

UNOLD®

Vakuuierer VICKY



Bedienungsanleitung

Instructions for use | Notice d' utilisation

Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso | Instrukcja obsługi

Modell 48020

Bedienungsanleitung

Technische Daten 6
 Symbolerklärung..... 6
 Sicherheitshinweise 6
 Hinweise und Tipps
 zum Vakuumieren 10
 Hygienischer Umgang
 mit Lebensmitteln 11
 Erklärung des Bedienelements. 12
 In Betrieb Nehmen 13
 Vakuumieren oder
 Verschweißen in Beuteln 13
 Vakuumieren oder
 Verschweißen mit Folie..... 15
 Reinigen und Pflegen..... 16
 Fehler beheben 17
 Service-Adressen 20
 Informationen für den
 Fachhandel 20
 Garantiebestimmungen 21
 Entsorgung / Umweltschutz 21

Instructions

Technical Data 22
 Explanation of symbols..... 22
 Safety Information 22
 Information and tips on
 vacuum sealing 26
 Handling food in a
 sanitary way 27
 Explanation of the
 control element 27
 Putting the appliance into
 operation 28
 Evacuating or sealing in bags... 29
 Evacuating or sealing
 with film 30
 Cleaning and care 31
 Troubleshooting 33
 Guarantee Conditions..... 34
 Waste Disposal /
 Environmental Protection 35
 Service 20

Notice d'utilisation

Données techniques 35
 Explication des symboles..... 35
 Pour votre sécurité..... 36
 Remarques et astuces pour
 mettre sous vide 39

Hygiène de manipulation
 des aliments 41
 Explication de l'élément
 de commande 41
 Mettre en marche 42
 Mettre sous vide ou
 souder dans des sachets..... 42
 Mettre sous vide et souder
 avec un film..... 44
 Nettoyage et entretien 45
 Dépannage..... 46
 Conditions de Garantie..... 47
 Traitement des déchets /
 Protection de l'environnement.. 48
 Service 20

Gebruiksaanwijzing

Technische gegevens 49
 Verklaring van de symbolen..... 49
 Voor uw veiligheid 49
 Aanwijzingen en tips voor
 het vacumeren..... 52
 Hygiënische omgang met
 levensmiddelen 54
 Verklaring van het
 bedieningselement..... 54
 Gebruik 55
 Vacumeren of sealen
 in zakken 55
 Vacumeren of sealen met folie . 56
 Reiniging en onderhoud 57
 Storingen verhelpen 59
 Garantievoorwaarden 60
 Verwijderen van afval /
 Milieubescherming 60
 Service 20

Istruzioni per l'uso

Dati tecnici 61
 Spiegazione dei simboli..... 61
 Per la vostra sicurezza..... 61
 Indicazioni e suggerimenti
 per la conservazione sottovuoto 65
 Manipolazione igienica
 degli alimenti 66
 Spiegazione dei comandi..... 66
 Messa in funzione..... 67
 Confezionamento sottovuoto
 o saldatura in sacchetti 68
 Confezionamento sottovuoto

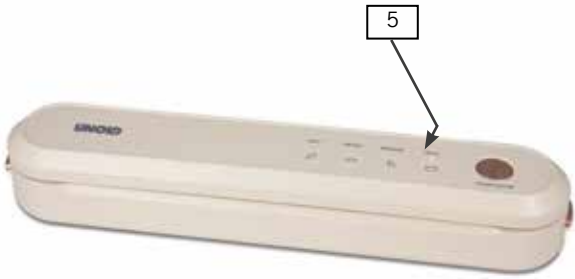
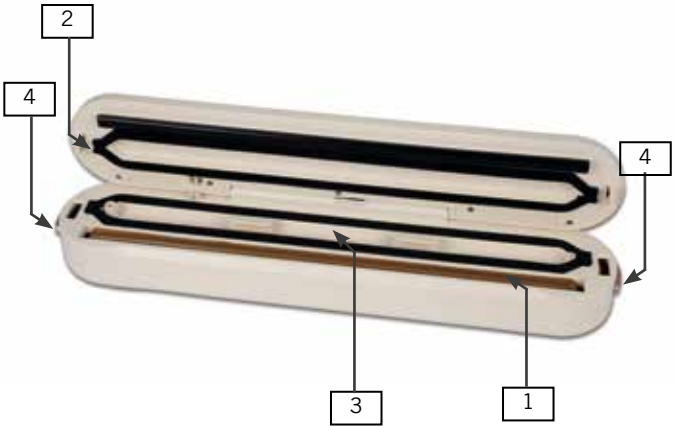
o saldatura con pellicola.....	69
Cura e pulizia.....	70
Diagnostica dei problemi.....	71
Norme die garanzia.....	72
Smaltimento /	
Tutela dell'ambiente	73
Service	20

Instrucciones de uso

Datos técnicos	73
Explicación de los símbolos	74
Para su seguridad	74
Indicaciones y consejos para la generación de vacío.....	77
Manipulación higiénica de los alimentos.....	78
Explicación del elemento de mando	79
Puesta en servicio.....	79
Envasado al vacío o sellado en bolsas	80
Envasado al vacío o sellado con lámina.....	82
Limpieza y cuidado.....	83
Eliminación de fallos	84
Condiciones de Garantia.....	85
Disposición/Protección del medio ambiente	86
Service	20

Instrukcja obsługi

Dane techniczne.....	86
Objaśnienie symboli.....	86
Dla własnego bezpieczeństwa... ..	87
Wskazówki i porady dotyczące pakowania próżniowego	90
Higieniczne obchodzenie się z żywnością	91
Objaśnienie elementu obsługi ..	92
Uruchamianie.....	92
Usuwanie powietrza lub zgrzewanie w workach	93
Pakowanie próżniowe lub zgrzewanie folii.....	94
Czyszczenie i pielęgnacja	95
Warunki gwarancji.....	97
Utylizacja / ochrona środowiska	98
Service	20



D Ab Seite 6

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Schweißdichtung |
| 2 | Gummidichtung |
| 3 | Vakuumierkammer |
| 4 | Verschlüsse links und rechts |
| 5 | Bedientasten/
Kontrollleuchten |

I Pagina 67

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Guarnizione di saldatura |
| 2 | Guarnizione in gomma |
| 3 | Camera del vuoto |
| 4 | Chiusure |
| 5 | Tasti di comando/spie di controllo |

GB Page 24

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Welding seal |
| 2 | Rubber seal |
| 3 | Evacuation chamber |
| 4 | Closures |
| 5 | Control buttons/indicator lamps |

E Página 80

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 | Junta de sellado |
| 2 | Junta de goma |
| 3 | Cámara de vacío |
| 4 | Cierres |
| 5 | Teclas de mando/pilotos de control |

F Page 39

- | | |
|---|---|
| 1 | Étanchéité de la soudure |
| 2 | Étanchéité en caoutchouc |
| 3 | Chambre de mise sous vide |
| 4 | Fermetures |
| 5 | Boutons de commande/
voyants de contrôle |

PL Strony 93

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Uszczelka |
| 2 | Uszczelka gumowa |
| 3 | Komora próżniowa |
| 4 | Zatraski |
| 5 | Przyciski obsługi/
kontrolki |

NL Pagina 54

- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Lasafdichtung |
| 2 | Rubberen afdichting |
| 3 | Vacumeerkamer |
| 4 | Sluitingen |
| 5 | Bedieningsknoppen/
controlelampjes |

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	120 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Abmessungen:	ca. 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (L/B/H)
Zuleitung:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 0,6 kg
Absaugleistung:	4 Liter pro Minute
Vakuum der Pumpe:	0,6 Bar
Schutzklasse:	II
Ausstattung:	Zum Verschweißen oder Vakuumieren und Verschweißen, Funktionskontrollleuchten, Puls-Funktion
Zubehör:	5 Vakuumbbeutel (15 x 25 cm), Bedienungs- anleitung



Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen oder zu Schäden am Gerät führen können.



Dieses Symbol weist Sie auf eine eventuelle Verbrennungsgefahr hin. Gehen Sie hier immer besonders achtsam vor!

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie

beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Halten Sie Folien und Beutel von Kindern fern, damit diese sich die Beutel nicht über den Kopf ziehen können – Erstickungsgefahr!
6. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftliche Betriebe,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

7. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
8. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
9. Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
10. Das Gerät darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

11. Der Vakuumierer darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, müssen vor erneuter Benutzung alle Teile vollkommen trocken sein.
12. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
13. Ziehen Sie die Zuleitung nur am Stecker aus der Steckdose, niemals direkt an der Zuleitung ziehen. Gerät nicht an der Zuleitung hochheben.
14. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf einen nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.

Hinweise zum sicheren Aufstellen und Betrieb

15. Benutzen Sie den Vakuumierer stets auf einer freien, ebenen Oberfläche.
16. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
17. Schweißdraht und Schweißdichtung in der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese daher während des Betriebs nicht, es besteht Verbrennungsgefahr.
18. Der Vakuumierer darf nicht im Freien benutzt oder gelagert werden.
19. Niemals in der Nähe brennbarer Quellen, wie gasbetriebene Öfen usw., betreiben.
20. Niemals explosionsgefährdete Stoffe, wie z. B. alkoholhaltige Lebensmittel, vakuumieren

21. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
22. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
23. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
24. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
25. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.



Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.



Der Schweißdraht und die Schweißdichtung im Inneren der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

Durch das Vakuumverpacken können Sie Gemüse, Fleisch usw. länger haltbar machen. Die Lebensmittel nehmen keine fremden Gerüche an, zudem sind die Lebensmittel gut vor Bakterien, Schimmelbefall usw. geschützt.

Auf diese Art können Sie unter anderem auch Tee oder trockene Lebensmittel länger lagern und so z. B. Sonderangebote nutzen. Bitte beachten Sie jedoch, dass Vakuumieren kein Ersatz für Kühlen oder Gefrieren ist.

Bitte verwenden Sie nur für das Vakuumieren geeignete Beutel und Folien. Andere Beutel können durch die hohen Temperaturen schmelzen und das Gerät beschädigen.

Unsere Vakuumierbeutel und Folien sind aus einem speziellen, patentierten Kunststoff gefertigt. Dieses Material ist für das Haltbarmachen von Lebensmitteln optimal geeignet. Die mitgelieferten Beutel sind waschbar und wiederverwendbar, Sie können die Beutel sogar in der Spülmaschine reinigen. Genaue Hinweise hierzu finden Sie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

Allerdings raten wir aus hygienischen Gründen dazu, die Beutel nur einmal zu benutzen, wenn Sie diese für leicht verderbliche Ware, wie z. B. rohen Fisch, verwenden.

Die Beutel eignen sich hervorragend zum Vakuumverpacken von Fleisch oder Fisch, aber auch fertige Mahlzeiten lassen sich so portionsweise abpacken und längere Zeit lagern. Bitte beachten Sie, dass feuchtes Vakuumiergut vorher kurz angefroren werden sollte, da sonst die Flüssigkeit während des Vakuumiervorgangs herauslaufen und dadurch kein Vakuum entstehen kann. Außerdem darf keine Flüssigkeit, kein Fett o. Ä. im Bereich der Schweißnaht des Beutels sein, da sonst ebenfalls keine Vakuumierung möglich ist. Tipp: Schlagen Sie den Beutel vor dem Befüllen nach außen um, füllen Sie dann die Lebensmittel ein und klappen Sie die Ränder des Beutels wieder um. So bleibt die Schweißnaht immer sauber! Übrigens: Nicht nur Lebensmittel lassen sich vakuumverpacken. Auch alte Fotografien, Briefmarken, Dokumente oder Silberbesteck können vakuumiert und somit vor schädlichen Umwelteinflüssen

geschützt werden. Sie können Beutel mit vakuumverpackten Lebensmitteln zum Aufwärmen direkt in die Mikrowelle geben. Beachten Sie hierbei, dass Sie vorher in die Beutel ein kleines Loch stechen müssen, damit der Druck entweichen kann. Wir empfehlen, Beutel, die zum Aufwärmen von Lebensmitteln genutzt wurden, nicht nochmals zu verwenden. Und auch für das Sous-Vide-Garen sind die vakuumierten Beutel selbstverständlich ideal geeignet. Beim Sous-Vide-Garen handelt es sich um eine Form des Niedrigtemperaturgarens, bei dem vakuumierte Lebensmittel wie Fleisch, Gemüse oder Fisch in einem Wasserbad bei konstant niedrigen Temperaturen langsam und außerordentlich schonend gegart werden. Das hierfür passende Gerät aus unserem Sortiment ist der Sous-Vide-Stick 58915.

HYGIENISCHER UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Bitte waschen Sie sich grundsätzlich vor dem Hantieren mit Lebensmitteln und dem Vakuumieren die Hände.

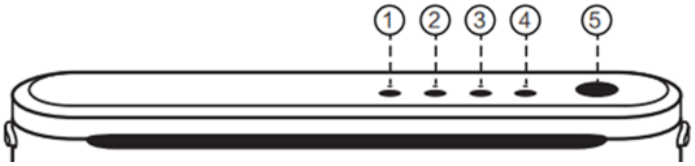
Verwenden Sie nur saubere Küchenutensilien.

Verderbliche Lebensmittel müssen nach dem Vakuumieren sofort gekühlt bzw. eingefroren werden. Nach dem Auftauen müssen verderbliche Lebensmittel umgehend verarbeitet und gut durcherhitzt werden. Bitte vakuumieren Sie nie Knoblauch oder Pilze. Bei diesen Lebensmitteln entsteht durch das Vakuumieren eine chemische Reaktion, welche die Lebensmittel verderben kann.

Lebensmittel, die Gase entwickeln, wie z. B. alle Kohlarten, sollten vor dem Vakuumieren kurz blanchiert werden.



Beachten Sie grundsätzlich, dass auch vakuumverpackte Lebensmittel fachgerecht gelagert werden müssen. Verderbliche Ware muss so zum Beispiel trotzdem gekühlt werden.



Funktionstasten

1/2 Das Gerät kann in den Einstellungen „Feucht“ (Moist) oder „Trocken“ (Dry) arbeiten. Die Grundeinstellung ist „Trocken“ (Dry). Für Vakuumiergut, das besonders viel Flüssigkeit enthält, ist die Einstellung „Feucht“ (Moist) ideal.

3 **Pulse-Taste (Manual)**
Manuelles Vakuumieren

4 **Seal-Taste / Verschweißen**
Mit dieser Taste wird der Beutel lediglich verschweißt.

5 **Start/Stop-Taste**
Drücken Sie die Start/Stop-Taste, um den jeweiligen Vorgang jederzeit abubrechen.

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern und Tieren fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien.
2. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
3. Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Tuch, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
4. Stellen Sie das Gerät auf eine geeignete, ebene Arbeitsfläche.
5. Achten Sie darauf, ausreichend Platz vor dem Gerät zu haben, um den jeweiligen Beutel zum Vakuumieren vor dem Gerät ablegen zu können.
6. Schließen Sie das Gerät mittels Zuleitung an das Stromnetz (Wechselstrom, 220–240 V~, 50–60 Hz) an.
7. Alle Kontrollleuchten blinken kurz auf, anschließend leuchtet die Kontrollleuchte „Dry“ und zeigt damit an, dass das Gerät betriebsbereit ist. Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht bedienen, pulsieren alle Kontrollleuchten regelmäßig.

VAKUUMIEREN ODER VERSCHWEISSEN IN BEUTELN

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Prüfen Sie, ob die Dichtungen im Gerät sauber sind. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
4. Befüllen Sie einen Beutel mit dem Vakuumiergut. Für ein optimales Ergebnis sollte nicht zu viel in den Beutel gegeben werden. Lassen Sie ca. 8 cm zwischen Beutelinhalt und Beutelende frei.

5. Legen Sie das offene Ende des Beutels in die Mitte der Vakuuierkammer bis zu den Anschlägen in der Vakuuierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen. Drücken Sie den Beutel nicht zu fest in die Kammer. Wenn der Beutel nicht richtig eingelegt ist, kann das Gerät nicht richtig vakuumieren, kontrollieren Sie daher den richtigen Sitz des Beutels, bevor Sie fortfahren. Es dürfen sich keine Falten am Schweißdraht bilden. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
6. Drücken Sie nun entweder „Dry“ (trockenes Vakuumiergut) oder „Moist“ (feuchtes Vakuumiergut), um den Vakuumiervorgang speziell an die Konsistenz anzupassen. Die Standardeinstellung ist „Dry“.
7. Drücken Sie anschließend die Taste „Start/Stop“. Die Kontrollleuchte der Taste zeigt durch Blinken an, dass der Vakuumiervorgang läuft.
8. Sobald ein optimales Vakuumier-Ergebnis erreicht wurde, wird der Beutel versiegelt.
9. Das Gerät beginnt mit dem Verschweißen, die Vakuumierpumpe läuft je nach Vakuumwert nur noch zu Beginn und stoppt dann.
10. Wenn der Vorgang beendet ist, leuchtet die Kontrollleuchte durchgehend.
11. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Start/Stop“.
12. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den fertigen Beutel entnehmen.



13. Der Vakuumiervorgang ist beendet, die Lebensmittel im Beutel sind vakuumverpackt.

14. Wenn Sie den Beutel lediglich verschweißen, nicht aber vakuumieren

möchten, legen Sie den Beutel, wie oben beschrieben, in das Gerät. Dann drücken Sie auf die Taste „Seal“. Sobald die Kontrollleuchte dieser Taste erlischt, ist der Beutel verschweißt und kann wie beschrieben entnommen werden.

15. Prüfen Sie immer, ob das Vakuumierergebnis Ihren Wünschen entspricht und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht durchgängig und einwandfrei ist.



Teile der Vakuumierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

VAKUUMIEREN ODER VERSCHWEISSEN MIT FOLIE

1. Bereiten Sie das Gerät, wie unter „In Betrieb nehmen“ beschrieben, vor.
2. Öffnen Sie den Deckel des Gerätes.
3. Prüfen Sie, ob die Dichtung im Gerät sauber ist. Falls Fremdkörper wie z. B. Krümel auf der Dichtung liegen, müssen Sie diese entfernen, da sonst kein Vakuum erzeugt werden kann.
4. Schneiden Sie das benötigte Stück Folie von der Rolle ab. Achtung: Es müssen mindestens 8 cm zugerechnet werden, die Sie für das Vakuumieren benötigen. Möchten Sie diesen Beutel wiederverwenden, müssen Sie entsprechend mehr Reserve einrechnen, pro Vakuumiervorgang 2,5 cm.
5. Legen Sie ein offenes Ende der Folie in die Vakuumierkammer. Achten Sie darauf, nach links und rechts ausreichend Platz zu lassen.
6. Schließen Sie den Deckel des Gerätes.
7. Drücken Sie die Taste „Start/Stop“ und anschließend „Seal“.
8. Das Gerät beginnt mit dem Verschweißen, die Vakuumierpumpe läuft je nach Vakuumwert nur am Ende des Vorgangs, um die Schweißnaht fester zu verschließen und stoppt dann.

9. Drücken Sie nun gleichzeitig auf die beiden Verschlüsse rechts und links am Gerät. Die Verriegelung wird gelöst und Sie können den fertigen Beutel entnehmen.
10. Prüfen Sie immer, ob das Ergebnis Ihren Wünschen entspricht, und stellen Sie sicher, dass die Schweißnaht durchgängig und einwandfrei ist.
11. Sie können nun mit dem Vakuumieren, wie auf Seite 14 beschrieben, beginnen.
12. Wenn Sie den Vorgang unterbrechen möchten, drücken Sie die Taste „Start/Stop“.



Teile der Vakuuierkammer werden beim Betrieb des Gerätes heiß. Berühren Sie diese während des Betriebs daher nicht, da Verbrennungsgefahr besteht.

REINIGEN UND PFLEGEN

Reinigen des Gerätes



Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.

1. Entfernen Sie Nahrungsmittelreste am Gerät mit einem feuchten Tuch.
2. Wischen Sie den Vakuuierer mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel ab.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Gerät und Netzstecker müssen vollkommen trocken sein, bevor das Gerät wieder benutzt werden darf.

5. Bewahren Sie den vollständig getrockneten Vakuumierer an einem trockenen und sicheren Ort auf, um ihn vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.
6. Wir raten dazu, bei der Aufbewahrung den Deckel des Gerätes nur leicht zu schließen, um die innenliegenden Dichtungen vor dauerhaftem Druck zu schützen.

Reinigen der Vakuumierbeutel

1. Die Vakuumierbeutel können in warmem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugeben, gereinigt werden.
2. Die Beutel können Sie auch in der Spülmaschine reinigen. Drehen Sie dazu vorsichtig den betreffenden Beutel auf Links und legen Sie ihn in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass alle Flächen des Beutels mit Wasser in Berührung kommen.
3. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, heiße Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Trocknen Sie die Beutel sorgfältig, bevor Sie diese wieder benutzen.
5. Wir empfehlen, Beutel, in denen rohes Fleisch oder Fisch vakuumverpackt wurde, nicht wieder zu verwenden.
6. Wenn Sie sehr fettige Lebensmittel vakuumiert haben, kann es sein, dass diese Beutel ebenfalls nicht mehr zu verwenden sind.

FEHLER BEHEBEN

Problem

Lösung

Keine Funktion, wenn Sie eine Taste drücken.

- Prüfen Sie, ob der Netzstecker richtig eingesteckt ist.
- Prüfen Sie, ob die Zuleitung beschädigt ist.
- Prüfen Sie, ob die ausgewählte Steckdose ordnungsgemäß funktioniert, in dem Sie ein anderes Elektrogerät dort anschließen.

Es kann kein Vakuum erzeugt werden.

- Prüfen Sie, ob der Beutel ein Loch hat. Sie können hierfür zum Beispiel den Beutel so verschweißen, dass noch etwas Luft darin ist. Legen Sie den Beutel dann in Wasser und drücken Sie etwas darauf. Wenn Luftblasen nach oben steigen, hat der Beutel ein Loch. Benutzen Sie bitte einen neuen Beutel.
- Wenn Sie einen selbst hergestellten Beutel verwenden, prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, verhindert diese, dass die Luft aus dem Beutel gezogen werden kann. Schneiden Sie den Beutel an dieser Stelle ab und verschweißen Sie ihn erneut.

Der Beutel verliert das Vakuum.

- Prüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Befindet sich eine Falte in der Schweißnaht, kann kein Vakuum erzeugt werden.
- Öffnen Sie den Beutel und vakuumieren Sie ihn erneut.
- Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich des Schweißbalkens können dafür sorgen, dass die Luft immer wieder entweicht. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und vakuumieren Sie den Beutel erneut.
- Lebensmittel mit scharfen Enden, wie zum Beispiel Knochen, können den Beutel beschädigen. In diesem Fall müssen Sie einen neuen Beutel verwenden. Wenn Sie solche Lebensmittel vakuumverpacken möchten, umwickeln Sie diese zuerst mit etwas Küchenpapier.

Problem**Lösung**

Der Beutel kann nicht verschweißt werden.

- Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist.
- Reste von Fett, Flüssigkeiten, Krümel usw. im Bereich der Schweißnaht können dafür sorgen, dass der Beutel nicht verschweißt werden kann. Öffnen Sie den Beutel, reinigen Sie den betreffenden Bereich gründlich und verschweißen Sie den Beutel erneut.

Das Gerät läuft, aber produziert keine Schweißnaht.

- Bei zu langer Betriebsdauer kann der Schweißdraht überhitzt sein. In diesem Fall wird der Schweißdraht aus Sicherheitsgründen abgeschaltet. Schalten Sie das Gerät für 2 bis 3 Minuten aus und lassen Sie es etwas abkühlen. Danach kann das Gerät wieder benutzt werden.

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden?
Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen
Rücksendeschein ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post
abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

SCHWEIZ

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0)71 6346015
Telefax +41 (0)71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Vakuuierer 48020 in
Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen
Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der
Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser
Erklärung.

Hockenheim, 17.6.2025

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

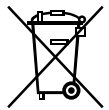
**Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen
werden.**

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).




Sie müssen daher dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle

zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

INSTRUCTIONS MODEL 48020

TECHNICAL DATA

Power:	120 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz	
Dimensions:	approx. 37.1 x 7.1 x 6.1 cm (L/W/H)	
Power cord:	approx. 80 cm	
Weight:	approx. 0.6 kg	
Protection class:	II	
Suction power:	4 liters per minute	
Vacuum of the pump:	0.6 bar	
Features:	For sealing or evacuating and sealing, function indicators, pulse function, integrated cutter for easily cutting the films to size	
Accessories:	5 vacuum bags (15 x 25 cm), instruction manual	

Features, technology, colours and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.



This symbol indicates a potential burning hazard. Please be especially careful at all times here.

SAFETY INFORMATION

Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.

Persons in household

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.
5. Keep the appliance out of the reach of children.
6. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
7. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
8. Never immerse the appliance in water or other liquids.
9. Do not clean the appliance in a dishwasher.
10. Keep films and bags away from children to prevent them from pulling the bags over their heads – danger of suffocation!
11. The vacuum packing machine should never come into contact with water or other liquids. However, if this should happen, all parts must dry completely before it is used again.
12. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,

- for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
- in private guest houses or holiday homes.

Electric safety

13. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
14. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Always use the vacuum packing machine on a level, uncluttered surface.
16. Ensure that the power cord does not hang over the edge of the counter top or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
17. When disconnecting the power cord from the power socket, always pull on the plug and never directly on the power cord. Do not lift the appliance by the power cord.
18. Unplug the mains plug from the electrical outlet after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
19. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. In case of damage to the power cord or other parts, please send the appliance for inspection and repair to our customer service department.

Information on safe set-up and operation

20. Keep the films and bags out of the reach of children so that they do not place them over their heads – danger of suffocation!

21. Never operate near sources of combustion such as gas-fired stoves, etc.
22. Never vacuum seal potentially explosive materials such as foods containing alcohol.
23. The welding wire and welding seal in the vacuum chamber become hot when the device is in operation. Consequently do not touch the sealing gasket during operation – danger of burn injury.
24. Do not operate or store the vacuum packing machine outdoors.
25. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.
26. Clean the appliance after every use.
27. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.



Never open the appliance housing. Risk of injury from electric shock!



The welding seal and the welding wire inside the evacuation chamber become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

The manufacturer is not responsible for any damage attributable to improper or incorrect use or repairs performed by non-authorized third parties.

Vacuum packaging allows you to preserve vegetables, meat, etc. for longer periods. Aside from keeping the food from taking on foreign odours, vacuum sealing also reliably protects the food against bacteria, moulding, etc.

What is more, vacuum sealing also lets you store tea or other dry foodstuffs for longer periods so that you can use them, for instance, for special offers. Please note, however, that vacuum sealing is no substitute for refrigeration or freezing.

Please use only suitable bags and films or the separately sold container for vacuum sealing. Other bags may melt and cause damage to the appliance on account of the high temperatures. Our vacuum bags and films are made from a special and patented type of plastic. This material is optimally suited for preserving food. Besides being washable and reusable, the included bags can even be cleaned in the dishwasher. For more details, refer to the section "Cleaning and care".

However, we recommend, for sanitary reasons, that you use the bags only once if sealing easily perishable food such as raw fish.

Apart from being an excellent choice for vacuum sealing meat or fish, the bags can also be used for packaging portions of prepared meals and storing them for extended periods. Please make sure to briefly freeze moist food before vacuum sealing it, as the liquid will otherwise leak during the vacuum sealing process and keep the vacuum from forming. Also, no liquid, such as fat or similar substances, must touch the sealing seam of the bag, as this will keep the vacuum from forming as well. Tip: Turn the bag inside out before filling it with the food and fold the edges of the bag back up. This will keep the sealing seam clean! By the way: Food is not the only material that can be vacuum sealed. Vacuum sealing can also be used to keep photographs, stamps, documents or silverware protected against harmful environmental conditions. You can heat up bags containing vacuum-sealed food directly in the microwave. When doing so, keep in mind to punch a small hole in the bag to allow

the pressure to escape. We recommend that you do not use bags again that have been used to reheat food. Vacuum-sealed bags are, of course, also ideally suited for the sous-vide cooking method. Sous vide is a type of low temperature cooking that is designed to cook such vacuum-sealed food as meat, vegetables or fish in a water bath at constantly low temperatures and in an extremely slow and exceptionally gentle way. The matching appliance we carry for this type of cooking is the Sous-Vide Stick 58915.

HANDLING FOOD IN A SANITARY WAY

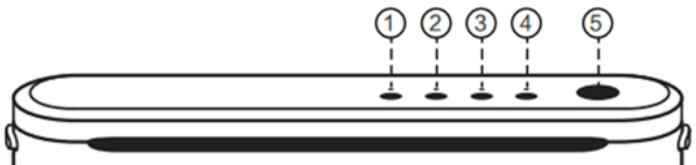
Always wash your hands before handling food and prior to vacuum sealing. Use only clean kitchen utensils.

Perishable food must be chilled / frozen immediately after it has been vacuum sealed. Once defrosted, perishable food must be processed and heated through well without delay. Never vacuum seal garlic or mushrooms. The vacuum sealing of these types of food causes a chemical reaction which may result in their spoiling. Food forming gases, such as all types of cabbage, should be blanched briefly prior to vacuum sealing.



Keep in mind that, as a general rule, all types of food, including vacuum-sealed food, needs to be stored properly. It is necessary, for instance, to store perishable food in refrigeration.

EXPLANATION OF THE CONTROL ELEMENT



Function buttons

- 1/2 The appliance can operate with the settings “Moist” or “Dry”. The default setting is “Dry”. If the items you wish to vacuum are highly liquid, it is best to use the “Moist” setting.

- 4 **Pulse button (Manual)**
Manual evacuation

- 3 **Seal button / sealing**
A press of this button merely seals the bag.

- 5 **Stop button**
Press the Stop button to cancel the currently running process at any time.

PUTTING THE APPLIANCE INTO OPERATION

1. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children and animals - choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
2. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
3. Clean all parts with a damp cloth, as described in the section „Cleaning and maintenance“.
4. Place the appliance on a flat and suitable work surface.
5. Make sure to leave enough room in front of the appliance so that you can place each bag you wish to evacuate in front of the appliance.
6. Connect the appliance via the power cord to the power supply (alternating current, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. All indicator lamps flash briefly before the indicator lamp “Dry” comes on permanently, indicating that the appliance is ready for use. If you do not operate the appliance for a long period of time, all indicator lights will flash regularly.

1. Prepare the appliance as described under “Putting the appliance into operation”.
2. Open the lid of the appliance.
3. Check if the seal in the appliance is clean. If detecting any foreign objects, e.g. crumbs, on the seal, you need to remove them as the appliance will otherwise not be able to generate a vacuum.
4. Fill the bag with the items you wish to evacuate. To achieve an optimum result, you should not add too many items to the bag. Leave a space of approx. 8 cm between the contents and the end of the bag.
5. Place the open end of the bag in the centre of the vacuum chamber up to the stops in the vacuum chamber. Make sure to leave enough space on the left and right. Do not press the bag too firmly into the chamber. If the bag is not inserted correctly, the device will not be able to vacuum properly, so check that the bag is seated correctly before continuing. There should be no creases in the sealing wire. Close the lid of the appliance.
6. Now select either “Dry” (dry items to be evacuated) or “Moist” (moist items to be evacuated), thus adjusting the evacuation process to the specific consistency of the items. The default setting is “Dry”.
7. Next, press the “Start/Stop” button. The indicator light on the button flashes to show that the vacuuming process is running.
8. Once the evacuation process has produced an optimum result, the bag will be sealed: The indicator lamp of the “Seal” button signals this status as well.
9. The appliance starts sealing, and the vacuum pump will - depending on the set vacuum value - only run at the beginning and then stop.
10. When the process is complete, the indicator light remains lit.
11. If you wish to interrupt the process, press the “Start/Stop” button.

12. Now, press on both closures on the right and the left of the appliance at the same time. The lock is released, and you can remove the finished bag.
13. The evacuation process is finished, and the food in the back has been vacuum packaged.
14. If you merely wish to seal the bag without evacuating it, place the bag in the appliance as described above. In that case, press the “Seal” button. Once the indicator lamp of this button goes out, the bag will be sealed and can be removed as described.
15. Always check if the evacuation result is to your satisfaction and make sure that the sealing seam is continuous and in proper order.



The evacuation chamber will become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

EVACUATING OR SEALING WITH FILM

1. Prepare the appliance as described under “Putting the appliance into operation”.
2. Open the lid of the appliance.
3. Check if the seal in the appliance is clean. If detecting any foreign objects, e.g. crumbs, on the seal, you need to remove them as the appliance will otherwise not be able to generate a vacuum.
4. Cut the required piece of film off the roll. Caution: You will have to add at least 8 cm, which you will need for evacuating. If you would like to reuse this bag, you need to factor in more space, i.e. 2.5 cm for each evacuation process.
5. Place the open end of the film into the evacuation chamber. Make sure to leave sufficient space on the left and the right.
6. Close the lid of the appliance.
7. Press the “Start/Stop“ button and then “Seal“.

8. The appliance begins the sealing process. Depending on the vacuum value, the vacuum pump only runs at the end of the process to seal the weld more tightly and then stops.
9. Now, press on both closures on the right and the left of the appliance at the same time. The lock is released, and you can remove the finished bag.
10. Always check if the result is to your satisfaction and make sure that the sealing seam is continuous and in proper order.
11. You can now start evacuating as described on page 29.
12. If you wish to interrupt the process, press the "Start/Stop" button.



The evacuation chamber will become hot while the appliance is in operation. Therefore, do not touch during operation on account of the risk of injury from burns.

CLEANING AND CARE

Cleaning the appliance



Before cleaning the appliance, switch it off and disconnect the plug from the power socket. The appliance and the power cord must not be immersed in water or another liquid. Let the appliance cool down before cleaning it.

1. Remove any food still clinging to the appliance using a damp cloth.
2. Wipe off the vacuum sealer with a damp cloth and a little washing-up liquid.
3. Never use scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants.
4. Before starting the appliance, make sure that the appliance and the power plug are completely dry.
5. If necessary, you can pull the upper section of the housing up and off the bottom section. To reassemble the appliance, carefully insert the two bottom brackets on the left and the

right into the recesses on the bottom section of the housing and flip the upper housing section down.

6. If one of the sealing seams is worn out, you can replace it with the included seal. The seal has been pre-punched into the material. Remove the excess material carefully.
7. Remove the defective sealing seam in the appliance and carefully insert the new seal before pressing it in firmly. Only if the seam is seated correctly can the appliance function properly.
8. Store the fully dried vacuum sealer in a place that is dry and protected against dust, impact, heat and moisture.
9. We recommend that you close the lid of the appliance only slightly to protect the seals on the inside from being subjected to continuous pressure.

Cleaning the vacuum sealing bags

1. The vacuum sealing bags can be cleaned in warm water with a little washing-up liquid added.
2. You can also clean the bags in the dishwasher. To do so, carefully turn the corresponding bag inside out and place it in the top rack of the dishwasher. Make sure that all surfaces of the bag are coming into contact with the water.
3. Never use scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants.
4. Dry the bags carefully before reusing them.
5. We recommend not to reuse bags in which you vacuum-packaged raw meat or fish.
6. If you evacuated very fatty food, the bags you used may also not be suitable for reuse.

Problem

Solution

No function when a button is pressed.

- Check to make sure that the appliance is correctly plugged into the power supply.
- Check for damage to the power cord.
- Check to make sure that the power outlet you are using functions properly by plugging another appliance into it.

No vacuum can be created.

- Check for holes in the bag. To do so, you can seal the bag so that there is still some air in it. Place the bag in water and press down on it somewhat. If air bubbles rise from the bag, there is a hole in it. Please use a new bag.
- If you are using a bag you have made yourself, check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, this prevents air from being drawn from the bag. Cut the bag off at this point and seal it again.

The bag loses the vacuum.

- Check the sealing strip of the bag. If there is a crease in the sealing strip, no vacuum can be created. Open the bag and vacuum pack it again.
- Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing bar can cause the air to escape. Open the bag, clean the affected area thoroughly and vacuum pack it again.
- Foods with sharp edges, such as bones, can damage the bag. In this case, you will have to use a new bag. If you wish to vacuum pack such foods, first wrap them in a paper towel.

The bag cannot be sealed.

- Remnants of fat, liquids, crumbs, etc. in the vicinity of the sealing strip can keep the bag from sealing. Open the bag, clean the affected area thoroughly and seal it again.

The appliance is working but can not seal the bag.

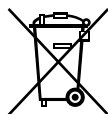
- When the appliance is working time too long, the heating thread is overheated. In order to ensure the machine safety and the sealing performance, the heating thread is stopped by the temperature controller. In this case please stop the appliance working for about two minutes; the heating thread will cool down. Then restart the appliance.

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible, we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 48020

DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	120 watts, 220 – 240 V~, 50-60 Hz
Dimensions :	env. 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (L/B/H)
Câble d'alimentation :	env. 80 cm
Poids :	env. 0,6 kg
Puissance d'aspiration :	4 litres par minute
Vide de la pompe :	0,6 bars
Classe de protection :	II
Équipement :	Pour souder ou faire le vide d'air et souder, témoins de contrôle de fonctionnement, fonction impulsion
Accessoires :	5 sachets (15 x 25 cm), notice d'utilisation



Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques, la technique, les couleurs et la conception.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole désigne des dangers potentiels pouvant entraîner des blessures ou endommager la machine.



Ce symbole vous indique un éventuel risque de brûlure. Soyez toujours particulièrement prudent !

Veillez lire les instructions suivantes et les conserver !

Personnes dans le foyer

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.
4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Raccorder exclusivement l'appareil au courant alternatif à la tension se conformant au panneau signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide.
8. L'appareil ne doit pas être lavé dans le lave-vaisselle.
9. Gardez les films et les sachets hors de portée des enfants afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête - risque d'étouffement !

10. Maintenir le film et les sachets hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas mettre les sachets sur leur tête – Danger d'asphyxie !
11. L'emballeuse sous vide ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si cela devait se produire, toutes les pièces doivent sécher intégralement avant de renouveler l'utilisation.
12. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
 - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

13. Ne jamais manipuler l'appareil et/ou le câble d'alimentation avec les mains humides.
14. Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne doit jamais être placé sur des surfaces chaudes, une tablette métallique ou un support humide. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Utilisez toujours l'emballeuse sous vide sur une surface dégagée et plane.
16. Veiller à ce que le câble ne pende pas par-dessus le bord du plan de travail, cela pouvant provoquer des accidents si un enfant tire dessus, par exemple.

17. Ne débranchez le câble d'alimentation de la prise de courant qu'en tenant la prise de secteur, ne tirez jamais directement sur le câble. Ne soulevez pas la machine par le câble d'alimentation.
18. Vérifier régulièrement l'usure et la détérioration de l'appareil, de la prise et du câble. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.

Remarques sur la sécurité d'installation et d'utilisation

19. Le fil de soudure et le joint de soudure dans la chambre à vide deviennent chauds pendant le fonctionnement de l'appareil. Par conséquent, vous ne devez pas le toucher pendant le fonctionnement car vous risquez de vous brûler.
20. L'emballeuse sous vide ne doit pas être utilisée ou stockée à l'air libre.
21. Ne jamais faire fonctionner à proximité de sources inflammables telles que des fours à gaz, etc.
22. Ne jamais mettre sous vide des substances potentiellement explosives, telles que des aliments alcoolisés.
23. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.
24. Débrancher l'appareil du secteur après utilisation et avant le nettoyage. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.

25. Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
26. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'exclusion de la garantie.



N'ouvrez en aucun cas la carcasse de l'appareil. Risque d'électrocution.



Le joint et le cordon de soudure à l'intérieur de la chambre à vide deviennent chauds pendant le fonctionnement de la machine. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

Le fabricant ne pourra nullement être tenu responsable en cas d'utilisation inadaptée ou incorrecte ou après des réparations effectuées par des tiers non autorisés.

REMARQUES ET ASTUCES POUR METTRE SOUS VIDE

L'emballage sous vide permet de conserver plus longtemps les légumes, la viande, etc. Les aliments ne prennent pas d'odeur extérieure et ils sont bien protégés contre les bactéries, la moisissure, etc.

Vous pouvez ainsi par exemple conserver le thé ou les aliments secs plus longtemps et profiter de certaines promotions sur les aliments. Veuillez toutefois noter que la mise sous vide ne remplace pas la mise au réfrigérateur ou congélateur. Pour mettre sous vide, veillez à n'utiliser que des sachets et films adaptés à la mise sous vide ou le récipient vendu séparément. Les autres sachets peuvent fondre à cause des températures élevées et abîmer la machine. Nos sachets et films pour mettre sous vide sont en plastique spécial breveté. Ce matériau est idéal pour la conservation des aliments. Les sachets fournis sont lavables et réutilisables, vous pouvez même laver les sachets dans le lave-vaisselle. Vous trouverez des informations détaillées à ce sujet dans le chapitre « Nettoyage et entretien ».

Cependant, pour des raisons d'hygiène, nous vous recommandons de n'utiliser les sachets qu'une seule fois si vous les utilisez pour des denrées périssables telles que du poisson cru.

Les sachets sont parfaits pour emballer sous vide la viande ou le poisson, et aussi pour diviser les plats cuisinés en portions et les conserver longtemps. Veuillez noter que les aliments humides mis sous vide doivent être brièvement congelés au préalable, sinon le liquide coule pendant la mise sous vide et le vide ne peut pas se faire. Par ailleurs, il ne faut pas de liquide, ni de graisse, ni de substance de ce type au niveau de la couture de soudure du sachet sinon le vide ne peut pas se faire. Astuce : Avant de remplir, retournez les bords du sachet vers l'extérieur, puis mettez les aliments dans le sachet puis dépliez les bords du sachet. Ainsi, le cordon de soudure reste toujours propre ! D'ailleurs : Il n'y a pas que les aliments qui peuvent être emballés sous vide. Les photographies anciennes, les timbres, les documents ou les couverts en argent peuvent être mis sous vide et être ainsi protégés contre les effets ambiants néfastes. Vous pouvez mettre les sachets contenant les aliments emballés sous vide directement dans le micro-ondes pour les réchauffer. Veuillez alors impérativement à percer au préalable un petit trou dans le sachet pour que la pression puisse s'échapper. Nous vous recommandons de ne pas réutiliser les sachets qui ont servi à réchauffer des aliments. Et pour la cuisson sous vide, les sachets sous vide sont bien sûr parfaits également. La cuisson sous vide est une forme de cuisson à basse température où les aliments sous vide tels que la viande, les légumes ou le poisson sont cuits lentement en étant extrêmement préservés dans un bain d'eau à température constante basse. L'appareil approprié de notre gamme est le stick sous vide 58915.

Veillez à toujours vous laver minutieusement les mains avant de toucher les aliments et de les mettre sous vide.

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine propres.

Les aliments périssables doivent être placés dans un réfrigérateur ou congélateur aussitôt après avoir été mis sous vide.

Après décongélation, les aliments périssables doivent être transformés aussitôt et chauffés dans toute leur épaisseur.

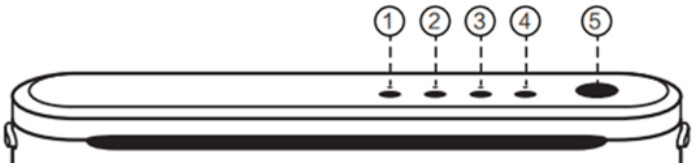
Veillez ne jamais emballer sous vide de l'ail ou des champignons. Car la mise sous vide d'air provoque une réaction chimique qui peut dégrader ces aliments.

Les aliments qui produisent des gaz, tels que les diverses variétés de choux, doivent être brièvement blanchis avant d'être mis sous vide.



D'une manière général, n'oubliez pas que les aliments emballés sous vide doivent être correctement stockés. Ainsi, les denrées périssables doivent être être malgré tout stockées au réfrigérateur.

EXPLICATION DE L'ÉLÉMENT DE COMMANDE



Touches de fonction

La machine peut fonctionner en mode „Humide“ (Moist) ou „Sec“ (Dry).

- 1/2 Le réglage de base est „Sec“ (Dry). Pour les aliments qui contiennent particulièrement beaucoup d'humidité, le réglage „Humide“ (Moist) est idéal.

- 3 **Bouton Pulse (Manual)**
Mise sous vide manuelle

- 4 **Bouton Seal / Souder**
Ce bouton permet uniquement de souder.

Bouton Stop

- 5 Appuyez sur le bouton Stop pour, à tout moment, arrêter le processus en cours.

METTRE EN MARCHÉ

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
2. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
3. Nettoyez toutes les pièces à l'aide d'un chiffon humide, conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien ».
4. Placez le chargeur sur une surface plane adaptée.
5. Veillez à laisser suffisamment d'espace devant la machine pour pouvoir placer le sachet souhaité devant la machine pour mettre sous vide.
6. Branchez l'appareil à l'aide du câble d'alimentation sur le réseau électrique (courant alternatif, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Tous les voyants de contrôle clignotent brièvement, puis le voyant „Dry“ s'allume et indique ainsi que la machine est prête à être utilisée. Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, tous les voyants lumineux clignotent régulièrement.

METTRE SOUS VIDE OU SOUDER DANS DES SACHETS

1. Préparez la machine conformément aux explications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle de la machine.
3. Vérifiez que le joint d'étanchéité dans la machine est propre. S'il y a des corps étrangers tels que des miettes sur le joint d'étanchéité, vous devez les retirer sinon il n'est pas possible de mettre sous vide.
4. Remplissez un sachet avec le produit souhaité. Ne pas trop remplir pour obtenir un meilleur résultat. Laissez environ 8 cm entre le contenu du sachet et l'extrémité du sachet.

5. Placez l'extrémité ouverte du sac au centre de la chambre de mise sous vide jusqu'aux butées de la chambre. Veillez à laisser suffisamment d'espace à gauche et à droite. N'enfonchez pas le sac trop fermement dans la chambre. Si le sac n'est pas correctement inséré, l'appareil ne pourra pas mettre sous vide correctement. Vérifiez donc que le sac est bien positionné avant de continuer. Il ne doit pas y avoir de plis au niveau du fil de soudure. Fermez le couvercle de l'appareil.
6. Sélectionner „Dry“ (produits secs sous vide) ou „Moist“ (produits humides sous vide) pour adapter le processus de mise sous vide à la consistance du produit. Le réglage par défaut est „Dry“.
7. Appuyez ensuite sur le bouton „Start/Stop“. Le voyant lumineux de la touche clignote pour indiquer que le processus de mise sous vide est en cours.
8. Dès que la mise sous vide est optimale, le sachet est soudé : C'est ce qu'indique également le voyant de contrôle du bouton „Seal“.
9. La machine commence à souder, la pompe fonctionne selon le niveau de mise sous vide puis s'arrête.
10. Une fois le processus terminé, le voyant lumineux reste allumé en permanence.
11. Si vous souhaitez arrêter le processus, appuyez sur le bouton „Start/Stop“.
12. Appuyez ensuite sur les deux fermetures à droite et à gauche de la machine en même temps. Le verrouillage est libéré et vous pouvez retirer le sachet préparé.
13. Le processus de mise sous vide est terminé, les aliments dans le sachet sont emballés sous vide.
14. Si vous souhaitez uniquement souder le sachet sans le mettre sous vide, posez le sachet dans la machine conformément à la description ci-dessus. Appuyez ensuite sur le bouton „Seal“. Dès que le voyant de contrôle de ce bouton s'éteint, le sachet est soudé et peut être retiré conformément à la description.
15. Vérifiez toujours que la mise sous vide obtenue est comme vous le souhaitez et que la soudure est continue et sans défaut.



La chambre de mise sous vide chauffe lorsque la machine est en marche. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

1. Préparez la machine conformément aux explications du chapitre „Mise en service“.
2. Ouvrez le couvercle de la machine.
3. Vérifiez que le joint d'étanchéité dans la machine est propre. S'il y a des corps étrangers tels que des miettes sur le joint d'étanchéité, vous devez les retirer sinon il n'est pas possible de mettre sous vide.
4. Coupez le morceau de film nécessaire du rouleau. Attention : Il faut ajouter au moins 8 cm à ce qui est nécessaire pour mettre sous vide. Si vous souhaitez réutiliser ce sachet, vous devez prévoir une réserve d'autant plus grande, soit 2,5 cm par processus de mise sous vide.
5. Placez une extrémité ouverte du film dans la chambre de mise sous vide. Veillez à laisser suffisamment d'espace à gauche et à droite.
6. Fermez le couvercle de la machine.
7. Appuyez sur la touche « Start/Stop », puis sur « Seal ».
8. L'appareil commence le soudage. En fonction de la valeur de vide, la pompe à vide ne fonctionne qu'à la fin du processus afin de sceller plus fermement le joint de soudure, puis s'arrête.
9. Appuyez ensuite sur les deux fermetures à droite et à gauche de la machine en même temps. Le verrouillage est libéré et vous pouvez retirer le sachet préparé.
10. Vérifiez toujours que le résultat est celui que vous souhaitez et que la soudure est continue et sans défaut.
11. Vous pouvez ensuite procéder à la mise sous vide conformément aux explications de la page 42.
12. Si vous souhaitez arrêter le processus, appuyez sur le bouton „Start/Stop“.



La chambre de mise sous vide chauffe lorsque la machine est en marche. De ce fait, ne les touchez pas pendant le fonctionnement car il y a un risque de brûlure.

Nettoyage de l'appareil



Avant le nettoyage, veillez à toujours éteindre la machine et à débrancher la fiche mâle de la prise de courant.

L'appareil et le câble ne doivent pas être immergés dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Laisser la machine refroidir avant de la nettoyer.

1. Retirez les résidus alimentaires de la machine avec un chiffon humide.
2. Essuyer la machine avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
3. N'utilisez aucun abrasif puissant, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergents chauds, ni de désinfectant.
4. La machine et la prise de raccordement doivent être totalement secs avant d'utiliser de nouveau la machine.
5. Si nécessaire, vous pouvez retirer vers le haut la partie supérieure du boîtier de sa partie inférieure. Pour remonter la machine, insérez délicatement les deux supports droit et gauche dans les creux de la partie inférieure du boîtier et rabattez sa partie supérieure.
6. Si l'un des joints d'étanchéité est usé, vous pouvez le remplacer par le joint fourni. Le joint est prédécoupé dans le matériau. Retirez délicatement l'excédent de matériau.
7. Retirez le joint défectueux dans la machine et mettez minutieusement le nouveau joint, puis appuyez fermement dessus. La machine ne peut fonctionner correctement que si le joint est correctement positionné.
8. Rangez la machine à emballer sous vide bien sèche dans un endroit sec et sûr, à l'abri de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.
9. Nous vous conseillons de ne refermer que légèrement le couvercle de la machine pour la ranger afin de protéger les joints internes contre la compression permanente.

Nettoyage des sachets de mise sous vide

1. Les sachets de mise sous vides peuvent être nettoyés à l'eau tiède avec un peu de liquide vaisselle.
2. Vous pouvez également nettoyer les sachets dans le lave-vaisselle. Pour ce faire, retournez délicatement le sachet et mettez-le dans le panier supérieur

du lave-vaisselle. Veillez à ce que toutes les surfaces du sachet soient en contact avec l'eau.

3. N'utilisez aucun abrasif puissant, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de détergents chauds, ni de désinfectant.
4. Séchez délicatement les sachets avant de les réutiliser.
5. Nous vous déconseillons de réutiliser les sachets qui ont été emballés sous vide avec de la viande ou du poisson cru.
6. Si vous avez mis sous vide des aliments très gras, il se peut que ces sachets ne soient plus réutilisables.

DÉPANNAGE

Problème

Solution

Aucun effet lorsque vous appuyez sur une touche.

- Vérifier si la prise est bien branchée.
- Vérifier si le câble d'alimentation est endommagé.
- Vérifier si la prise choisie fonctionne correctement en y branchant un autre appareil électrique.

Aucun vide ne peut être généré.

- Vérifier si le sachet est percé. Pour ce faire, vous pouvez par exemple souder le sachet de manière à ce que de l'air se trouve à l'intérieur. Placer ensuite le sachet dans l'eau et appuyer dessus. Si des bulles d'air remontent à la surface, le sachet est percé. Dans ce cas, utiliser un autre sachet.
- Si vous utilisez un sachet fabriqué par vos soins, vérifiez la soudure du sachet. Si un pli se trouve dans le cordon de soudage, celui-ci empêche l'air d'être extrait du sachet. Couper le sachet à cet endroit et le souder de nouveau.

Le sachet ne reste pas sous vide.

- Vérifier le cordon de soudure du sachet. Si un pli s'y trouve, aucun vide ne peut être généré.
- Ouvrir le sachet et le mettre sous vide une nouvelle fois.
- Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à ce que l'air s'échappe en permanence. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et mettre le sachet sous vide une nouvelle fois.
- Les aliments aux bords acérés, comme par exemple des os, peuvent endommager le sachet. Dans ce cas, utiliser un nouveau sachet. Lorsque vous souhaitez mettre sous vide de tels aliments, commencez par les emballer dans de l'essuie-tout.

Impossible de souder le sachet.

- Des restes de graisse, de liquides, de miettes, etc. dans la zone du cordon de soudage peuvent contribuer à empêcher le soudage. Ouvrir le sachet, nettoyer à fond la zone concernée et souder le sachet une nouvelle fois.

L'appareil est en marche, mais ne soude pas les sachets.

- Si l'appareil travaille trop longtemps le fil de soudage peut surchauffer. Dans ce cas, le chauffage est arrêté pour des raisons de sécurité. Veuillez mettre l'appareil hors marche pour 2 à 3 minutes pour que le fil de soudage puisse refroidir. Après on peut recommencer à travailler.

CONDITIONS DE GARANTIE

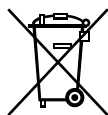
Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche).

Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	120 watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Afmetingen:	ca. 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (lxbxh)
Snoer:	ca. 80 cm
Gewicht:	ca. 0,6 kg
Afzuigvermogen:	4 liter per minuut
Vacuüm van de pomp:	0,6 bar
Beschermklasse:	II
Uitvoering:	Voor het sealen of vacumeren en sealen, functiecontrolelampjes, puls-functie
Toebehoren:	5 vacuümszak (15 x 25 cm), gebruiksaanwijzing



Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



Dit symbool attendeert op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of schade aan het apparaat kunnen veroorzaken.



Dit symbool attendeert u op een eventueel verbrandingsgevaar. Ga hier bijzonder voorzichtig te werk!

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed!

Personen in het huishouden

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.

4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.
5. Het apparaat uitsluitend op wisselstroom met spanning conform typeplaatje aansluiten.
6. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.
7. Dompel het apparaat in geen geval in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat mag niet in de afwasmachine worden gereinigd.
9. De vacumeerder mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Mocht dit toch eens gebeuren, moeten alle delen volkomen droog zijn vóór hernieuwd gebruik.
10. Houd folies en zakken uit de buurt van kinderen, zodat deze zich de zakken niet over het hoofd kunnen trekken – gevaar voor verstikking!
11. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke gebruiksdoelen, b v.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Elektrische veiligheid

12. Het apparaat c.q. de aansluitkabel nooit met natte handen aanraken.
13. Let erop dat het snoer niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit

tot ongevallen kan leiden, als bv. kleine kinderen eraan trekken.

14. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice a.u.b.
15. Plaats het apparaat om veiligheidsredenen nooit op hete oppervlakken, een metalen dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
16. Gebruik de vacumeerder altijd op een vrij, egaal oppervlak.
17. Trek de kabel uitsluitend aan de stekker uit het stopcontact, trek nooit direct aan de kabel. Til het apparaat niet aan de voedingskabel op.

Aanwijzingen voor een veilige opstelling en veilig gebruik

18. De lasdraad en lasafdichting in de vacuümkamer worden heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er gevaar voor brandwonden bestaat.
19. De vacumeerder mag niet in de openlucht worden gebruikt of opgeslagen.
20. Om schade te voorkomen mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt.
21. Na gebruik en vóór het reinigen van het apparaat de netstekker uit de stekkerdoos trekken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.

22. Gebruik het apparaat nooit in de buurt van brandbare bronnen, zoals gasovens enz.
23. Vacumeer nooit explosiegevaarlijke stoffen, zoals bijv. alcoholhoudende levensmiddelen
24. Reinig het apparaat iedere keer na gebruik.
25. Onvakkundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor de gebruiker en hebben tot gevolg dat de garantie vervalt.



Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.



De lasafdichting en de lasdraad in het binnenste van de vacumeerkamer worden tijdens het gebruik van het apparaat heet. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er kans op brandwonden bestaat.

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden is gerepareerd.

AANWIJZINGEN EN TIPS VOOR HET VACUMEREN

Door vacuüm verpakken kunt u groente, vlees enz. langer houdbaar maken. De levensmiddelen nemen geen vreemde geuren op; bovendien zijn de levensmiddelen goed beschermd tegen bacteriën, schimmelaantasting enz. Op deze wijze kunt u onder andere ook thee of droge levensmiddelen langer opslaan en zo bijv. gebruik maken van speciale aanbiedingen. Neem echter

in acht dat vacumeren geen vervanging voor koelen of invriezen is. Gebruik voor het vacumeren uitsluitend geschikte zakken en folies of het afzonderlijk verkrijgbare bakje. Andere zakken kunnen door de hoge temperaturen smelten en het apparaat beschadigen.

Onze vacumeerzakken en folies zijn van een speciale, gepatenteerde kunststof gemaakt. Dit materiaal is optimaal geschikt om levensmiddelen houdbaar te maken. De meegeleverde zakken zijn wasbaar en herbruikbaar; u kunt de zakken zelfs in de vaatwasser reinigen. U vindt nauwkeurige aanwijzingen hierover in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

Wij adviseren echter om hygiënische redenen om de zakken slechts een maal te gebruiken, als u deze voor gemakkelijk bederfelijke waar gebruikt, zoals bv. rauwe vis.

De zakken zijn uitstekend geschikt om vlees of vis vacuüm te verpakken, maar ook kant-en-klaarmaaltijden kunnen zo in porties worden verpakt en vrij lang worden opgeslagen. Neem in acht dat vochtig vacumeermateriaal van tevoren kort bevroren dient te worden, omdat er anders vloeistof tijdens het vacumeerproces kan uitlopen en daardoor geen vacuüm kan ontstaan. Bovendien mag vloeistof, vet of iets dergelijks zich niet in de buurt van de lasnaad van de zak bevinden, omdat ook dan het vacumeren niet mogelijk is. Tip: Sla de zak vóór het vullen naar buiten om; doe er dan de levensmiddelen in klap de randen van de zak weer om. Zo blijft de sealnaad steeds schoon! Overigens kunnen niet alleen levensmiddelen vacuüm worden verpakt. Ook oude foto's, postzegels, documenten of zilveren bestek kunnen worden gevacumeerd en zodoende worden beschermd tegen schadelijke milieu-invloeden. U kunt zakken of bakjes met vacuümverpakte levensmiddelen om op te warmen rechtstreeks in de magnetron doen. Neem hierbij in acht dat u van tevoren een klein gat moet maken, zodat de druk kan ontsnappen. Wij adviseren om zakken, die gebruikt zijn om levensmiddelen op te warmen, niet opnieuw te gebruiken. En ook voor sous-vide-garen zijn de gevacumeerde zakken uiteraard perfect geschikt. Bij sous-vide-garen gaat het om een vorm van garen op lage temperatuur, waarbij gevacumeerde levensmiddelen zoals vlees, groente of vis in een waterbad op constant lage temperaturen langzaam en buitengewoon behoedzaam worden gegaard. Het hiervoor passende apparaat uit ons assortiment is de sous-vide-stick 58915.

Was altijd uw handen voordat u met levensmiddelen gaat werken en gaat vacumeren.

Gebruik uitsluitend schoon keukengerei.

Bederfelijke levensmiddelen moeten na het vacumeren direct worden gekoeld of ingevroren.

Na het ontdooien moeten bederfelijke levensmiddelen onmiddellijk worden verwerkt en goed worden verhit.

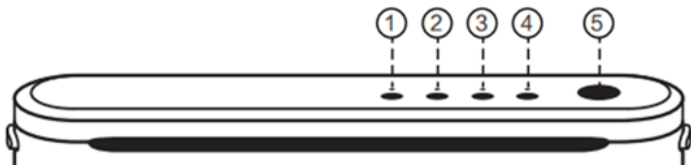
Vacumeer nooit knoflook of paddenstoelen. Bij deze levensmiddelen ontstaat door het vacumeren een chemische reactie die de levensmiddelen kan bederven.

Levensmiddelen, die gassen ontwikkelen, zoals bijv. alle koolsoorten, dienen vóór het vacumeren kort te worden geblancheerd.



Let er altijd op dat ook vacuümverpakte levensmiddelen op de juiste wijze moeten worden bewaard. Bederfelijke waar moet bijvoorbeeld toch worden gekoeld.

VERKLARING VAN HET BEDIENINGSELEMENT



Funcietoetsen

1/2 Het apparaat kan op „Vochtig“ (Moist) of „Droog“ (Dry) worden ingesteld. De basisinstelling is „Droog“ (Dry). Voor vacumeerartikelen, die extra veel vloeistof bevatten, kiest u het beste de instelling „Vochtig“ (Moist).

3 **Pulse-knop (Manual)**
Handmatig vacumeren

4 **Seal-knop / sealen**
Met deze knop wordt de zak enkel geseald.

Stop-knop

- 5 Druk op de Stop-knop om de betreffende bewerking op elk moment af te breken.

GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
2. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
3. Reinig alle onderdelen met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.
4. Zet het apparaat op een geschikt, vlak oppervlak.
5. Let erop dat u voldoende plaats vóór het apparaat hebt om de betreffende zak voor het vacumeren vóór het apparaat te kunnen neerleggen.
6. Sluit het apparaat m.b.v. de voedingskabel aan op het stroomnet (wisselstroom, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Alle controlelampjes gaan kort knipperen, vervolgens brandt het controlelampje „Dry“ en geeft hiermee aan dat het apparaat bedrijfsklaar is. Als u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, gaan alle controlelampjes regelmatig knipperen.

VACUMEREN OF SEALEN IN ZAKKEN

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven wordt in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Open het deksel van het apparaat.
3. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er ongewenste voorwerpen, zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
4. Vul een zak met het vacumeerartikel. Voor een optimaal resultaat moet u niet te veel in de zak doen. Laat ongeveer 8 cm tussen de inhoud van de zak en het einde van de zak vrij.
5. Plaats het open uiteinde van de zak in het midden van de vacuümkamer tot aan de aanslagen in de vacuümkamer. Zorg ervoor dat u voldoende ruimte

links en rechts overlaat. Druk de zak niet te hard in de kamer. Als de zak niet goed is geplaatst, kan het apparaat niet goed vacumeren. Controleer daarom of de zak goed zit voordat u verdergaat. Er mogen geen plooiën in de lasdraad ontstaan. Sluit het deksel van het apparaat.

6. Kies nu via de knop „Dry“ (droog vacumeerartikel) of „Moist“ (vochtig vacumeerartikel) om het vacumeren speciaal aan te passen aan de consistentie. De standaardinstelling is „Dry“.
7. Druk op de knop „Start/Stop“. Het controlelampje van de knop knippert om aan te geven dat het vacuümproces bezig is.
8. Zodra een optimaal vacumeerresultaat is bereikt, wordt de zak geseald: Het controlelampje van de knop „Seal“ geeft dit eveneens aan.
9. Het apparaat begint met het sealen, de vacuumpomp loopt afhankelijk van de vacuümwaarde enkel nog aan het begin en stopt dan.
10. Als het proces is voltooid, brandt het controlelampje continu.
11. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de knop „Start/Stop“.
12. Druk nu tegelijkertijd op de beide sluitingen rechts en links op het apparaat. De vergrendeling wordt ontgrendeld en u kunt de gevacumeerde zak uitnemen.
13. De vacuumbewerking is beëindigd, de levensmiddelen in de zak zijn vacuümverpakt.
14. Als u de zak alleen maar wilt sealen, maar niet wilt vacumeren, legt u de zak zoals boven beschreven in het apparaat. Dan drukt u op de knop „Seal“. Zodra het controlelampje van deze knop uit gaat, is de zak geseald en kan hij zoals beschreven worden verwijderd.
15. Controleer altijd of het vacumeerresultaat voldoet aan uw wensen en zorg ervoor dat de sealnaad ononderbroken en perfect is.



De vacumeerkamer wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er anders kan op brandwonden bestaan.

VACUMEREN OF SEALEN MET FOLIE

1. Bereid het apparaat voor, zoals beschreven wordt in het hoofdstuk „In gebruik nemen“.
2. Open het deksel van het apparaat.

3. Controleer of de afdichting in het apparaat schoon is. Als er ongewenste voorwerpen, zoals bijv. kruimels op de afdichting liggen, moet u deze verwijderen, omdat er anders geen vacuüm kan ontstaan.
4. Snij het vereiste stuk folie af van de rol. Let op: U moet minstens 8 cm extra afsnijden die u voor het vacumeren nodig heeft. Als u deze zak meermaals wilt gebruiken, moet u rekening houden met meer reserve, d.w.z. 2,5 cm per vacumeerproces.
5. Leg een open uiteinde van de folie in de vacumeerkamer. Let op dat u voldoende plaats naar links en rechts laat.
6. Sluit het deksel van het apparaat.
7. Druk op de knop "Start/Stop" en vervolgens op "Seal".
8. Het apparaat begint met het lassen. Afhankelijk van de vacuümwaarde werkt de vacuümpomp alleen aan het einde van het proces om de lasnaad steviger af te sluiten en stopt dan.
9. Druk nu tegelijkertijd op de beide sluitingen rechts en links op het apparaat. De vergrendeling wordt ontgrendeld en u kunt de gevacumeerde zak uitnemen.
10. Controleer altijd of het resultaat voldoet aan uw wensen en zorg ervoor dat de sealnaad ononderbroken en perfect is.
11. U kunt nu met het vacumeren beginnen, zoals beschreven op pag. 55.
12. Als u de bewerking wilt onderbreken, drukt u op de knop „Start/Stop“.



De vacumeerkamer wordt heet tijdens het gebruik van het apparaat. Raak deze daarom tijdens het gebruik niet aan, omdat er anders kan op brandwonden bestaan.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging van het apparaat



Schakel het apparaat voordat u het gaat reinigen uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat en de voedingskabel mogen niet in water of een andere vloeistof worden gedompeld.

Laat het apparaat afkoelen voordat u het reinigt.

1. Verwijder resten van levensmiddelen die zich aan het apparaat bevinden met een vochtige doek.
2. Veeg de vacumeerder af met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

3. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
4. Het apparaat en de voedingsstekker moeten helemaal droog zijn voordat het apparaat weer gebruikt kan worden.
5. Indien nodig kunt u het bovenste deel van de behuizing naar boven toe van het onderste deel aftrekken. Om het apparaat weer in elkaar te zetten, plaatst u de beide houders rechts en links zorgvuldig in de uitsparingen in het onderste deel van de behuizing en klapt u het bovenste deel van de behuizing omlaag.
6. Als een van de lasafdichtingen is versleten, dan kunt u deze door de meegeleverde afdichting vervangen. De afdichting is in het materiaal voorgeponst. Verwijder het overvloedige materiaal voorzichtig.
7. Verwijder de defecte lasafdichting in het apparaat en plaats de nieuwe afdichting zorgvuldig en druk deze goed vast. Alleen als de afdichting goed zit, kan het apparaat goed functioneren.
8. Berg het volledig droge vacumeerapparaat op een droge en veilige plaats op om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.
9. Wij adviseren bovendien op bij het opbergen het deksel van het apparaat slechts iets te sluiten om de interne afdichtingen tegen continue druk te beschermen.

De vacuümzakken reinigen

1. De vacuümzakken kunnen in warm water, waaraan u een beetje afwasmiddel heeft toegevoegd, worden gereinigd.
2. U kunt de zakken ook in de vaatwasser reinigen. Draai de betreffende zak hiervoor binnenstebuiten en leg de zak in de bovenste korf van de vaatwasser. Let erop dat alle oppervlakken van de zak in contact komen met water.
3. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfecterende middelen.
4. Droog de zak zorgvuldig voordat u deze opnieuw gebruikt.
5. Wij adviseren om een zak, waarin rauw vlees of rauwe vis vacuüm was verpakt, niet opnieuw te gebruiken.
6. Als u zeer vette levensmiddelen in een vacuümzak hebt verpakt, is het mogelijk dat deze zak ook niet meer te gebruiken is.

Probleem

Oplossing

Geen functie, als u op een knop drukt.

- Controleer of de netstekker correct in het stopcontact zit.
- Controleer of de netkabel beschadigd is.
- Controleer of het gekozen stopcontact goed functioneert, door een ander elektrisch apparaat erop aan te sluiten.

Er kan geen vacuüm geproduceerd worden.

- Controleer of er een gat in de zak zit. Hiervoor kunt u de zak bijvoorbeeld zodanig lassen, dat er nog een beetje lucht in zit. Leg de zak dan in water en druk iets op de zak. Als er luchtbelllen omhoog komen, zit er een gat in de zak. Gebruik a.u.b. een nieuwe zak.
- Als u een zelf gemaakte zak gebruikt, moet u de lasnaad van de zak controleren. Als zich een vouw in de lasnaad bevindt, voorkomt deze vouw dat de lucht uit de zak wordt gezogen. Snij of knip de zak op de plaats van de vouw af en las de zak opnieuw.

De zaak verliest het vacuüm.

- Controleer de lasnaad van de zak. Als zich een vouw in de lasnaad van de zak bevindt, kan geen vacuüm geproduceerd worden.
- Maak de zak open en vacumeer de zak opnieuw.
- Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasbalk bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat er steeds weer lucht ontsnapt. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en vacumeer de zak opnieuw.
- Levensmiddelen met scherpe randen, zoals bijv. botten, kunnen de zak beschadigen. In dit geval moet u een nieuwe zak gebruiken. Als u zulke levensmiddelen vacuüm wilt verpakken, wikkel er dan eerst een beetje keukenpapier om.

De zak kan niet gelast worden

- Resten van vet, vloeistoffen, kruimels enz. die zich in de buurt van de lasnaad bevinden, kunnen de oorzaak ervan zijn dat de zak niet dichtgelast kan worden. Maak de zak open, reinig het betreffende gedeelte grondig en las de zak opnieuw dicht.

Het apparaat werkt, maar de zakjes worden niet gelast.

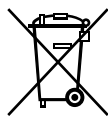
- Wanneer het apparaat te lang werkt, kan het lasleiding oververhitten. In deze geval wordt het verhitting uitgeschakeld voor veiligheidsredenen. Schakel het apparaat uit voor 2-3 minuten omdat het lasleiding kan afkoelen. Daarna kan het apparaat weer gebruikt worden.

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



DATI TECNICI

Potenza:	120 Watt, 220–240 V~, 50–60 Hz
Dimensioni:	circa 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (L/I/H)
Cavo di alimentazione:	circa 80 cm
Peso:	circa 0,6 kg
Classe di protezione:	II
Potenza di aspirazione:	4 litri al minuto
Vuoto della pompa:	0,6 bar
Dotazioni:	Per saldatura o confezionamento sottovuoto e la saldatura, spie di controllo del funzionamento, funzione a impulsi
Accessori:	5 sacchetti per sottovuoto (15 x 25 cm), istruzioni per l'uso



Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design.

SPIEGAZIONE DEI SIMBOLI



Questo simbolo indica possibili pericoli che possono provocare lesioni o danni all'apparecchio.



Questo simbolo indica un possibile pericolo di ustioni. Procedere sempre con particolare attenzione!

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Vi invitiamo a leggere e conservare queste istruzioni!

Persone all'interno della casa.

1. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

3. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. Collegare la macchina soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta.
6. Questa macchina non deve essere comandata tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.
8. Non è idonea per il lavaggio in lavastoviglie.
9. La macchina per sottovuoto non deve entrare in contatto con acqua o altri liquidi. Qualora ciò avvenisse, prima del riutilizzo tutti i componenti devono essere perfettamente asciutti.
10. Tenere pellicole e sacchetti fuori dalla portata dei bambini in modo che questi ultimi non possano infilarsi i sacchetti sulla testa - Pericolo di soffocamento!
11. La macchina è progettata esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
 - Non toccare mai né la macchina né il cavo di allacciamento a mani bagnate.

Sicurezza elettrica

12. Per motivi di sicurezza non posizionare mai la macchina su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. La macchina e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
13. Utilizzare sempre la macchina per sottovuoto su una superficie libera e piana.
14. Per staccare la spina dalla presa elettrica tirare solo la spina, non tirare mai direttamente il cavo di alimentazione! Non sollevare l'apparecchio tenendolo dal cavo di alimentazione.
15. Dopo l'utilizzo e prima della pulizia, staccare la spina dalla presa elettrica. Non lasciare mai la macchina incustodita quando la spina è inserita.
16. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto ciò potrebbe causare infortuni, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattonearlo.
17. Controllare regolarmente che la macchina, la spina e il cavo di alimentazione non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare la macchina alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione.

Istruzioni per l'installazione e l'uso in sicurezza

18. Il filo di saldatura e la guarnizione di saldatura nella camera sottovuoto si surriscaldano durante il funzionamento dell'apparecchio. Pertanto durante il funzionamento non toccarla mai, in quanto sussiste il pericolo di ustioni.

19. La macchina per sottovuoto non deve essere utilizzata o conservata all'aperto.
20. Per evitare danni, non usare la macchina con accessori di altri marchi o produttori.
21. Non utilizzare mai in prossimità di fonti di innesco quali forni a gas, ecc.
22. Non confezionare sottovuoto sostanze a rischio di esplosione, come ad esempio alimenti contenenti alcool.
23. Pulire la macchina dopo ogni utilizzo.
24. Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.



Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.



Quando si utilizza l'apparecchio, la guarnizione e il filo di saldatura all'interno della camera del vuoto raggiungono temperature molto elevate. Pertanto, non devono essere toccati durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

Con il confezionamento sottovuoto è possibile conservare a lungo verdure, carne, ecc. Gli alimenti non assorbono gli odori esterni e sono ben protetti da batteri, muffe e simili.

In questo modo è possibile conservare a lungo anche il tè e gli alimenti secchi e quindi si può approfittare delle offerte speciali. Attenzione, però: la conservazione sottovuoto non sostituisce il raffreddamento o il congelamento. Utilizzare esclusivamente sacchetti e pellicole adatti per la conservazione sottovuoto o l'apposito contenitore disponibile separatamente. Altri sacchetti potrebbero fondersi a causa delle temperature elevate e danneggiare l'apparecchio.

I nostri sacchetti e pellicole per il sottovuoto sono realizzati con una speciale materia plastica brevettata. Questo materiale è perfettamente indicato per la conservazione degli alimenti. I sacchetti forniti sono lavabili e riutilizzabili, possono essere lavati addirittura in lavastoviglie. Indicazioni precise al riguardo sono disponibili nel capitolo "Cura e pulizia".

Tuttavia, per motivi igienici, consigliamo di utilizzare i sacchetti solo una volta se vengono usati per prodotti facilmente deperibili, come ad esempio il pesce crudo.

I sacchetti sono perfettamente indicati per il confezionamento sottovuoto della carne o del pesce, ma anche le pietanze pronte possono essere porzionate e conservate a lungo. Attenzione, i cibi umidi dovrebbero essere congelati brevemente prima del confezionamento sottovuoto, poiché in caso contrario il liquido potrebbe fuoriuscire durante il processo e impedire la formazione del vuoto. Inoltre, nella zona della saldatura del sacchetto non devono essere presenti liquidi, grassi o simili, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto. Suggerimento: Rovesciare il sacchetto verso l'esterno prima di riempirlo, quindi introdurre gli alimenti e ripiegare i bordi del sacchetto. In questo modo la saldatura rimane sempre pulita! Inoltre: Non solo gli alimenti possono essere confezionati sottovuoto. Questo metodo di conservazione è indicato anche per vecchie fotografie, francobolli, documenti o argenteria, che in questo modo sono protetti dagli agenti ambientali nocivi. Gli alimenti confezionati in sacchetti sottovuoto possono essere riscaldati direttamente nel microonde. Basta ricordarsi di praticare un piccolo foro nel sacchetto in modo da scaricare la pressione. Consigliamo di non riutilizzare i sacchetti usati per il riscaldamento degli alimenti. I sacchetti, naturalmente, sono indicati anche per la cottura "sous vide". La cottura "sous vide" è una tecnica di cottura a bassa

temperatura in cui gli alimenti confezionati sottovuoto, come carne, verdura o pesce, vengono cotti lentamente e in modo straordinariamente delicato immergendoli in acqua a temperature basse e costanti. L'apparecchio della nostra gamma adatto a questo tipo di preparazione è il Sous-vide-Stick 58915.

MANIPOLAZIONE IGIENICA DEGLI ALIMENTI

Lavare accuratamente le mani prima di manipolare e confezionare gli alimenti sottovuoto.

Utilizzare solo utensili da cucina puliti. Gli alimenti deperibili devono essere refrigerati o congelati subito dopo il confezionamento sottovuoto. Dopo lo scongelamento, gli alimenti deperibili devono essere lavorati subito e cotti accuratamente.

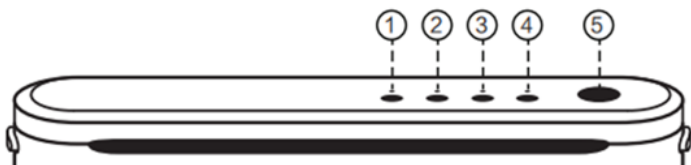
Aglione e funghi non devono mai essere confezionati sottovuoto. Il confezionamento sottovuoto di questi alimenti provoca una reazione chimica che può causarne il deterioramento.

Gli alimenti che sviluppano gas, come tutti i tipi di cavoli, dovrebbero essere sbollentati brevemente prima del confezionamento sottovuoto.



In linea di massima, ricordate sempre che anche gli alimenti confezionati sotto vuoto devono essere conservati correttamente. I prodotti deperibili, ad esempio, devono essere comunque refrigerati.

SPIEGAZIONE DEI COMANDI



Tasti funzione

- 1/2 L'apparecchio può funzionare con le impostazioni "Umido" (Moist) o "Secco" (Dry). L'impostazione di base è "Secco" (Dry). L'impostazione "Umido" (Moist) è ideale per i prodotti che contengono una quantità notevole di liquidi.

- 3 **Tasto Pulse (Manual)**
Creazione manuale del vuoto

- 4 **Tasto Seal / Saldatura**
Con questo tasto si effettua solo la saldatura del sacchetto.

- 5 **Tasto Stop**
Premere il tasto Stop per interrompere in qualsiasi momento il processo in corso.

MESSA IN FUNZIONE

1. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere il materiale d'imballaggio fuori dalla portata di bambini e animali - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
2. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
3. Pulire tutte le parti con un panno umido, come descritto nel capitolo "Cura e pulizia".
4. Appoggiare l'apparecchio su un piano di lavoro adatto.
5. Accertarsi di disporre di uno spazio sufficiente davanti all'apparecchio per poter appoggiare il sacchetto per il confezionamento sottovuoto.
6. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica con il cavo di alimentazione (corrente alternata, 220-240 V~, 50-60 Hz).
7. Tutte le spie di controllo lampeggiano brevemente, poi si accende la spia "Dry" a indicare che l'apparecchio è pronto per l'uso. Se non si utilizza l'apparecchio per un periodo prolungato, tutte le spie luminose lampeggiano regolarmente.

1. Preparare l'apparecchio come descritto al punto "Messa in funzione".
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Controllare che la guarnizione dell'apparecchio sia pulita. Eventuali corpi estranei come briciole e simili devono essere rimossi dalla guarnizione, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto.
4. Riempire un sacchetto con l'alimento da confezionare sottovuoto. Per un risultato ottimale, il sacchetto non dovrebbe essere riempito eccessivamente. Lasciare uno spazio libero di circa 8 cm tra il contenuto e l'estremità del sacchetto.
5. Posizionare l'estremità aperta del sacchetto al centro della camera sottovuoto fino a raggiungere i fermi presenti nella camera stessa. Assicurarsi di lasciare spazio sufficiente a destra e a sinistra. Non premere il sacchetto troppo forte nella camera. Se il sacchetto non è inserito correttamente, l'apparecchio non può sottovuotare correttamente, quindi controllare che il sacchetto sia posizionato correttamente prima di procedere. Non devono formarsi pieghe sul filo di saldatura. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
6. Selezionare "Dry" (alimenti secchi) o "Moist" (alimenti umidi) per adattare il processo di creazione del vuoto alla specifica consistenza. L'impostazione predefinita è "Dry".
7. Quindi premere il tasto "Start/Stop". La spia luminosa del tasto lampeggia per indicare che il processo di sottovuoto è in corso.
8. Una volta ottenuto un vuoto ottimale, il sacchetto viene sigillato: la spia di controllo del tasto "Seal" indica che è in corso questo processo.
9. L'apparecchio inizia a saldare, la pompa del vuoto, a seconda del valore del vuoto, si porta nella posizione iniziale e poi si ferma.
10. Al termine del processo, la spia di controllo rimane accesa in modo fisso.
11. Se si desidera annullare il processo, premere il tasto "Start/Stop".
12. A questo punto, premere contemporaneamente le due chiusure a destra e a sinistra dell'apparecchio. Il blocco viene rilasciato ed è possibile prelevare il sacchetto pronto.
13. Il processo di creazione del vuoto è terminato, gli alimenti nel sacchetto sono confezionati sottovuoto.
14. Se si vuole solo saldare il sacchetto senza creare il vuoto, posizionare il sacchetto nell'apparecchio come descritto in precedenza. Quindi premere il tasto "Seal". Non appena la spia di controllo di questo tasto si spegne, il sacchetto è saldato e può essere prelevato come descritto.

15. Controllare sempre che il risultato del confezionamento sottovuoto corrisponda alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia continua e priva di difetti.



Durante il funzionamento dell'apparecchio, la camera del vuoto raggiunge temperature molto elevate. Pertanto, non deve essere toccata durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

CONFEZIONAMENTO SOTTOVUOTO O SALDATURA CON PELLICOLA

1. Preparare l'apparecchio come descritto al punto "Messa in funzione".
2. Aprire il coperchio dell'apparecchio.
3. Controllare che la guarnizione dell'apparecchio sia pulita. Eventuali corpi estranei come briciole e simili devono essere rimossi dalla guarnizione, poiché in caso contrario non è possibile creare il vuoto.
4. Tagliare dal rotolo il pezzo di pellicola necessario. Attenzione: Si devono aggiungere almeno 8 cm, che sono necessari per il confezionamento sottovuoto. Se si desidera riutilizzare questo sacchetto si deve calcolare una corrispondente lunghezza di riserva, pari a 2,5 cm per ogni processo di creazione del vuoto.
5. Posizionare un'estremità aperta della pellicola nella camera del vuoto. Accertarsi di lasciare uno spazio sufficiente a sinistra e a destra.
6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
7. Premere il tasto "Start/Stop" e poi "Seal".
8. L'apparecchio inizia la saldatura, la pompa di sottovuoto funziona solo alla fine del processo, a seconda del valore di sottovuoto, per chiudere più saldamente la saldatura e poi si ferma.
9. A questo punto, premere contemporaneamente le due chiusure a destra e a sinistra dell'apparecchio. Il blocco viene rilasciato ed è possibile prelevare il sacchetto pronto.
10. Controllare sempre che il risultato corrisponda alle esigenze e accertarsi che la saldatura sia continua e priva di difetti.
11. A questo punto si può procedere con la creazione del vuoto come descritto a pagina 68.
12. Se si desidera annullare il processo, premere il tasto "Start/Stop".



Durante il funzionamento dell'apparecchio, la camera del vuoto raggiunge temperature molto elevate. Pertanto, non deve essere toccata durante l'uso a causa del pericolo di ustioni.

CURA E PULIZIA

Pulizia dell'apparecchio



Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.

L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.

Attendere il raffreddamento dell'apparecchio prima di pulirlo.

1. Rimuovere i residui di alimenti dall'apparecchio con un panno umido.
2. Pulire la macchina per il sottovuoto con un panno umido e un po' di detersivo.
3. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti.
4. L'apparecchio e la spina devono essere perfettamente asciutti prima di poter riutilizzare l'apparecchio.
5. In caso di necessità è possibile staccare la parte superiore del corpo esterno dalla parte inferiore tirandola verso l'alto. Per riassemblare l'apparecchio, inserire con cura i due supporti a destra e a sinistra nelle cavità della parte inferiore e abbassare la parte superiore.
6. Se una delle guarnizioni di saldatura è usurata è possibile sostituirla con la guarnizione fornita. La guarnizione è pre-fustellata nel materiale. Rimuovere con cautela il materiale in eccesso.
7. Rimuovere la guarnizione difettosa dall'apparecchio, inserire con cura la nuova guarnizione e premere bene. L'apparecchio può funzionare correttamente solo se la guarnizione è posizionata nel modo giusto.
8. Conservare la macchina per il sottovuoto perfettamente asciutta in un luogo asciutto e sicuro per proteggerla da polvere, urti, calore intenso e umidità.
9. Per la conservazione consigliamo di chiudere solo leggermente il coperchio dell'apparecchio per proteggere le guarnizioni interne da una costante pressione.

Pulizia dei sacchetti per sottovuoto

1. I sacchetti per sottovuoto possono essere lavati in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo.
2. I sacchetti sono anche lavabili in lavastoviglie. Per farlo si deve rivoltare il sacchetto e sistemarlo nel cestello superiore della lavastoviglie. Accertarsi che tutte le superfici del sacchetto entrino in contatto con l'acqua.
3. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti.
4. Asciugare accuratamente il sacchetto prima di riutilizzarlo.
5. Consigliamo di non riutilizzare i sacchetti usati per il confezionamento sottovuoto di carne o pesce crudi.
6. In caso di confezionamento sottovuoto di alimenti grassi, è possibile che il sacchetto non sia più riutilizzabile.

DIAGNOSTICA DEI PROBLEMI

Problema

Soluzione

Nessun funzionamento quando si preme un tasto.

- Controllare che la spina sia correttamente inserita nella presa elettrica
- Verificare che il cavo di rete non sia danneggiato
- Accertarsi che la presa scelta funzioni correttamente collegandovi un altro elettrodomestico.

Non si riesce a generare il vuoto.

- Verificare che il sacchetto non sia bucato. Per esempio è possibile saldare il sacchetto in modo che al suo interno rimanga dell'aria e poi immergerlo in acqua e schiacciarlo leggermente. Se si osservano delle bolle d'aria salire verso l'alto il sacchetto è bucato. Usare un sacchetto nuovo.
- Se si usa un sacchetto autoprodotta, controllarne la saldatura. Se questa presenta una grinza, l'estrazione dell'aria dal sacchetto è impossibile. Tagliare il sacchetto in questo punto e risaldarlo.

Il sacchetto perde il vuoto.

- Controllare la saldatura del sacchetto. Se essa presenta una grinza non è possibile generare il vuoto.
- Aprire il sacchetto e metterlo nuovamente sotto vuoto.
- Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che l'aria continui a fuoriuscire dal sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e riconfezionarlo sottovuoto.
- Gli alimenti con punte taglienti, come ad esempio le ossa, possono danneggiare il sacchetto. In questo caso usare un sacchetto nuovo. Per confezionare sottovuoto questi alimenti, prima avvolgerli in carta da cucina.

Non si riesce a saldare il sacchetto.

- Residui di grasso, liquidi, briciole ecc. nella zona della barra di saldatura possono far sì che non si riesca a saldare il sacchetto. Aprire il sacchetto, pulire accuratamente la zona interessata e risaldarlo.

L'apparecchio funziona, ma non produce saldatura.

- Se la saldatura a filo è surriscaldato, essa verrà automaticamente spento. Accendere la macchina per 2-3 minuti e lasciare raffreddare. In seguito, il dispositivo può essere utilizzato nuovamente.

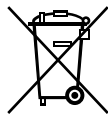
NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulta visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB).

Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



INSTRUCCIONES DE USO MODELO 48020

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	120 vatios, 220–240 V~, 50-60 Hz
Dimensiones:	aprox. 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (L/An/Al)
Cable de alimentación:	aprox. 80 cm
Peso:	aprox. 0,6 kg
Clase de protección:	II
Potencia de aspiración:	4 litros por minuto
Vacío de la bomba:	0,6 bar
Equipamiento:	Para el sellado o bien para el envasado al vacío y el sellado, pilotos de control de función, función "Pulse", cúter integrado para cortar fácilmente las láminas
Accesorios:	5 bolsas de vacío (15 x 25 cm), manual de instrucciones



Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.



Este símbolo identifica posibles peligros que pueden derivar en lesiones personales o daños en el aparato.



Este símbolo le indica un posible peligro de quemaduras. ¡Preste aquí siempre la máxima atención!

PARA SU SEGURIDAD

¡Lea y conserve las siguientes instrucciones! **Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
7. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos.

8. El aparato no se debe lavar en el lavavajillas.
9. La envasadora al vacío no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello, esto ocurriese alguna vez, todas las piezas deberán estar completamente secas antes de un nuevo uso.
10. Mantenga las láminas y bolsas fuera del alcance de los niños para que estos no se coloquen las bolsas sobre la cabeza. ¡Peligro de asfixia!
11. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

12. No toque jamás el aparato o el cable de conexión con manos húmedas.
13. Por razones de seguridad jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.

Seguridad eléctrica

14. Extraiga el cable de alimentación de la toma de corriente tirando solo del conector, no tire nunca directamente del

cable. No elevar el aparato por el cable de alimentación.

15. Revise periódicamente si el aparato, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.

Indicaciones sobre la colocación segura y el funcionamiento

16. Use siempre el generador de vacío sobre una superficie libre y llana.
17. Preste atención a que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes si, p. ej., los niños pequeños tiran de él.
18. No utilizar nunca cerca de fuentes inflamables, como aparatos accionados por gas, etc.
19. No envasar nunca al vacío sustancias con peligro de explosión, p. ej., alimentos con alcohol
20. El alambre de soldadura y la junta de soldadura de la cámara de vacío se calientan durante el funcionamiento del aparato. Por lo tanto, no la toque durante el funcionamiento dado que existe peligro de quemaduras.
21. El generador de vacío no debe ser usado ni guardado a la intemperie.
22. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
23. Después del uso, así como antes de la limpieza, desenchufe el aparato. No deje

nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.

24. Limpie el aparato después de cada uso.

25. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.



No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.



La junta de sellado y el alambre de sellado en el interior de la cámara de vacío se calientan durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de un uso inadecuado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

INDICACIONES Y CONSEJOS PARA LA GENERACIÓN DE VACÍO

Mediante el envasado al vacío, podrá conservar durante más tiempo verduras, carne, etc. Los alimentos no adquieren olores extraños, además, están bien protegidos contra bacterias, moho, etc.

De esta manera, podrá almacenar también té o alimentos secos durante períodos largos y aprovechar así, p. ej., ofertas especiales. Sin embargo, tenga en cuenta que el envasado al vacío no sustituye al refrigerado ni al congelado.

Use solo bolsas y láminas adecuadas para envasar al vacío o los recipientes disponibles por separado. Si utiliza otras bolsas, estas se podrían fundir por las altas temperaturas y dañar el aparato. Nuestras bolsas y las láminas para envasar al vacío están fabricadas de un material sintético especial patentado. Este material es óptimo para conservar sustancias alimenticias. Las bolsas suministradas son lavables y reutilizables, y hasta puede meterlas en el lavavajillas. Encontrará indicaciones exactas sobre el tema en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

Sin embargo, por razones higiénicas recomendamos utilizar las bolsas solo una vez si las utiliza para productos perecederos, p. ej., pescado crudo.

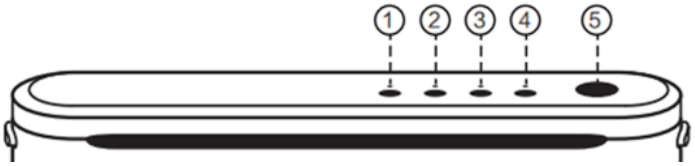
Las bolsas son excelentes para envasar al vacío carne o pescado, pero también es posible envasar alimentos preparados por porciones y guardarlos durante más tiempo. Por favor, tenga presente que las sustancias húmedas que vayan a ser envasadas se deben congelar antes brevemente para que no salga líquido al envasar, lo que evitaría la generación de vacío. Además, no debe haber líquidos, grasas o similares en el área de la costura de sellado de la bolsa, dado que, de lo contrario, tampoco será posible conseguir el envasado al vacío. Consejo: Antes del llenado, doble los bordes de sellado de la bolsa hacia fuera, introduzca los alimentos y vuelva a desplegar los bordes. ¡De este modo, la costura de sellado se mantiene siempre limpia! Además: No solo es posible envasar al vacío los alimentos. También puede envasar fotografías antiguas, sellos postales, documentos o cubiertos de plata y protegerlos así de las influencias ambientales. Para recalentar, puede colocar directamente las bolsas con alimentos envasados al vacío en el microondas. Para ello, asegúrese previamente de pinchar un pequeño agujero en la bolsa para que pueda descargarse la presión. Recomendamos no volver a usar las bolsas utilizadas para recalentar alimentos. Por supuesto, las bolsas al vacío son perfectamente adecuadas para la cocción „Sous-Vide“. La cocción „Sous-Vide“ es una forma de cocción a baja temperatura durante la cual los alimentos envasados al vacío como carne, verdura o pescado se cuecen lentamente y con mucho cuidado en un baño de agua a temperaturas constantemente bajas. El aparato adecuado para ello de nuestra gama de productos es Sous-Vide-Stick 58915.

MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

Lávese siempre las manos antes de manipular alimentos y envasar al vacío. Utilice solo utensilios de cocina limpios. Los alimentos perecederos se deben enfriar o congelar inmediatamente después del envasado al vacío. Después de la descongelación, se deben procesar inmediatamente los alimentos perecederos y calentarlos bien. No envase nunca al vacío los ajos ni las setas. Estos productos generan una reacción química cuando se envasan al vacío que puede estropear los alimentos. Los alimentos que producen gases, p. ej., todo tipo de coles, se deben escaldar brevemente antes del envasado al vacío.



Tenga en cuenta que los alimentos envasados al vacío también se deben almacenar adecuadamente. Por ejemplo, las mercancías perecederas se deben enfriar de todas maneras.



Teclas de función

El aparato puede funcionar en los ajustes „Húmedo“ (Moist) o „Seco“ (Dry). El ajuste básico es „Seco“ (Dry). Para productos de envasado al vacío que contienen especialmente muchos líquidos, es perfecto el ajuste „Húmedo“ (Moist).

3 **Tecla „Pulse“ (Manual)**
Envasado al vacío manual

4 **Tecla „Seal“/sellar**
Con esta tecla, solamente se sella la bolsa.

5 **Tecla „Stop“**
Pulse la tecla de parada para interrumpir el proceso correspondiente en cualquier momento.

PUESTA EN SERVICIO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños y de los animales. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
2. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
3. Limpie todas las piezas con un paño húmedo como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.

4. Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo adecuada y llana.
5. Preste atención a que haya suficiente espacio delante del aparato para poder depositar delante del mismo las bolsas necesarias para envasar al vacío.
6. Conecte el cable de alimentación a la red eléctrica (corriente alterna, 220–240 V~, 50–60 Hz).
7. Todos los pilotos de control parpadean brevemente y, a continuación, se enciende el piloto de control „Dry“, que indica que el aparato está listo para el funcionamiento. Si no utiliza el dispositivo durante un periodo prolongado, todas las luces de control parpadearán regularmente.

ENVASADO AL VACÍO O SELLADO EN BOLSAS

1. Prepare el aparato como se describe en „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiese cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.
4. Llene una bolsa con el producto que se vaya a envasar. Para obtener un resultado óptimo, la bolsa no debe llenarse excesivamente. Deje un espacio libre de aprox. 8 cm entre el contenido de la bolsa y el extremo de esta.
5. Coloque el extremo abierto de la bolsa en el centro de la cámara de vacío hasta que toque los topes de la cámara. Asegúrese de dejar suficiente espacio a la izquierda y a la derecha. No presione la bolsa con demasiada fuerza dentro de la cámara. Si la bolsa no está colocada correctamente, el aparato no podrá realizar el vacío de forma adecuada, por lo que debe comprobar que la bolsa esté bien colocada antes de continuar. No deben formarse arrugas en el cordón de soldadura. Cierre la tapa del aparato.
6. Seleccione „Dry“ (producto seco de envasado al vacío) o „Moist“ (producto húmedo de envasado al vacío) para adaptar el proceso de envasado al vacío específicamente a la consistencia. El ajuste por defecto es „Dry“.
7. A continuación, pulse la tecla „Start/Stop“. La luz indicadora del botón parpadeará para indicar que el proceso de vacío está en marcha.
8. En cuanto se consigue un resultado óptimo del envasado al vacío, se sella la bolsa: también lo indica el piloto de control de la tecla „Seal“.

9. El aparato comienza a sellar, la bomba de vacío funciona solo al principio en función del valor de vacío y, después, se detiene.
10. Cuando el proceso ha finalizado, la luz indicadora permanece encendida de forma continua.
11. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Start/Stop“.
12. Ahora presione con fuerza y simultáneamente los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato. El desbloqueo se soltará y podrá retirar las bolsas preparadas.
13. El proceso ha finalizado y los alimentos de la bolsa están envasados al vacío.
14. Si solamente desea sellar la bolsa, pero no envasarla al vacío, insértela en el aparato, como se describe arriba. Después, pulse la tecla „Seal“. En cuanto se apague el piloto de control de esta tecla, la bolsa estará sellada y se podrá retirar como se describe.
15. Compruebe siempre si el resultado del envasado al vacío le parece satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado es continua y perfecta.



La cámara de vacío se calienta durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.



ENVASADO AL VACÍO O SELLADO CON LÁMINA

1. Prepare el aparato como se describe en „Puesta en servicio“.
2. Abra la tapa del aparato.
3. Compruebe si la junta del aparato está limpia. En caso de que hubiese cuerpos extraños (como migajas) sobre la junta, deberá eliminarlos o de lo contrario no se podrá generar vacío.
4. Corte del rollo el trozo necesario de lámina. Atención: Se deben añadir como mínimo 8 cm que son necesarios para el envasado al vacío. Si desea reutilizar esta bolsa, deberá calcular una mayor reserva que, por cada proceso de envasado al vacío, será de unos 2,5 cm.
5. Coloque un extremo abierto de la lámina en la cámara de envasado al vacío. Asegúrese de dejar suficiente espacio hacia la izquierda y derecha.
6. Cierre la tapa del aparato.
7. Pulse el botón „Start/Stop“ y, a continuación, „Seal“.
8. El aparato comienza a soldar y, dependiendo del valor de vacío, la bomba de vacío solo funciona al final del proceso para sellar mejor la soldadura y luego se detiene.
9. Ahora presione con fuerza y simultáneamente los dos cierres a la derecha y a la izquierda del aparato. El desbloqueo se soltará y podrá retirar las bolsas preparadas.
10. Compruebe siempre si el resultado le parece satisfactorio y asegúrese de que la costura de sellado es continua y perfecta.
11. Ahora puede iniciar el envasado al vacío como se describe en la página 80.
12. Si desea interrumpir el proceso, pulse la tecla „Start/Stop“.



La cámara de vacío se calienta durante el uso del aparato. Por lo tanto, no los toque durante el funcionamiento, dado que existe peligro de quemaduras.

LIMPIEZA Y CUIDADO

Limpieza del dispositivo



Antes de la limpieza, desconectar siempre el aparato y retirar el enchufe de la toma de corriente.

El aparato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua o en otro líquido.

Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Retire los restos de alimentos del aparato con un paño húmedo.
2. Limpie la envasadora al vacío con un paño húmedo y un poco de detergente.
3. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes.
4. Tanto el aparato como el enchufe de conexión deberán estar completamente secos antes de volver a utilizar el aparato.
5. En caso necesario, se puede extraer la parte superior de la carcasa de la parte inferior hacia arriba. Para volver a ensamblar el aparato, introduzca con cuidado los dos soportes de la derecha y de la izquierda en los huecos de la parte inferior de la carcasa y abata la parte superior de la carcasa hacia abajo.
6. Si una de las juntas de sellado está desgastada, puede sustituirla por la junta suministrada. La junta está preestampada en el material. Retire con cuidado el exceso de material.
7. Retire la junta de sellado defectuosa del aparato e introduzca con cuidado la nueva junta presionándola firmemente en su lugar. Solo si la junta está correctamente colocada, el aparato puede funcionar debidamente.
8. Guarde la envasadora al vacío completamente seca en un lugar seco y seguro, para protegerla contra polvo, golpes, calor y humedad.
9. Recomendamos cerrar la tapa del aparato solo ligeramente durante el almacenamiento para proteger las juntas interiores de la presión permanente.

Limpieza de las bolsas para envasar al vacío

1. Las bolsas para envasar al vacío se pueden limpiar en agua tibia añadiendo un poco de detergente.
2. Las bolsas también se pueden limpiar en el lavavajillas. Para ello, gire con cuidado la bolsa correspondiente hacia la izquierda y colóquela en la cesta

superior del lavavajillas. Asegúrese de que todas las superficies de la bolsa entren en contacto con el agua.

3. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes.
4. Seque las bolsas con cuidado antes de volver a utilizarlas.
5. Recomendamos no reutilizar las bolsas en las que se ha envasado carne o pescado crudo al vacío.
6. Si ha envasado al vacío alimentos muy grasos, es posible que estas bolsas tampoco sean adecuadas para su reutilización.

ELIMINACIÓN DE FALLOS

Problema	Soluzione
No funciona cuando usted pulsa una tecla	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si la clavija de red está enchufada correctamente. ■ Compruebe si el cable de alimentación está dañado ■ Compruebe si la caja de enchufe elegida funciona correctamente, conectando a la misma otro artefacto eléctrico.
No se puede generar vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Compruebe si la bolsa tiene un agujero. Para ello, usted puede, por ejemplo, soldar la bolsa de tal modo que aún quede algo de aire en ella. A continuación coloque la bolsa en agua y apriétela. Si suben burbujas de aire, la bolsa tiene un agujero. Por favor use una bolsa nueva. ■ Si usted usa una bolsa de fabricación propia, compruebe el cordón de soldadura. Si en el mismo existe un pliegue, éste evita que el aire pueda ser extraído de la bolsa. Corte la bolsa en este lugar y suéldela nuevamente.
La bolsa pierde el vacío.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verifique el cordón de soldadura de la bolsa. Si en el mismo existiese un pliegue, no podrá ser generado vacío. ■ Abra la bolsa y aplique nuevamente vacío. ■ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc., en el sector de la barra de soldadura pueden causar constantes fugas. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y aplique nuevamente vacío. ■ Alimentos con extremos filosos, como por ejemplo huesos, pueden dañar la bolsa. En este caso deberá usar una nueva bolsa. Si usted desea envasar al vacío este tipo de alimentos, envuélvalos primero con papel de cocina.

Problema	Soluzione
La bolsa no puede ser soldada.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Restos de grasas, líquidos, migajas, etc. en el sector del cordón de soldadura pueden ser la causa de que la bolsa no pueda ser soldada. Abra la bolsa, limpie a fondo el sector correspondiente y suéldela nuevamente.
La unidad funciona, pero no produce costura.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Si el alambre es sobrecalentado, se apaga automáticamente. Encienda la máquina durante 2-3 minutos y déjela enfriar. Posteriormente, el dispositivo puede ser usado de nuevo.

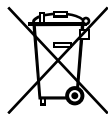
CONDICIONES DE GARANTIA



Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 48020****DANE TECHNICZNE**

Moc:	120 W, 220–240 V~, 50–60 Hz	 
Wymiary:	ok. 37,1 x 7,1 x 6,1 cm (dł./szer./wys.)	
Przewód zasilający:	ok. 80 cm	
Ciężar:	ok. 0,6 kg	
Moc odsysania:	4 litrów na minutę	
Próżnia pompy:	0,6 bar	
Klasa ochrony:	II	
Wyposażenie:	Do zgrzewania lub usuwania powietrza i zgrzewania, lampki kontrolne funkcji, funkcja impulsu, zintegrowany obcinak do łatwego przycinania folii	
Aksesoria:	5 worków próżniowych (15 x 25 cm), instrukcja obsługi	

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol wskazuje na możliwe zagrożenia, które mogą skutkować obrażeniami ciała lub uszkodzeniem urządzenia.



Ten symbol zwraca uwagę na możliwe ryzyko poparzenia. Tutaj proszę zachować szczególną ostrożność!

DLA WŁASNEGO BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy o uważne zapoznanie się z poniższymi wskazówkami i zachowanie instrukcji do wykorzystania w przyszłości!

Osoby w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkownika urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia w wodzie lub w innych cieczach.
8. Urządzenia nie wolno myć w zmywarce.
9. Pakowarka próżniowa nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.

10. Folie i worki należy trzymać z dala od dzieci, aby nie mogły naciągnąć ich na głowę – niebezpieczeństwo uduszenia!
11. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Bezpieczeństwo elektryczne

12. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
13. Ze względów bezpieczeństwa nie należy nigdy stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, metalowym blacie lub wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą być użytkowane w pobliżu płomieni.
14. Pakowarkę próżniową należy używać zawsze na wolnej, równej powierzchni.
15. Przewód zasilający należy wyciągać z gniazdka jedynie za wtyczkę, nigdy bezpośrednio za przewód zasilający. Przewód zasilający nie może służyć do podnoszenia urządzenia.
16. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał z brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy np. pociągną za niego małe dzieci.
17. Trzymać folię i woreczki z dala od dzieci, aby nie mogły one założyć worka na głowę – niebezpieczeństwo uduszenia!

Instrukcja bezpiecznej instalacji i eksploatacji

18. Drut spawalniczy i uszczelka spawalnicza w komorze próżniowej nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Nie dotykać jej podczas pracy urządzenia – niebezpieczeństwo poparzenia.
19. Pakowarki próżniowej nie wolno używać ani składować na zewnątrz.
20. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
21. Pod żadnym pozorem nie używać urządzenia w pobliżu łatwopalnych źródeł, takich jak piece gazowe itp.
22. Pod żadnym pozorem nie pakować próżniowo substancji potencjalnie wybuchowych, np. środków spożywczych zawierających alkohol.
23. Po użyciu urządzenia i przed czyszczeniem urządzenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazda.
24. Myć urządzenie po każdym użyciu.
25. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. Gdy uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta.
26. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą powodować znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.



W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.



Kiedy urządzenie pracuje, uszczelka i drut w środku komory próżniowej rozgrzewają się do wysokich temperatur. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego lub nieprawidłowego użytkowania lub po naprawach wykonanych przez nieuprawnione osoby trzecie.

WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

Pakowanie próżniowe pozwala na dłuższe przechowywanie warzyw, mięsa itp. Żywność nie wchłania obcych zapachów, a do tego jest skutecznie chroniona przed bakteriami, pleśnią itp.

W ten sposób można m.in. dłużej przechowywać herbatę czy suchą karmę i korzystać ze specjalnych promocji. Należy jednak pamiętać, że pakowanie próżniowe nie zastępuje chłodzenia ani zamrażania.

Proszę korzystać wyłącznie z worków i folii przeznaczonych do pakowania próżniowego lub oddzielnie sprzedawanego pojemnika. Inne worki mogą się stopić pod wpływem wysokich temperatur, wywołując awarię urządzenia. Nasze worki do pakowania próżniowego i folie wykonane są ze specjalnego, opatentowanego tworzywa sztucznego. Ten materiał jest idealny do przechowywania żywności. Znajdujące się w zestawie worki nadają się do czyszczenia i wielokrotnego użytku. Można je nawet myć w zmywarce. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.

Jeśli jednak wykorzystuje się worki do przechowywania łatwo psujących się towarów, np. surowych ryb, ze względów higienicznych odradza się powtórne używanie.

Worki idealnie nadają się do pakowania próżniowego mięsa czy ryb, ale można również pakować gotowe dania podzielone na mniejsze porcje i przechowywać przez długi czas. Proszę pamiętać, że wilgotne produkty przed zapakowaniem trzeba zamrozić. Bez tego podczas pakowania próżniowego dojdzie do wycieku

płynów i nie będzie można wytworzyć próżni. Ponadto nie wolno dopuszczać do obecności płynów, tłuszczów itp. w obszarze zgrzewu worka, bo wówczas nie uda się usunąć powietrza z opakowania. Rada: Przed napełnieniem należy odwrócić worek na lewą stronę, następnie napełnić jedzeniem i ponownie zagiąć brzegi worka. Dzięki temu zgrzew będzie zawsze czysty. Poza tym: Nie tylko żywność może być pakowana próżniowo. Nadają się do tego również stare fotografie, znaczki, dokumenty czy srebrne sztuce. Opakowanie próżniowe skutecznie ochroni je przed szkodliwym wpływem środowiska. Worki z żywnością pakowaną próżniowo można włożyć bezpośrednio do kuchenki mikrofalowej w celu podgrzania. Wcześniej trzeba jednak zrobić w worku mały otwór, aby powstające w środku ciśnienie mogło wydostawać się na zewnątrz. Odradzamy powtórne wykorzystywanie worków, które zostały już użyte do podgrzania żywności. Oczywiście worki próżniowe idealnie nadają się również do gotowania sous-vide. Gotowanie sous-vide to metoda gotowania w niskich temperaturach, w której zapakowane próżniowo potrawy, takie jak mięso, warzywa lub ryby, gotuje się powoli i bardzo delikatnie w łaźni wodnej w stałych, niskich temperaturach. Odpowiednim urządzeniem z naszej oferty jest garnek próżniowy Sous-vide-Stick 58915.

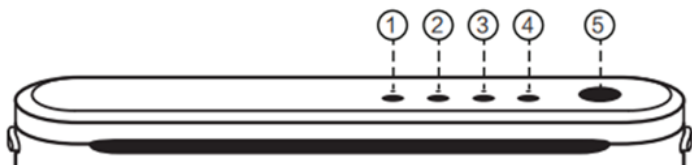
HIGIENICZNE OBCHODZENIE SIĘ Z ŻYWNOŚCIĄ

Przed kontaktem z żywnością i przystąpieniem do pakowania próżniowego należy zawsze myć ręce.

Używać wyłącznie czystych przyborów kuchennych. Produkty łatwo psujące się należy schłodzić lub zamrozić natychmiast po zapakowaniu próżniowym. Po rozmrożeniu łatwo psujące się produkty należy natychmiast przetworzyć i starannie podgrzać. Nigdy nie należy pakować próżniowo czosnku ani grzybów. W przypadku tych produktów pakowanie próżniowe powoduje reakcję chemiczną, która może zepsuć żywność. Żywność wytwarzająca gazy, jak na przykład wszystkie rodzaje kapusty, należy przed zapakowaniem próżniowym krótko zblanszować.



Należy pamiętać, że żywność pakowana próżniowo również musi być odpowiednio przechowywana. Na przykład towary łatwo psujące się w dalszym ciągu wymagają chłodzenia.



Przyciski funkcyjne

- 1/2 Urządzenie może pracować w trybie „Wilgotny” (Moist) lub „Suchy” (Dry). Domyślnie ustawiony jest tryb „Suchy” (Dry). Ustawienie „Wilgotny” (Moist) jest idealne dla produktów zawierających szczególnie dużą ilość płynów.

- 3 **Przycisk Pulse (Manual)**
Ręczne usuwanie powietrza

- 4 **Przycisk Seal / zgrzewanie**
Ten przycisk uruchamia jedynie samo zgrzewanie worków.

- 5 **Przycisk Stop**
Naciśnięcie przycisku Stop umożliwia przerwanie aktualnego procesu w dowolnym momencie.

URUCHAMIANIE

1. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe i, jeśli to konieczne, blokady transportowe i naklejki (nie tabliczkę znamionową lub numer seryjny!). Materiały opakowaniowe należy trzymać z dala od dzieci i zwierząt – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylicowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
2. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
3. Wszystkie części należy wyczyścić wilgotną ściereczką, stosując się do opisu w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja”.
4. Ustawić urządzenie na odpowiedniej, równej powierzchni roboczej.

5. Przed urządzeniem musi być wystarczająco dużo miejsca na rozłożenie odpowiedniego worka do pakowania próżniowego.
6. Podłączyć urządzenie do zasilania (prąd zmienny, 220–240 V~, 50–60 Hz) za pomocą kabla.
7. Wszystkie kontrolki migają krótko, a następnie zapala się kontrolka „Dry”, wskazując, że urządzenie jest gotowe do użycia. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, wszystkie kontrolki migają regularnie.

USUWANIE POWIETRZA LUB ZGRZEWANIE W WORKACH

1. Urządzenie należy przygotować zgodnie z opisem w punkcie „Uruchomienie”.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Z uszczelki należy usunąć wszelkie ciała obce, np. okruszki jedzenia. W przeciwnym razie nie uda się wytworzyć próżni.
4. W worku należy umieścić produkty przeznaczone do zapakowania próżniowego. Aby efekt pakowania był optymalny, worki nie powinny być zbyt pełne. Między zawartością worka a jego końcem powinno się zostawiać ok. 8 cm.
5. Umieścić otwarty koniec worka na środku komory próżniowej, aż do oporu w komorze próżniowej. Upewnij się, że po lewej i prawej stronie pozostało wystarczająco dużo miejsca. Nie wciskaj worka zbyt mocno do komory. Jeśli worek nie jest prawidłowo umieszczony, urządzenie nie będzie w stanie prawidłowo wykonać próżniowania, dlatego przed kontynuowaniem sprawdź, czy worek jest prawidłowo umieszczony. Na drutach zgrzewających nie mogą tworzyć się fałdy. Zamknij pokrywę urządzenia.
6. Należy wybrać opcję „Dry” (produkty suche) lub „Moist” (produkty wilgotne), aby dostosować proces pakowania próżniowego do konsystencji żywności. Domyślnie ustawiona jest opcja „Dry”.
7. Następnie należy nacisnąć przycisk „Start/Stop”. Kontrolka przycisku miga, sygnalizując, że trwa proces próżniowania.
8. Po osiągnięciu optymalnego efektu usuwania powietrza worek jest szczelnie zamykany: Lampka kontrolna przycisku „Seal” odpowiednio to sygnalizuje.
9. Urządzenie zaczyna zgrzewać. Pompa próżniowa działa tylko na początku w zależności od wartości podciśnienia, a następnie wyłącza się.

10. Po zakończeniu procesu kontrolka będzie świecić światłem ciągłym.
11. Chcąc przerwać proces, wystarczy wcisnąć przycisk „Start/Stop”.
12. Teraz trzeba nacisnąć jednocześnie dwa zatraski po prawej i lewej stronie urządzenia. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć gotowy worek.
13. Proces próżniowania jest zakończony, żywność w worku jest zapakowana próżniowo.
14. Chcąc jedynie zamknąć worek metodą zgrzewania, ale bez usuwania powietrza, należy umieścić worek w urządzeniu, jak opisano powyżej. Potem należy nacisnąć przycisk „Seal”. Zgaśnięcie kontrolki tego przycisku oznacza, że zgrzewanie worka właśnie się zakończyło i można go wyjąć zgodnie z wcześniejszym opisem.
15. Zawsze należy sprawdzać, czy efekt pakowania próżniowego jest zadowalający i upewnić, czy zgrzew jest prawidłowo wykonany na całej długości.



Komora próżniowa nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE LUB ZGRZEWANIE FOLII

1. Urządzenie należy przygotować zgodnie z opisem w punkcie „Uruchomienie”.
2. Otworzyć pokrywę urządzenia.
3. Sprawdzić, czy uszczelka w urządzeniu jest czysta. Z uszczelki należy usunąć wszelkie ciała obce, np. okruszki jedzenia. W przeciwnym razie nie uda się wytworzyć próżni.
4. Odciąć potrzebny kawałek folii z rolki. Uwaga: Należy doliczyć co najmniej 8 cm potrzebnych do próżniowania. Chcąc ponownie użyć tego samego worka, należy uwzględnić odpowiednio większą rezerwę - 2,5 cm na każdy proces pakowania próżniowego.
5. Ułożyć otwarty koniec folii na środku komory próżniowej. Należy zostawić wystarczająco dużo miejsca z lewej i prawej strony.
6. Zamknąć pokrywę urządzenia.
7. Naciśnij przycisk „Start/Stop”, a następnie „Seal”.
8. Urządzenie rozpoczyna zgrzewanie, a pompa próżniowa, w zależności od wartości próżni, uruchamia się dopiero pod koniec procesu, aby mocniej zamknąć zgrzew, a następnie zatrzymuje się.

9. Teraz trzeba nacisnąć jednocześnie dwa zatrzaśki po prawej i lewej stronie urządzenia. Blokada zostaje zwolniona i można wyjąć gotowy worek.
10. Zawsze należy sprawdzać, czy efekt jest zadowalający i upewnić, czy zgrzew jest prawidłowo wykonany na całej długości.
11. Następnie można rozpocząć próżniowanie, jak opisano na stronie 93.
12. Chcąc przerwać proces, wystarczy wcisnąć przycisk „Stop”.



Komora próżniowa nagrzewa się podczas pracy urządzenia. Dlatego ze względu na ryzyko poparzenia nie należy ich dotykać w trakcie eksploatacji.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA

Czyszczenie urządzenia



Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wyłączyć urządzenie i wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.

Zabrania się zanurzania urządzenia i przewodu zasilającego w wodzie lub w jakiegokolwiek innej cieczy.

Przed przystąpieniem do czyszczenia zaczekać, aż urządzenie ostygnie.

1. Resztki jedzenia można usunąć z urządzenia wilgotną ściereczką.
2. Wyrzeć zgrzewarkę próżniową wilgotną ściereczką z niewielką ilością płynu do zmywania naczyń.
3. Nie używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących.
4. Zanim będzie można ponownie skorzystać z urządzenia, urządzenie i wtyczka przyłączeniowa muszą być absolutnie suche.
5. W razie potrzeby górną część obudowy można wyciągnąć do góry z dolnej części. Aby ponownie zmontować urządzenie, należy ostrożnie włożyć dwa uchwyty po prawej i lewej stronie we wgłębienia w dolnej części obudowy i opuścić górną część obudowy.
6. Jeśli któraś ze uszczelek zgrzewarki jest zużyta, można ją wymienić na dostarczoną uszczelkę. Uszczelka jest wstępnie wycinana w materiale. Należy ostrożnie usunąć nadmiar materiału.

7. Usunąć uszkodzoną uszczelkę z urządzenia i ostrożnie włożyć nową uszczelkę, mocno dociskając. Urządzenie może działać prawidłowo tylko wtedy, gdy uszczelka jest prawidłowo osadzona.
8. Całkowicie osuszona zgrzewarka do pakowania próżniowego musi być przechowywana w suchym i bezpiecznym miejscu, w którym nie będzie narażona na kurz, uderzenia, wysokie temperatury oraz wilgoć.
9. Zalecamy, aby na czas przechowywania jedynie lekko domykać pokrywę urządzenia, aby chronić wewnętrzne uszczelki przed ciągłym naciskiem.

Czyszczenie worków próżniowych

1. Worki próżniowe można czyścić w ciepłej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.
2. Worki można również myć w zmywarce. W tym celu należy ostrożnie odwrócić worek na lewą stronę i umieścić go w górnym koszu zmywarki. Wszystkie powierzchnie worka muszą mieć kontakt z wodą.
3. Nie używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, metalowych przedmiotów, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących.
4. Przed ponownym użyciem worki trzeba dokładnie wysuszyć.
5. Nie zalecamy ponownego używania worków wykorzystanych do zapakowania próżniowego surowego mięsa lub ryby.
6. Worki, w których była próżniowo zapakowana bardzo tłusta żywność, również mogą się nie nadawać do powtórnego wykorzystania.

Problem

Sposób naprawy

Brak działania, gdy naciśnie się przycisk.

- Sprawdzić, czy wtyczka jest właściwie włożona do gniazdka.
- Sprawdzić, czy przewód sieciowy nie jest uszkodzony.
- Sprawdzić, czy wybrane gniazdko jest sprawne wkładając do niego inny sprzęt elektryczny

Nie można wytwarzać próżni.

- Sprawdzić, czy torebka nie ma dziury. Można na przykład zgrzać torebkę tak, że pozostało w niej trochę powietrza. Wtedy włożyć torebkę do wody i naciskać ją trochę. Gdy pęcherze powietrza wypłyną do góry, torebka ma dziurę. Wtedy użyć nowej torebki.
- Gdy używa się własnej torebki, sprawdzić spoinę torebki. Gdy spoina zgrzewania ma fałdy, uniemożliwia to wyciągnięcie powietrza z torebki. Przeciąć torebkę w tym miejscu i ponownie zgrzać.

Torebka traci próżnię

- Sprawdzić spoinę zgrzewania torebki. Jeżeli w spoinie jest fałda, nie można wytworzyć próżni.
- Otworzyć torebkę i ponownie wytworzyć próżnię.
- Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze belki zgrzewania mogą spowodować, że powietrze będzie zawsze uchodzić. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie wytworzyć próżnię w torebce.
- Produkty spożywcze z ostrymi końcami, jak na przykład kości, mogą uszkodzić torebkę. W takim przypadku trzeba użyć nowej torebki. Gdy chce się pakować próżniowo takie produkty spożywcze, zawinąć je najpierw w papier kuchenny.

Torebki nie można zgrzać.

- Pozostałości tłuszczu, płyny, okruchy itd. w obszarze spoiny zgrzewania mogą spowodować, że torebki nie można zgrzać. Otworzyć torebkę, oczyścić dokładnie odpowiedni obszar i ponownie zgrzać torebkę.

Zgrzewarka pracuje, ale nie wytwarza spoiny

- Przy zbyt długiej pracy drut może być przegrzany. W takim przypadku wyłączyć drut spawalniczy ze względów bezpieczeństwa. Wyłączyć urządzenie na 2-3 minuty, aż się trochę ochłodzi. Następnie urządzenie można ponownie używać.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą

oraz nieprzebrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

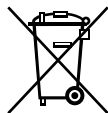
UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń.

Ten produkt nie może być zutilizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych.

Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutilizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48020

Stand: August 2025 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de