modo razionale le confezioni sottovuoto nel frigorifero e nel congelatore, in modo da rendere possibile un rapido raffreddamento.
- Gli alimenti confezionati devono venir consumati in ogni caso entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.
- Il confezionamento sottovuoto prolungherà il tempo di conservazione degli alimenti secchi. Gli alimenti con alta percentuale di grassi irrancidiscono più rapidamente in caso di contatto con ossigeno e calore. Il confezionamento sottovuoto prolunga il tempo di conservazione anche di noci, flocchi di cocco o granaglie. Li conservi in un luogo fresco e buio.
- Il confezionamento sottovuoto non prolungherà la durata di conservazione di frutta e verdura, come ad esempio banane, mele, patate e ortaggi, a meno che prima non vengano sbucciate.
- Alcuni tipi di verdure come broccoli, cavolfiore e cavolo bianco emettono dei gas quando sono confezionati sotto vuoto ermetico. Per questo motivo tali cibi dovrebbero venir sbollentati e congelati prima del confezionamento.

- Per riconfezionare cibi sotto vuoto dopo che sono stati estratti dalla confezione sottovuoto, segua le indicazioni sulla conservazione al fresco dopo l'apertura, per custodire in sicurezza i cibi nuovamente sotto vuoto ermetico.
- Consumi senza indugio i cibi rapidamente deperibili che siano stati in precedenza riscaldati, scongelati oppure estratti dal frigorifero. Non consumi cibi che siano stati esposti all'aria per molte ore, in particolare se essi erano stati preparati con una salsa densa ed erano stati conservati in una confezione sottovuoto o in un altro ambiente povero d'aria.
- I prodotti teneri e delicati (pesce, frutti di bosco, ecc.) Lei dovrebbe previamente congelarli per una notte. Dopo che Lei ha congelato questi alimenti, può confezionarli sottovuoto e metterli definitivamente nel congelatore.

PRUDENZA!

Il confezionamento sottovuoto non sostituisce il surgelamento o il congelamento! Ogni alimento deperibile, che debba essere congelato prima del confezionamento sottovuoto, deve essere raffreddato e congelato anche dopo il confezionamento sottovuoto.

Confezionamento sottovuoto per il congelatore

- In caso di conservazione ordinaria l'apparecchio La aiuta a mantenere la freschezza dei cibi. Cerchi di confezionare i cibi quando sono più freschi possibile.
- Gli alimenti delicati, o tali che debbano mantenere la forma e l'aspetto, potrebbero venir danneggiati in caso di confezionamento sottovuoto del prodotto fresco. Prodotti delicati come carne, pesce, frutti di bosco, pagnotte ecc. Lei dovrebbe previamente congelarli.
- Possono rimanere congelati fino a 24 ore senza che compaia il danneggiamento da gelo. Dopo che Lei ha pre-congelato gli alimenti, li confezioni sottovuoto in un sacchetto per sottovuoto e li sistemi per un tempo più lungo nel congelatore, per mantenere sia il sapore sia il valore nutrizionale del prodotto confezionato.
- Per confezionare sotto vuoto ermetico cibi a base liquida come minestre, sfornati o umidi, li congeli innanzitutto in uno stampo per sfornati o in una scodella, successivamente li confezioni sotto vuoto ermetico e li conservi in condizione di congelamento nello scomparto del ghiaccio.
- Le verdure fresche Lei dovrebbe lavarle, o sbucciarle, e sbollentarle brevemente in acqua bollente (o all'occorrenza riscaldarle nel forno a microonde) prima del confezionamento sottovuoto, ma mantenga le verdure croccanti e non stracotte. Dopo il raffreddamento le confezioni sottovuoto nelle porzioni desiderate.
- Per confezionare cibi non congelati, prenda circa 5 cm. in più di pellicola per compensare con essa la dilatazione dei cibi in stato di congelamento. Sistemi la carne o il pesce su una salvietta di carta, confezioni poi il tutto con la salvietta nel sacchetto sotto vuoto ermetico. In questo modo il liquido dei cibi viene assorbito.

Installazione e uso

- Prima di confezionare sottovuoto cibi come focacce, crêpes o hamburger, sistemi della carta da forno o della pellicola per alimenti tra i singoli pezzi. Ciò semplifica il prelievo di singoli pezzi e la ri-sigillatura del resto per la conservazione nello scomparto del ghiaccio.

Confezionamento sottovuoto per il frigorifero

- Lei può preparare in anticipo i Suoi pasti in porzioni adeguate, confezionarli sottovuoto, conservarli in frigorifero e poi riscaldarli al bisogno.

Confezionamento sottovuoto per la dispensa

- Anche in caso di alimenti che si possono conservare a temperature ambiente (come ad esempio caffè, farina, pasta, zucchero ecc.) il confezionamento sottovuoto può portare vantaggi. Se questi prodotti non vengono utilizzati per molti giorni, quando ad esempio si va in vacanza, essi dovrebbero venir protetti con il confezionamento sottovuoto. Rimangono conservati freschi e la temperatura ambientale, la muffa e gli insetti non possono alterarli.

Scongelamento di alimenti confezionati in sacchetti sottovuoto

- Lei può lasciar scongelare lentamente i Suoi alimenti sottovuoto come carne, pesce, frutta, verdura o altri alimenti delicati nello scomparto più basso del frigorifero.
- Lasci scongelare il pane e le focacce a temperatura ambiente.
- Scaldi le minestre o altri liquidi direttamente nel sacchetto sottovuoto a bagnomaria, finché non sono completamente riscaldati. Per lo scongelamento a temperatura ambiente con il riscaldamento a bagno maria Lei dovrebbe prima tagliare via un angolo del sacchetto sottovuoto per liberare il vuoto e per aprire poi un passaggio al vapore.
- Consumi gli alimenti entro breve tempo dopo lo scongelamento. Non ricongeli mai il rimanente.

Ri-confezionamento sottovuoto di alimenti confezionati

- Molti alimenti, come formaggio o specialità di carne, vengono venduti in confezioni sottovuoto commerciali. Con il ri-confezionamento in sacchetti sottovuoto Lei può mantenere il sapore e la freschezza degli alimenti anche dopo l'apertura di tali confezioni.

PRUDENZA!

Gli alimenti confezionati devono essere consumati sempre entro la data di scadenza indicata sulla confezione originale.

In caso di ri-confezionamento sottovuoto essi devono poi venir trattati con la massima cura e igiene.

Consigli per il confezionamento sottovuoto

- Nel caso di confezionamento sottovuoto di alimenti con spigoli vivi o angoli appuntiti, ad esempio ossa o pasta essicata, rivesta tali angoli con salviette di carta per impedire un danneggiamento del sacchetto per sottovuoto.
- Per impedire che con il confezionamento sottovuoto gli alimenti fragili si sbriciolino o i materiali delicati come bacche, pan di spagna o biscotti si frantumino, utilizzi dei contenitori per la conservazione.
- Moltissimi oggetti si possono proteggere con il sottovuoto. Conservi ad esempio le Sue provviste per il campeggio, come fiammiferi e vestiti in ordine e al secco. Lei può conservare più a lungo il tabacco da pipa. L'appannamento dell'argento e degli oggetti della Sua collezione è impedito nel vuoto.

5.4 Uso



AVVERTIMENTO!

Lesioni alle mani causate dallo schiacciamento della mano o delle dita tra il coperchio e la camera a vuoto!

Fare molta attenzione quando si chiude il coperchio.

Pericolo di ustioni a causa del contatto con parti calde dell'apparecchio dopo il funzionamento!

Non toccare mai la guida di saldatura, la barra saldante o la camera a vuoto subito dopo il funzionamento. Attendere che l'apparecchio si raffreddi.

Prima del primo uso

1. Prima di ogni uso pulire accuratamente l'apparecchio e le superfici di lavoro, procedendo secondo le indicazioni riportate nel punto 6 "Pulizia".
2. Asciugare accuratamente l'apparecchio.

Funzioni dei tasti di controllo / indicatori

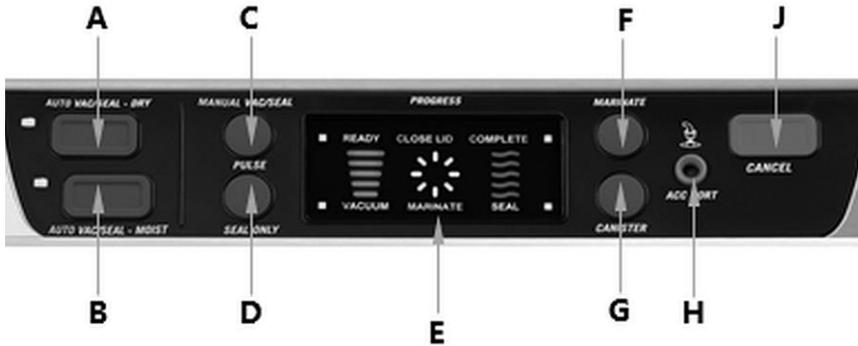


Fig. 2

A. AUTO VAC/SEAL-DRY

Confezionamento sottovuoto automatico/saldatura asciutto: dopo aver premuto questo tasto, l'apparecchio inizia automaticamente il processo di confezionamento sottovuoto, aspirando l'aria dal sacchetto sottovuoto per ottenere il massimo del vuoto. Infine salda il sacchetto sottovuoto in breve tempo di termosaldatura.

Questa funzione è adatta ai sacchetti sottovuoto asciutti e ai prodotti alimentari non umidi.

B. AUTO VAC/SEAL-MOIST

Confezionamento sottovuoto automatico/saldatura - umido: dopo aver premuto questo tasto, l'apparecchio inizia automaticamente il processo di confezionamento sottovuoto, aspirando l'aria dal sacchetto sottovuoto per ottenere il massimo del vuoto. Infine salda il sacchetto sottovuoto in un tempo di termosaldatura lungo.

Questa funzione è adatta ai sacchetti sottovuoto umidi e ai prodotti alimentari contenenti un po' di umidità.

C. PULSE

Confezionamento sottovuoto manuale – Funzione Pulse: La pompa a vuoto aspira l'aria dal sacchetto sottovuoto finché il tasto rimane premuto. È possibile premere il tasto più volte fino ad ottenere il risultato desiderato.

Infine termosaldare il sacchetto sottovuoto.

D. SEAL ONLY

Solo termosaldatura: Il vuoto viene generato per un breve istante, per garantire che il listello saldante e la barra saldante siano pulite e combacino. Infine il sacchetto sottovuoto viene termosaldato in lungo tempo di saldatura.

Questo tasto controlla le seguenti funzioni:

- Sigillatura dell'estremità aperta del sacchetto sottovuoto prelevato dal rotolo di film;
- Interruzione della funzione automatica di **“Confezionamento sottovuoto & termosaldatura”** e termosaldatura immediata del sacchetto sottovuoto. In questo modo l'utente può controllare la depressione all'interno del sacchetto (non deve essere troppo alta) per prevenire lo schiacciamento del contenuto delicato del sacchetto.

E. PROGRESS

Sul display digitale viene visualizzato l'avanzamento delle singole funzioni.

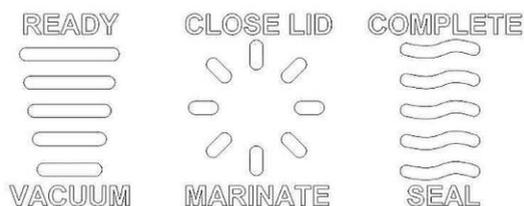


Fig. 3



Avanzamento del processo di confezionamento sottovuoto



Avanzamento del processo di termosaldatura



Avanzamento del processo di marinatura

Se l'indicatore **“CLOSE LID”** è acceso, il coperchio non è chiuso. Premere il manico verso il basso per chiudere il coperchio.

Se l'indicatore **“READY”** è acceso, è possibile attivare la funzione desiderata.

L'accensione dell'indicatore **“COMPLETE”** significa che il processo selezionato è terminato.

F. MARINATE

Funzione di marinatura: Importante: Questa funzione può essere attivata solo con un adeguato contenitore sottovuoto e il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto.

Durante questo processo il coperchio deve essere bloccato.

G. CANISTER

Funzione del contenitore: Tramite il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto inserito nel contenitore viene generato il vuoto per tutto il tempo in cui il tasto “**CANISTER**” rimane premuto sul pannello di controllo.

H. ACC PORT

Raccordo del tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto (per il processo di confezionamento sottovuoto o di marinatura nel contenitore sottovuoto).

J. CANCEL

Dopo aver premuto questo tasto vengono interrotti tutti i processi in corso.

Confezionamento sottovuoto

Scelta sacchetti sottovuoto

I sacchetti sottovuoto sono disponibili in diverse dimensioni. Scegliere il formato di sacchetto adatto all'alimento da confezionare.

NOTA BENE!

Usare solo sacchetti sottovuoto adatti (a coste su un lato, goffrati).

Assicurarsi che la lunghezza del sacchetto di confezionamento sia di almeno 4-5 cm superiore a quella dell'alimento da conservare e includere altri 2 cm per ogni successivo utilizzo del sacchetto sottovuoto.

Produzione dei sacchetti sottovuoto da un rotolo di film

1. Per produrre un sacchetto sottovuoto, scegliere il rotolo sufficientemente largo.
2. Inserire la spina nell'apposita presa singola.
3. Per accendere l'apparecchio premere l'interruttore ON/OFF situato sul pannello di controllo, spostandolo in posizione "I".
4. Aprire la protezione posteriore.
5. Sistemare il rotolo di film nel vano sotto la protezione posteriore.
6. Assicurarsi che la lama si trovi su una delle estremità (destra o sinistra) della barra di taglio.



Fig. 4

7. Stendere il rotolo di film ad una lunghezza desiderata e sistemarlo sulla barra di taglio.
8. Spostare la lama da un'estremità verso l'altra. Tagliare il sacchetto sottovuoto con un taglio preciso e netto.

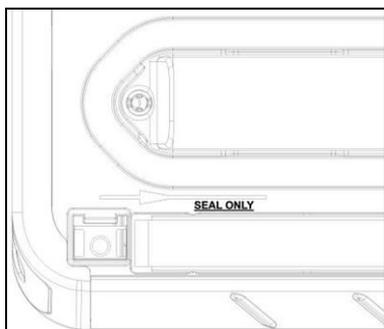


Fig. 5

9. Sistemare il sacchetto sottovuoto tagliato sul listello saldante (deve toccare il bordo indicato, ma non la camera a vuoto).
10. Chiudere la protezione anteriore.

11. Chiudere la protezione, premendo fortemente il manico verso il basso per bloccarla.

Viene emesso un segnale acustico. Sul display digitale compare "READY".

A questo punto è possibile selezionare la funzione.

Installazione e uso

12. Premere il tasto **“SEAL ONLY”** per sigillare il sacchetto sottovuoto. Sul display sarà visualizzato l'avanzamento del processo di termosaldatura. Al termine della termosaldatura viene emesso un segnale acustico e sul display digitale viene visualizzato **“COMPLETE”**.
13. Sollevare il manico per aprire la protezione anteriore.
14. Togliere il sacchetto sottovuoto dall'apparecchio.
15. Controllare entrambe le saldature. Devono essere uniformi, senza piegature.
16. In caso di saldatura incompleta, tagliarla e ripetere il processo.

Modalità di rimozione dell'aria e di termosaldatura

1. Mettere il prodotto alimentare in un adeguato sacchetto sottovuoto.
2. Pulire l'estremità aperta del sacchetto sottovuoto e assicurarsi che al suo interno non ci siano resti di alimenti o liquidi.
3. L'estremità aperta del sacchetto sottovuoto deve essere correttamente sistemata sul listello saldante inferiore, nella zona di confezionamento sottovuoto. Non sovrapporre o piegare il sacchetto sottovuoto.
4. Assicurarsi che le aperture di aspirazione non siano coperte dal sacchetto sottovuoto.
5. Chiudere la protezione anteriore.
6. Chiudere la protezione, premendo fortemente il manico verso il basso per bloccarla.
7. Per accendere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF in posizione **“I”**. Viene emesso un segnale acustico e si illumina l'indicatore **“READY”**.
8. A seconda del tipo del prodotto alimentare, selezionare una delle funzioni del confezionamento automatico sottovuoto/termosaldatura, premendo il relativo tasto **AUTO VAC/SEAL-DRY** o **AUTO VAC/SEAL-MOIST** sul pannello di controllo.

L'aria viene aspirata automaticamente dal sacchetto sottovuoto. Successivamente il sacchetto viene saldato.

Sul display digitale viene visualizzato l'avanzamento del confezionamento sottovuoto e del processo di termosaldatura.

NOTA BENE!

Durante il confezionamento sottovuoto l'apparecchio genera nel sacchetto la depressione molto alta. Occorre osservare il processo di confezionamento sottovuoto per evitare la deformazione o lo schiacciamento dei prodotti alimentari delicati.

9. Per interrompere il processo al raggiungimento della depressione necessaria, premere immediatamente il tasto **“MANUAL SEAL”**.

La pompa a vuoto interrompe il processo e l'apparecchio inizia a termosaldare il sacchetto sottovuoto.

10. Al termine del processo viene emesso un segnale acustico e appare il messaggio **“COMPLETE”**.
11. Sollevare il manico per aprire la protezione anteriore.
12. Togliere il sacchetto sottovuoto sigillato.

NOTA BENE!

Per i risultati ottimali di confezionamento sottovuoto e sigillatura, si consiglia di rimuovere i resti di cibo o di liquidi dalla camera a vuoto.

13. Per aprire il sacchetto sottovuoto, tagliarlo con le forbici.

Confezionamento sottovuoto nel sacchetto sottovuoto con funzione “Confezionamento manuale sottovuoto” / PULSE

Questa funzione serve per confezionare sottovuoto i prodotti alimentari delicati (come pomodori, chips ecc.) con l'uso di depressione bassa.

1. Mettere il prodotto alimentare da confezionare nel sacchetto sottovuoto.
2. Pulire l'estremità aperta del sacchetto sottovuoto e assicurarsi che al suo interno non ci siano resti di alimenti o liquidi.
3. L'estremità aperta del sacchetto sottovuoto deve essere piatta e sistemata bene sul listello saldante nella zona di confezionamento sottovuoto. **Non sovrapporre né piegare il sacchetto sottovuoto.**
4. Chiudere la protezione anteriore.
5. Chiudere la protezione, premendo fortemente il manico verso il basso per bloccarla.
6. Per accendere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF in posizione **“I”**. Viene emesso un segnale acustico e si illumina l'indicatore **“READY”**.
7. Premere il tasto **“PULSE”**. L'aria viene aspirata finché il tasto rimane premuto. Osservare il livello di depressione nel sacchetto. Se la pressione necessaria è stata raggiunta, rilasciare il tasto **“PULSE”**.

Il processo viene interrotto.

8. Infine premere il tasto **“SEAL ONLY”** per sigillare il sacchetto sottovuoto.

NOTA BENE!

Se entro 15 secondi dal rilascio del tasto “PULSE” non viene premuto il tasto “SEAL ONLY”, il sacchetto sottovuoto perde il vuoto e il processo è terminato.

Confezionamento sottovuoto nei contenitori sottovuoto

1. Mettere i prodotti alimentari nel contenitore sottovuoto. La loro superficie superiore deve essere almeno a 3 cm sotto il bordo del contenitore.
2. Pulire il bordo del contenitore.
3. Collocare il coperchio.
4. Collegare il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto con il coperchio del contenitore sottovuoto e con un apposito raccordo “**ACC PORT**” sul pannello di controllo.
5. Per accendere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF in posizione “**I**”. Viene emesso un segnale acustico e si illumina l'indicatore “**READY**”.
6. Premere il tasto “**CANISTER**” per iniziare il processo di confezionamento sottovuoto.
7. Per avere la certezza che tra il coperchio e il contenitore sottovuoto non vi sia più l'aria, all'inizio del processo premere il coperchio verso il basso.
L'apparecchio si spegne automaticamente al raggiungimento di una depressione sufficiente nel contenitore sottovuoto. Il processo di confezionamento termina.
8. Chiudere bene il coperchio.
9. Per controllare il confezionamento sottovuoto, è sufficiente tirare il coperchio che deve risultare bloccato.
10. Scollegare il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto dal coperchio del contenitore sottovuoto e dall'apparecchio.

NOTA BENE!

Se nel contenitore sottovuoto sono stati messi dei prodotti alimentari umidi, nel raccordo del tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto rischia di entrare l'umidità.

Il raccordo va pulito dopo ogni uso.

ATTENZIONE!

Usare i contenitori sottovuoto adeguati e attenersi alle indicazioni del produttore relative all'apertura e alla chiusura dei contenitori sottovuoto.

Modalità di marinatura sottovuoto

Marinatura nel contenitore sottovuoto

1. Mettere i prodotti alimentari nel contenitore sottovuoto. La loro superficie superiore deve essere almeno a 3 cm sotto il bordo del contenitore.
2. Pulire il bordo del contenitore.
3. Collocare il coperchio.
4. Collegare il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto con il coperchio del contenitore sottovuoto e con un apposito raccordo **“ACC PORT”** sul pannello di controllo.
5. Per accendere l'apparecchio spostare l'interruttore ON/OFF in posizione **“I”**. Viene emesso un segnale acustico e si illumina l'indicatore **“READY”**.

6. Premere il tasto **“MARINATE”** per iniziare il processo di marinatura.
7. Per avere la certezza che non vi siano fughe d'aria tra il coperchio e il contenitore sottovuoto, all'inizio del processo premere il coperchio verso il basso.

Sul display digitale viene visualizzato l'avanzamento del processo.

Una volta completata l'aspirazione, l'aria viene rilasciata automaticamente.

Quanto sopra riguarda 1 ciclo di lavoro e l'apparecchio esegue un totale di 5 cicli di lavoro.

Il processo di marinatura dura circa 6 minuti.

ATTENZIONE!

Per non interrompere il processo di marinatura in corso, non premere alcun tasto.

Al termine del processo di marinatura si illumina l'indicatore **“COMPLETE”** sul display digitale.

8. Per controllare il vuoto, tirare semplicemente il coperchio del contenitore. Il coperchio deve rimanere bloccato.
9. Premere verso il basso il coperchio del contenitore o il tubo di collegamento nel raccordo **“ACC PORT”** per assicurarsi che non fuoriesca l'umidità.
10. Staccare il tubo di collegamento dal contenitore e dall'apparecchio.
11. Scollegare il tubo flessibile e provvedere a che attraverso la fessura tra i condotti non fuoriesca l'aria.

6 Pulizia

6.1 Norme di sicurezza durante la pulizia

- Prima di procedere con la pulizia, scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchiatura.
- Impedire l'accesso dell'acqua all'interno dell'apparecchiatura. Non immergere il dispositivo in acqua o in altri liquidi. Non usare mai getti d'acqua in pressione per pulire l'apparecchiatura.
- Non pulire l'apparecchiatura con oggetti affilati o metallici (coltello, forchetta, ecc.). Gli oggetti affilati possono danneggiare l'apparecchiatura e, a contatto con gli elementi conduttori, possono causare il rischio di fulminazione.
- Per la pulizia, non utilizzare agenti abrasivi, contenenti solventi, e detersivi abrasivi. Essi, infatti, possono danneggiare la superficie.

6.2 Pulizia

Parte esterna dell'apparecchio

1. L'apparecchio deve essere pulito ogni giorno dopo ogni uso o più spesso, se necessario.
2. Prima e dopo l'uso pulire le parti esterne dell'apparecchio con un panno o una spugna e un detersivo delicato.
3. Passare sopra un panno pulito.
4. Asciugare con cura tutte le superfici lavate.

IT

Parte interna dell'apparecchio

1. Rimuovere con un asciugamani di carta gli eventuali residui di pietanze o di liquidi accumulatisi sulla superficie della camera a vuoto, del listello saldante o della barra saldante.
2. Pulire la camera a vuoto con un panno morbido e umido.
3. Asciugare accuratamente la camera a vuoto.

ATTENZIONE!

Asciugare accuratamente le guarnizioni in gommapiuma intorno alla camera a vuoto.

Prestare attenzione a non danneggiarle. Fissarle nella posizione originale per evitare perdite di vuoto.

Sacchetti sottovuoto

1. Lavare i sacchetti sottovuoto con acqua calda e un detersivo delicato.
2. Sciacquare con l'acqua pulita.
3. Quindi asciugare i sacchetti sottovuoto con un panno non sfilacciabile.

AVVERTIMENTO!

Per evitare intossicazioni alimentari, non riutilizzare i sacchetti sottovuoto in cui sono stati conservati carne cruda, pesce o alimenti grassi.

Contenitori sottovuoto

1. Lavare il contenitore sottovuoto con l'acqua calda e un detersivo delicato.
2. Sciacquare il contenitore sottovuoto con l'acqua pulita.
3. Passare sopra il coperchio del contenitore sottovuoto un panno morbido e umido.
4. Assicurarsi che gli accessori siano ben asciutti prima del loro riutilizzo.

NOTA BENE!

Il contenitore sottovuoto (non il coperchio) può essere lavato in lavastoviglie. A tale scopo collocarlo nella sua parte superiore.

ATTENZIONE!

Non utilizzare il contenitore sottovuoto né il coperchio nel forno a microonde né nel congelatore.

Conservazione della confezionatrice sottovuoto

1. Pulire accuratamente l'apparecchio, attenendosi alla descrizione sopra riportata.
2. Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito, a riparo dal gelo e dall'azione diretta dei raggi solari, inaccessibile ai bambini.
3. Assicurarsi che il coperchio della confezionatrice sottovuoto sia sbloccato quando non è usato o quando è conservato.

ATTENZIONE!

Con il coperchio chiuso (bloccato) si rischia di deformare le guarnizioni in gommapiuma, causando la perdita di tenuta.

7 Possibili malfunzionamenti

La tabella a seguire riporta le descrizioni delle possibili cause e dei metodi di rimozione dei malfunzionamenti o degli errori rilevati durante l'uso del dispositivo. Qualora non sia possibile eliminare i problemi, contattare il servizio assistenza.

In tale caso assicurarsi di citare il numero di articolo, il nome del modello e il numero di serie. Questi dati si trovano sulla targhetta dati del frigorifero.

Problema	Possibile causa	Rimedio
L'apparecchio non funziona	Assenza di tensione	Verificare e ripristinare l'alimentazione elettrica
	L'apparecchio non è stato correttamente collegato all'alimentazione elettrica	Collegare la spina alla presa
	Cavo di collegamento danneggiato	Contattare il servizio di assistenza
	Tasto ON/OFF non premuto	Assicurarsi che il tasto ON/OFF sia correttamente premuto
Durante il processo di confezionamento sottovuoto l'apparecchio non passa automaticamente alla termosaldatura	Guarnizione inferiore deformata	Sostituire la guarnizione e riprovare
	Il sacchetto sottovuoto non è posizionato correttamente sul listello saldante	Affinché la termosaldatura avvenga correttamente, il lato aperto del sacchetto sottovuoto deve trovarsi completamente nella camera a vuoto.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Durante il processo di confezionamento sottovuoto l'apparecchio non passa automaticamente alla termosaldatura	L'apertura di aspirazione è coperta dal sacchetto sottovuoto	Sistemare correttamente il sacchetto sottovuoto
	Troppi prodotti all'interno del sacchetto sottovuoto	Togliere alcuni prodotti alimentari, pulire il bordo del sacchetto sottovuoto e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto
	Il sacchetto sottovuoto è danneggiato	Usare un nuovo sacchetto sottovuoto e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto Eventualmente coprire le parti appuntite con un asciugamani di carta
L'apparecchio non genera il vuoto nella camera a vuoto	Il sacchetto sottovuoto non è posizionato correttamente sul listello saldante	Affinché il processo di confezionamento sottovuoto avvenga correttamente, il lato aperto del sacchetto sottovuoto deve trovarsi completamente nella camera a vuoto.
	L'apertura di aspirazione è coperta dal sacchetto sottovuoto	Sistemare correttamente il sacchetto sottovuoto
	Residui di liquido, olio o briciole sul bordo del sacchetto sottovuoto	Pulire il bordo della sacchetto sottovuoto e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto
	Il bordo del sacchetto sottovuoto è raggrinzito	Togliere i prodotti alimentari in eccesso, lisciare l'apertura del sacchetto sottovuoto e ripetere il processo di confezionamento sottovuoto
	Il contenuto del sacchetto sottovuoto presenta bordi appuntiti	Coprire le parti appuntite con un asciugamani di carta

Problema	Possibile causa	Rimedio
Rigonfiamento del sacchetto sottovuoto dopo il processo di confezionamento sottovuoto	Gli alimenti confezionati appartengono ai prodotti deperibili	Tutti gli alimenti deperibili dopo il processo di confezionamento sottovuoto devono essere congelati o refrigerati per farli durare più a lungo
	La verdura o la frutta confezionate non è fresca	Occorre tenere presente che la frutta e la verdura fresca sottoposte al processo di confezionamento sottovuoto non possono essere conservate a temperatura ambiente, ma in un luogo fresco
Non viene creato il vuoto nel contenitore sottovuoto	Il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto non è correttamente fissato al coperchio del contenitore sottovuoto e al raccordo sull'apparecchio " ACC PORT "	Fissare correttamente il tubo flessibile per il confezionamento sottovuoto al coperchio del contenitore sottovuoto e al raccordo sull'apparecchio " ACC PORT "
	La manopola sul contenitore sottovuoto non è in posizione di messa a tenuta	Per evitare la fuoriuscita della guarnizione del coperchio, all'inizio del processo premere il coperchio del contenitore sottovuoto o il raccordo del tubo flessibile sul coperchio
	Il bordo del contenitore sottovuoto e la guarnizione del coperchio non sono puliti	Pulire il bordo del contenitore sottovuoto e la guarnizione del coperchio, quindi ripetere il processo di confezionamento sottovuoto
	Contenitore sottovuoto o coperchio danneggiato o incrinato	Sostituire gli accessori

8 Smaltimento

Apparecchiature elettriche



Le apparecchiature elettriche sono provviste di questo simbolo. Le apparecchiature elettriche devono essere smaltite e riciclate in modo corretto, in pieno rispetto dell'ambiente naturale. Non gettare le apparecchiature elettriche insieme ai rifiuti domestici. Scollegare l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica e rimuovere il cavo di collegamento.

Le apparecchiature elettriche devono essere consegnate nei centri di raccolta specializzati.