

## Máquina de vacío campana

Machine de conditionnement sous vide à cloche

Vakuumiergeräte

Bell-shaped Vacuum Machine

Macchina per il sottovuoto a campana

Máquina de vácuo tipo câmara

Vacuümmachine met kamer

The logo for Lacor, featuring a red curved line above the brand name 'Lacor' in a bold, black, sans-serif font.



### INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

CONSEILS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

GEBRAUCHS UND INSTANDHALTUNGSANLEITUNG

INSTRUCTIONS FOR USE AND MAINTENANCE

ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE

INSTRUÇÕES DE USO E MANUTENÇÃO

GEBRUIKS- EN ONDERHOUDSAANWIJZINGEN



ÍNDICE	PÁG	INDICE	PÁG
Importantes Medidas de Seguridad	3	Importanti misure di sicurezza	23
Principales Especificaciones Técnicas	4	Principali Especificazioni Tecniche	24
Información Relevante	4	Informazioni Rilevanti	24
Función principal	5	Funzioni principale	25
Instalación	5	Instalazione	25
Descripción de las partes	6	Descrizione delle parti	26
Funcionamiento	6	Funzionamento	26
Mantenimiento y Limpieza	7	Mantutenzione y Pulizia	27

INDEX		ÍNDICE	
Consignes de Sécurité Importantes	8	Importantes medidas de segurança	28
Specifications Techniques principales	9	Pincipais características técnicas	29
Information Utile	9	Informação relevante	29
Fonctionement	10	Função principal	30
Installation	10	Instalação e desembalagem	30
Description des parties	10	Descrição dos componentes	31
Operation	11	Funcionamento	31
Maintenance et Nettoyage	12	Mantutenção & Limpeza	32

INDEX		INHOUDSOPGAVE	
Wichtige Sicherheitsvorkehrungen	13	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	33
Wichtigste Technische daten	14	Voornaamsten technische gegevens	34
Wichtige Information	14	Belangrijke informatie	34
Hauptfunktion	15	Hoofdfunctie	35
Aufbau	15	Installatie uitpakken	35
Beschreibung der maschinenteile	15	Beschrijving van de onderdelen	36
Betrieb	16	Werking	36
Wartung und Reinigung	17	Orderhoud & Reiniging	37

INDEX	
Important Safety measures	18
Specification	19
Worthy Information	19
Main function	20
Installation	20
Parts list	21
Operation	21
Maintenance and Cleaning	22

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual contiene información de seguridad relevante para el mantenimiento, uso y manejo de este producto. Cualquier omisión al seguir estas instrucciones puede resultar en un daño serio. Si no entiende el contenido de este manual, comuníquese a su supervisor. No ponga en funcionamiento este equipo hasta que no haya leído y entendido el contenido de este manual.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD**

Cuando utilice cualquier tipo de electrodoméstico deberá seguir siempre unas precauciones básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

- 1.- Para evitar posibles descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido. No introduzca destornilladores ni elementos metálicos en el interior del aparato.
- 2.- NO use el artículo eléctrico si el lugar de trabajo está húmedo o mojado o si debe trabajar sobre la lluvia. Si usa un aparato electrónico con las manos mojadas o parado en el agua, puede sufrir una descarga eléctrica.
- 3.- Si el cable de suministro está dañado, este deberá ser sustituido por el fabricante, su servicio técnico u otra persona autorizada por el fabricante. En caso de manipulación del mismo por personal no autorizado, la garantía dejará de tener validez con efecto inmediato.
- 4.- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 5.- No utilice el electrodoméstico si está dañado.
- 6.- Apague el electrodoméstico antes de cambiar los accesorios o las piezas auxiliares que se mueven durante el uso.
- 7.- Para desconectar el electrodoméstico, espere a que se detenga el motor y luego quite el enchufe de la toma eléctrica.
- 8.- No lo deje funcionando sin vigilancia. Asegúrese de que el motor se detiene completamente antes de desmontarlo. Desenchúfelo después de cada uso.
- 9.- Evite el contacto con las partes en movimiento. Extreme la atención durante la limpieza.
- 10.- No permitan que los niños utilicen este electrodoméstico. No pierda de vista ningún electrodoméstico cuando se utilicen cerca de ellos.
- 11.- Este aparato no está pensado para personas (incluyendo niños) inexpertas, sin conocimientos o con minusvalías físicas, sensoriales o mentales, a no ser que lo utilicen bajo la vigilancia de un supervisor responsable de su seguridad o que éste les proporcione instrucciones sobre su uso. Se debe vigilar a los niños para evitar que jueguen con el aparato.
- 12.- Utilice este electrodoméstico sólo para el uso para el que ha sido concebido tal y como se describe en este manual. No utilice elementos accesorios sin la recomendación del fabricante.
- 13.- **DESHACERSE DEL ELECTRODOMÉSTICO:** No se deshaga de este producto como basura municipal no clasificada. Debido al uso de elementos eléctricos y electrónicos es necesaria la recogida selectiva del mismo, tal y como ordena el RD 208/2005 de recogida selectiva de productos eléctricos.

## PRINCIPALES ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>MODELO :</b>	<b>69116</b>
<b>VOLTAJE:</b>	220-240V/50Hz
<b>POTENCIA :</b>	630 W.
<b>PRESIÓN :</b>	0,9 bar
<b>DIMENSIONES DE LA CÁMARA:</b>	35x30x5 cm
<b>CAPACIDAD BOMBA:</b>	5 m <sup>3</sup> /h.
<b>LONGITUD SELLADO:</b>	29 cm.
<b>ANCHURA SELLADO:</b>	4 mm.
<b>MEDIDAS:</b>	54x48x47 cm.
<b>PESO:</b>	23 Kgr.



## INFORMACIÓN RELEVANTE

### Información sobre la garantía

Este manual aporta las instrucciones de instalación, funcionamiento y seguridad de la máquina de vacío campana. Le recomendamos que lea todas las instrucciones de seguridad, funcionamiento e instalación antes de su instalación y puesta en marcha.

La máquina de vacío campana es un producto basado en una extensa investigación y testado de forma práctica. Los materiales utilizados han sido seleccionados para alcanzar la mayor duración, un aspecto atractivo y un óptimo rendimiento.

Cada unidad se inspecciona detalladamente antes de su envío.

**IMPORTANTE! Conserve estas instrucciones para su futura referencia.  
Si la unidad cambia de propietario, asegúrese de que este manual acompaña al equipo.**



### ADVERTENCIA

- 1.- Conecte la máquina de vacío campana en una toma de corriente eléctrica con el voltaje, tamaño y configuración de conexión adecuados. Si no encajan el enchufe y el receptáculo, póngase en contacto con un electricista profesional para determinar el voltaje y tamaño adecuado para instalar la toma de corriente eléctrica adecuada.
- 2.- Para evitar cualquier lesión, apague el interruptor eléctrico, desenchufe la unidad de la fuente de alimentación eléctrica y deje que se enfríe antes de realizar cualquier tarea de mantenimiento.
- 3.- Para un funcionamiento adecuado y seguro, la unidad debe estar colocada a una distancia razonable de las paredes y materiales inflamables.
- 4.- Deje un espacio libre de al menos 30 cm (12") por la zona delantera para propiciar un funcionamiento correcto y seguro.
- 5.- Para evitar lesiones o daños no tire del cable eléctrico de la unidad.

## PRECAUCIONES

- 1.- Coloque la unidad en una base a la altura adecuada, en una zona conveniente para su uso. Se debe evaluar en su ubicación que la unidad o su contenido no se caigan accidentalmente y sea lo suficientemente fuerte como para soportar el peso de la unidad.
- 2.- No coloque nada encima de la máquina de vacío campana, podría dañar la misma o causar posibles lesiones personales.
- 3.- Cuando instale la unidad para su funcionamiento, asegúrese de que no está conectada a la red. De lo contrario se pueden causar lesiones personales.
- 4.- La unidad no es impermeable. Para un funcionamiento seguro y adecuado coloque la unidad en el interior donde la temperatura ambiente sea de al menos 21°C (70°F) y como máximo 29°C (85°F).
- 5.- No coloque la máquina de vacío campana en un área expuesta a temperaturas excesivas o a grasas de planchas, freidoras, etc. Una temperatura excesiva puede causar daños en la unidad.

## FUNCIÓN PRINCIPAL

Envasado al vacío de productos alimenticios; legumbres, carnes, pescados, etc.  
Admite la aspiración de líquidos o salsas.

## INSTALACIÓN

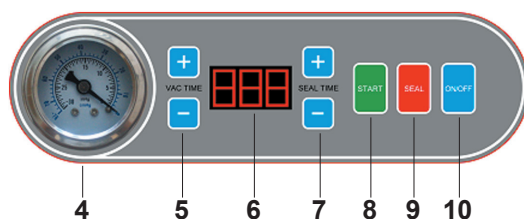
### DESEMBALAJE

- 1.- Abra la caja grande. Retire todo el material de embalaje y la cubierta protectora de la unidad. Extraiga todos los accesorios y libro de instrucciones.

## DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



- 1.- Tapa
- 2.- Cuerpo
- 3.- Panel de control
- 4.- Manómetro indicador de presión
- 5.- Botones ajuste tiempo de presión
- 6.- Display LCD
- 7.- Botones ajuste tiempo de sellado
- 8.- Botón START
- 9.- Botón SEAL (sellado)
- 10.- Botón ON/OFF



## FUNCIONAMIENTO

El funcionamiento de la máquina de vacío de campana, está basado en realizar el vacío por mediación de un COMPRESOR DE AIRE. Es un compresor con pistón, el cual dispone de válvulas de entrada y salida de aire. Al no ser e aceite no suele preciar mantenimiento alguno.

- 1.- Seleccione la bolsa de vacío adecuada, dejando suficiente espacio para realizar el posterior sellado.
- 2.- Conecte el cable de potencia a una toma de corriente de 220-240V/50Hz y el led luminoso del panel de control se encenderá y el display mostrara el mensaje "OFF".
- 3.- Pulse el botón "ON/OFF", abra la tapa de la máquina y el display mostrara el mensaje "ON".
- 4.- Coloque la bolsa con los alimentos en el interior de la campana, de forma que el extremo de la bolsa abierta quede bien amarrada por el sistema de agarre.  
**NOTA: Coloque la bolsa siempre, por encima de la barra de sellado.**
- 5.- Cierre la tapa, y la máquina comenzara con el proceso de vacío + sellado automáticamente.
- 6.- El display descontara el tiempo de vacío hasta "0" y acto seguido el tiempo de sellado.
- 7.- Con un aviso acústico el proceso habrá finalizado. Habrá la tapa y retire la bolsa.  
**NOTA: Si el display mostrara el mensaje "CLO", no podrá manipular ningún botón, la máquina habrá entrado en modo protección. Habrá la tapa y la maquina volverá a su estado de origen.**

### CONTROL DE TIEMPO DE VACIO

Pulse "+" o "-" en la parte izquierda del panel de control, para aumentar o disminuir el tiempo de vacío. Dependiendo la cantidad de alimentos, el tiempo de vacío puede programarse entre 5 y 60 segundos.

## CONTROL DE TIEMPO DE SELLADO

Pulse “+” o “-” en la parte derecha del panel de control, para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Para obtener la calidad de sellado perfecto para cada ocasión, el tiempo puede programarse entre 3 y 9 segundos.

**NOTA: Los ajuste de tiempo, deben realizarse siempre con la tapa abierta.**

## VACIO DE LIQUIDOS

- 1.- Seleccione la bolsa de vacío y rellénela con el líquido o salsa que desee.
- 2.- Coloque la bolsa con los alimentos en el interior de la campana, de forma que el extremo de la bolsa abierta quede bien amarrada por el sistema de agarre y SIEMPRE por encima de la barra de sellado.
- 3.- Cierre la tapa, y la máquina comenzara con el proceso de vacío + sellado automáticamente.

**NOTA: Para evitar dañar la bomba de succión, el nivel de líquido debe situarse siempre por debajo de la altura de la barra de sellado. Se recomienda congelar el líquido antes de realizar el proceso de vacío.**

## INFORMACION RECOMENDADA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

Almacén	25°C +/- 2°C									
Almacenamiento normal						1-2 semanas	3-4 días	3-4 días	1 semana	5-6 meses
Sellado al vacío						2-4 semanas	2semanas	2 semanas	2-4 semanas	1 año
Frigorífico	5°C +/- 2°C									
Almacenamiento normal		1-2 semanas	1 semana	1 semana	3-4 días	2-4 semanas	1-2 semanas	1-2 semanas	1-2 semana	2-3 días
Sellado al vacío		1 mes	2-4 semanas	2-4 semanas	2 semanas	1 mes	1 mes	6-12 semanas	6-12 semanas	1 semana
Congelador	-18°C +/- 2°C									
Almacenamiento normal		6 meses	6 meses	6 meses	1-2 semanas	8 meses	8 meses	6-12 semanas	4 mese	
Sellado al vacío		2-3 años	2-3 años	2-3 años	2 años	2-3 años	2-3 años	6 meses	1 año	

## LIMPIEZA / MANTENIMIENTO

- 1.- Antes de proceder a la limpieza, asegúrese que la máquina se encuentra desenchufada.
- 2.- Evite la limpieza de la máquina con productos agresivos o clorados, nunca sumerja la máquina en agua, tan sólo emplee un paño húmedo para la limpieza de las partes exteriores e interiores de la máquina. No emplee nunca cepillos o lanas metálicas para su limpieza.
- 3.- Seque la máquina tras la limpieza y asegúrese de despositarla en un sitio seco y bien ventilado.
- 4.- La máquina de vacío no precisa mantenimiento alguno, pero si con el paso del tiempo observa que las almohadillas de vacío, cinta teflón, cierre goma u otros elementos se han deteriorado, solicite un repuesto original al fabricante.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Ce manuel contient une importante information de sécurité concernant la maintenance, l'utilisation et la manipulation de ce produit. Ne pas suivre les instructions contenues dans ce manuel peut provoquer de sérieuses blessures. Si vous ne comprenez pas les contenus de ce manuel, veuillez le soumettre à votre superviseur. Ne manipulez pas cet appareil, à moins d'avoir lu et compris le contenu de ce manuel.

### MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, suivez toujours quelques consignes de sécurité de base, dont les suivantes :

- 1.- Pour éviter d'éventuelles électrocutions ne plongez ni le câble ni la prise, ni l'appareil dans de l'eau ou un autre liquide. N'introduisez ni tournevis ni autres éléments métalliques à l'intérieur de l'appareil.
- 2.- NE PAS utiliser l'appareil électrique si le lieu de travail est humide ou mouillé, ou si vous devez travailler sous la pluie. Si vous utilisez un appareil électrique avec les mains mouillées ou en étant dans l'eau, vous pouvez recevoir une forte décharge électrique.
- 3.- Si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son service de réparation agréé ou toute autre personne désignée par le fabricant. Si du personnel non autorisé le manipule, la garantie sera déclarée nulle et non avenue.
- 4.- Ne laissez pas le câble dépasser de la table ou du plan de travail, et ne le placez pas en contact avec des surfaces chaudes.
- 5.- N'utilisez pas l'appareil électroménager si celui-ci est endommagé.
- 6.- Éteignez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces auxiliaires qui bougent pendant l'utilisation.
- 7.- Pour débrancher l'appareil, attendez que le moteur s'arrête puis débranchez le câble de la prise électrique.
- 8.- Ne le laissez pas fonctionner sans surveillance. Vérifiez que le moteur est bien totalement arrêté avant de le démonter. Débranchez-le avant toute utilisation.
- 9.- Évitez tout contact avec les parties mobiles. Faites particulièrement attention pendant le nettoyage.
- 10.- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil. Ne perdez pas de vue l'appareil lorsque vous l'utilisez à proximité d'enfants.
- 11.- Cet appareil n'est pas conçu pour des personnes (y compris les enfants) sans expérience ni connaissances ou avec un handicap physique, sensoriel ou mental, sauf s'ils l'utilisent sous la surveillance d'un superviseur responsable de leur sécurité ou si ce dernier leur fournit les instructions nécessaires pour l'utiliser. Surveiller les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 12.- Utilisez cet appareil électroménager uniquement pour ce pour quoi il a été conçu, comme indiqué dans ce manuel. N'utilisez pas d'éléments ou d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- 13.- REJET DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères organiques non triées. En raison des éléments électriques et électroniques utilisés, il est nécessaire de le jeter conformément au Décret Royal espagnol 208/2005 sur le tri sélectif des déchets électriques.



## SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES PRINCIPALES

<b>MODELE :</b>	<b>69116</b>
<b>TENSION:</b>	220-240V/50Hz
<b>PUISSANCE :</b>	630 W.
<b>PRESSION :</b>	0,9 bar
<b>DIMENSIONS DE LA CHAMBRE:</b>	35x30x5 cm
<b>CAPACITÉ DE LA POMPE:</b>	5 m <sup>3</sup> /h.
<b>LONGUEUR SCELLAGE:</b>	29 cm.
<b>LARGEUR SCELLAGE:</b>	4 mm.
<b>MESURES:</b>	54x48x47 cm.
<b>POIDS:</b>	23 Kgr.



## INFORMATION UTILE

### Information de garantie

Ce manuel informe sur l'installation, la sécurité et les instructions du machine de conditionnement sous vide à cloche. Nous vous recommandons de lire toutes les instructions concernant la sécurité, l'installation et la manipulation avant de vous en servir.

Le machine de conditionnement sous vide à cloche est un produit dérivant de la recherche extensive et a été amplement testé. Les matériaux utilisés ont été sélectionnés en vue d'une durabilité maximum, un aspect attractif et des prestations optimales.

Chaque unité est intégralement inspectée et testée avant d'être expédiée.

**IMPORTANT! Gardez ces instructions pour les consulter ultérieurement.**  
**Si l'appareil change de propriétaire, assurez-vous que le manuel accompagne celui-ci.**



## AVERTISSEMENT

- 1.- Branchez le machine de conditionnement sous vide à cloche une prise électrique adéquatement mis à la terre avec le voltage, la taille et la configuration de prise corrects. Si la prise et le réceptacle ne coïncident pas, contactez un électricien qualifié pour déterminer le voltage et la taille adéquats et installer la prise électrique qui convient.
- 2.- Pour éviter toute blessure, tournez le contact sur OFF, débranchez l'appareil de la source d'énergie et laissez refroidir avant de commencer tout entretien.
- 3.- Pour votre sécurité et une correcte manipulation, l'appareil doit être situé à une distance raisonnable des murs et des matériaux combustibles.
- 4.- Laissez un espace libre d'au moins 30 cm (12") sur la zone de versement à l'avant pour un fonctionnement correct et sûr.
- 5.- Pour éviter des sérieuses blessures ou des dommages, ne tirez pas l'appareil par le câble électrique.

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

- 1.- Situez l'appareil à la hauteur du plan de travail, dans une zone qui convient à cet effet. L'emplacement devrait être plat pour éviter que l'appareil ou son contenu ne tombent accidentellement, et assez fort pour supporter le poids de l'appareil.
- 2.- Ne posez rien sur le machine de conditionnement sous vide à cloche cela pourrait endommager celui-ci ou exposer le personnel à un danger.
- 3.- Quand vous installerez l'appareil pour l'utiliser, assurez-vous qu'il soit éteint. Dans le cas contraire, vous pourriez vous blesser.
- 4.- L'appareil n'est pas à l'épreuve des intempéries. Pour votre sécurité et une manipulation correcte, placez-le à l'intérieur, où la température ambiante devrait être au minimum de 21°C et au maximum de 29°C.
- 5.- Ne placez pas le machine de conditionnement sous vide à cloche dans une zone sujette à une excessive température ou à la graisse des grills ou friteuses, etc. Une température excessive pourrait causer des dommages à l'appareil.

## FONCTION PRINCIPALE

Emballage sous vide de produits alimentaires; féculents, viandes, poissons, etc.  
Admet pas l'aspiration de liquides ou de sauces.

## INSTALLATION

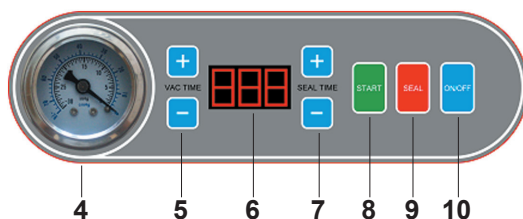
### DÉBALLAGE

1- Ouvrez la grande caisse. Ôtez tous les matériaux d'emballage et les protecteurs couvrant l'appareil et les pièces. Extraire tous les accessoires et le livre d'instructions.

## DESCRIPTION DES PARTIES



- 1.- Couvercle
- 2.- Corps
- 3.- Tableau de contrôle
- 4.- Manomètre indicateur de pression
- 5.- Boutons réglage durée de pression
- 6.- Écran LCD
- 7.- Boutons réglage durée de scellage
- 8.- Bouton START
- 9.- Bouton SEAL (scellage)
- 10.- Bouton ON/OFF



## FONCTIONNEMENT

Le fonctionnement de la machine de conditionnement sous vide à cloche est basé sur le fait de faire le vide à travers un COMPRESSEUR D'AIR. Il s'agit d'un compresseur à piston, qui dispose de soupapes d'entrée et de sortie d'air. Dans la mesure où il ne fonctionne pas à l'huile, il ne requiert aucune maintenance.

- 1.- Sélectionnez le sachet sous vide approprié, en laissant suffisamment d'espace pour réaliser le scellage postérieur.
- 2.- Branchez le câble électrique à une prise de courant de 220-240V/50Hz et le led lumineux du tableau de contrôle s'allumera, et l'écran affichera le message «OFF».
- 3.- Appuyez sur le bouton «ON/OFF», ouvrez le couvercle de la machine, et l'écran affichera le message «ON».
- 4.- Placez le sachet avec les aliments à l'intérieur de la cloche, de façon à ce que l'extrémité du sachet ouvert soit bien maintenue par le système d'agrippement.  
**À NOTER : Placez toujours le sachet au-dessus de la barre de scellage.**
- 5.- Fermez le couvercle, et la machine démarrera automatiquement le processus de vidage + scellage.
- 6.- L'écran décomptera la durée de vidage jusqu'à « 0 », puis, immédiatement après, la durée de scellage
- 7.- Avec un avertissement sonore, le processus prendra fin. Ouvrez le couvercle et retirez le sachet  
**À NOTER : Si l'écran affiche le message «CLO», vous ne pourrez manipuler aucun bouton car la machine sera en mode de protection. Ouvrez le couvercle et la machine reviendra à son état d'origine.**

### CONTRÔLE DE DURÉE DE VIDAGE

Appuyez sur « + » ou « - » sur la partie gauche du tableau de contrôle, pour augmenter ou diminuer la durée de vidage. Selon la quantité d'aliments, la durée de vidage peut être programmée de 5 à 60 secondes.

### CONTRÔLE DE DURÉE DE SCELLAGE

Appuyez sur « + » ou « - » sur la partie droite du tableau de contrôle, pour augmenter ou diminuer la durée de scellage. Pour obtenir la qualité de scellage parfait pour chaque occasion, la durée peut être programmée de 3 à 9 secondes.

**À NOTER : Les réglages de durée doivent toujours être réalisés avec le couvercle ouvert.**

## VIDAGE DE LIQUIDES

- 1.- Sélectionnez le sachet sous vide et remplissez-le du liquide ou de la sauce souhaités.
- 2.- Placez le sachet avec les aliments à l'intérieur de la cloche, de façon à ce que l'extrémité du sachet ouvert soit bien maintenue par le système d'agrippement et TOUJOURS au-dessus de la barre de scellage.
- 3.- Fermez le couvercle, et la machine démarrera automatiquement le processus de vidage + scellage.

**À NOTER : Pour éviter d'abîmer la pompe à succion, le niveau de liquide doit toujours se situer en-dessous de la hauteur de la barre de scellage. Il est conseillé de congeler le liquide avant d'effectuer le processus de vidage.**

## INFORMATIONS RECOMMANDÉES POUR LE STOCKAGE D'ALIMENTS

Entrepôt	25°C +/- 2°C												
Stockage normal	1-2 semaines 3-4 journées 3-4 journées 1 semaine 5-6 mois												
Aspirateur étanchéité	2-4 semaines 2 semaines 2 semaines 2-4 semaines 1 année												
Réfrigérateur	5°C +/- 2°C												
Stockage normal	1-2 semaines	1 semaine	1 semaine	3-4 journées	2-4 semaines	1-2 semaines	1-2 semaines	1-2 semaines	2-3 journées				
Aspirateur étanchéité	1 mois	2-4 semaines	2-4 semaines	2 semaines	1 mois	1 mois	6-12 semaines	6-12 semaines	1 semaines				
Congélateur	-18°C +/- 2°C												
Stockage normal	6 mois	6 mois	6 mois	1-2 semaines	8 mois	8 mois	6-12 semaines	4 mois					
Aspirateur étanchéité	2-3 années	2-3 années	2-3 années	2 année	2-3 année	2-3 année	6 mois	1 année					

## NETTOYAGE / MAINTENANCE

- 1- Avant de nettoyer, assurez-vous que la machine est bien débranchée.
- 2- Évitez le nettoyage de la machine avec des produits agressifs ou chlorés, ne plongez jamais la machine dans l'eau, utilisez seulement un chiffon humide pour le nettoyage des parties extérieures et intérieures de la machine. N'utilisez jamais de brosses ou éponges métalliques pour les nettoyer.
- 3- Séchez la machine après le nettoyage, et assurez-vous de la laisser dans un endroit sec et bien aéré.
- 4- La machine d'emballage sous vide ne requiert aucune maintenance, mais si avec le temps une détérioration des coussins de vide, de la bande téflon, de la fermeture en caoutchouc ou d'autres éléments est observée, demandez une pièce de rechange d'origine au fabricant.

## **BEDIENUNGSANLEITUNG GUT AUFBEWAHREN**

Diese Anleitung enthält wichtige Sicherheitshinweise zu Wartung, Benutzung und Bedienung des Gerätes. Das Nicht-Beachten der Anweisungen kann zu schweren Verletzungen führen. Falls Sie den Inhalt dieser Anleitung nicht verstehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Vorgesetzten. Vor Inbetriebnahme des Gerätes muss die Bedienungsanleitung unbedingt gelesen und verstanden werden.

### **WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN**

Beim Einsatz jeglicher Art von Elektrogeräten sollten Sie stets einige grundlegende Vorsichtsmaßnahmen einschließlich folgender einhalten:

- 1.- Um elektrische Schläge zu vermeiden, dürfen weder Kabel und Stecker noch das Gerät in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eingetaucht werden. Stecken Sie keine Schraubendreher oder andere metallische Elemente in das Geräteinnere.
- 2.- Benutzen Sie dieses Elektrogerät NICHT, wenn die Arbeitsfläche nass ist oder Sie im Regen arbeiten müssen. Wenn Sie ein elektronisches Gerät mit nassen Händen oder bei viel Wasser benutzen, kann es zu einem Stromschlag kommen
- 3.- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine andere vom Hersteller autorisierte Person ausgetauscht werden. Bei einer Handhabung durch nicht autorisierte Personen erlischt die Garantie mit sofortiger Wirkung.
- 4.- Lassen Sie das Kabel nicht vom Tisch oder der Arbeitsfläche herabhängen und lassen Sie es nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- 5.- Benutzen Sie das Elektrogerät nicht, falls es beschädigt ist.
- 6.- Schalten Sie das Elektrogerät ab, bevor Sie Zubehör oder Hilfsmittel, die während des Gebrauchs in Bewegung sind, austauschen.
- 7.- Um das Elektrogerät vom Netz zu nehmen, warten Sie bis der Motor stillsteht und ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose.
- 8.- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Vergewissern Sie sich, dass der Motor vollkommen stillsteht, bevor Sie es auseinander nehmen. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Stecker.
- 9.- Vermeiden Sie Kontakt mit den beweglichen Teilen. Seien Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig.
- 10.- Achten Sie darauf, dass das Elektrogerät nicht von Kindern benutzt wird. Lassen Sie Elektrogeräte bei einem Gebrauch in der Nähe von Kindern niemals aus den Augen.
- 11.- Dieses Gerät ist nicht geeignet für Menschen (inklusive Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Wissen, außer sie wurden vorab von einer für die Sicherheit verantwortlichen Person genügend über die Verwendung des Gerätes instruiert und überwacht. Kinder müssen immer überwacht werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- 12.- Setzen Sie dieses Elektrogerät nur gemäß der Beschreibung in dieser Betriebsanleitung für seinen bestimmungsgemäßen Gebrauch ein. Verwenden Sie keine Teile oder Zubehör ohne Empfehlung des Herstellers.
- 13.- **ENTSORGUNG VON ELEKTROGERÄTEN:** Entsorgen Sie dieses Gerät nicht in den ungetrennten Restmüll. Durch den Einsatz von elektrischen und elektronischen Elementen ist eine separate Entsorgung gemäß den gesetzlichen Vorschriften Spaniens 208/2005 für getrennte Entsorgung von Elektrogeräten erforderlich.

## WICHGSTE TECHNISCHE DATEN

<b>AUSFÜHRUNG :</b>	<b>69116</b>
<b>SPANNUNG:</b>	220-240V/50Hz
<b>LEISTUNG :</b>	630 W.
<b>DRUCK :</b>	0,9 bar
<b>KAMMERMASSE:</b>	35x30x5 cm
<b>PUMPKAPAZITÄT:</b>	5 m <sup>3</sup> /h.
<b>VERSIEGELUNGSLÄNGE:</b>	29 cm.
<b>VERSIEGELUNGBREITE:</b>	4 mm.
<b>MAßE:</b>	54x48x47 cm.
<b>GEWICHT:</b>	23 Kgr.



## WICHTIGE INFORMATION

### Garantie

In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Vakuuiergeräte. Wir empfehlen Ihnen, alle Aufbau-, Bedienungs- und Sicherheitshinweise in der Bedienungsanleitung vor dem Aufbau oder der Benutzung sorgfältig durchzulesen.

Der In dieser Bedienungsanleitung werden Hinweise zu Aufbau, Sicherheit und Bedienung des Vakuuiergeräte ist das Ergebnis von ausführlicher Forschung und Betriebserprobung. Die verwendeten Materialien wurden aufgrund der langen Lebensdauer, des Erscheinungsbildes und der optimalen Leistungsfähigkeit ausgesucht.

Jedes Gerät wurde vor dem Versand gründlich überprüft und getestet.

**WICHTIG! Bewahren Sie die Bedienungsanleitung immer auf.  
Falls das Gerät den Besitzer wechselt, stellen Sie sicher, dass das Handbuch immer bei dem Gerät bleibt.**

### ACHTUNG

- 1.- Stecken Sie den Stecker des Gerätes in eine geeignete geerdete Steckdose mit der richtigen Voltanzahl, Größe und Art. Falls die Steckdose und der Stecker nicht aufeinander passen, lassen Sie von einem Elektriker die geeignete Voltzahl und Größe bestimmen und die entsprechende Steckdose installieren.
- 2.- Zur Vermeidung von Verletzungen drehen Sie den An-/Ausschalter aus, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Wartungsarbeiten vornehmen.
- 3.- Aus Sicherheitsgründen ist das Gerät in einem ausreichenden Abstand zu entflammaren Wänden und Materialien aufzustellen.
- 4.- Um eine korrekte und sichere Funktion zu gewährleisten, belassen Sie einen Freiraum von mindestens 30 cm (12") im Bereich des vorderen Ausgusses.
- 5.- Zur Vermeidung von Verletzungen und Schäden ziehen Sie das Gerät nicht am Netzkabel.

## **WARNHINWEISE**

- 1.- Stellen Sie das Gerät in einer benutzerfreundlichen Höhe auf. Der Platz, an dem das Gerät aufgestellt wird, sollte eben sein, so dass das Gerät oder sein Inhalt nicht aus Versehen herunterfallen kann, und stark genug, um das Gewicht des Gerätes zu tragen.
- 2.- Legen Sie nichts auf den Vakuuiergeräte, um Beschädigung des TElektrisches Vakuuiergerät Verletzungen des Bedienpersonals und zu vermeiden.
- 3.- Bei der Aufstellung des Gerätes ist darauf zu achten, dass der An-/Ausschalter ausgeschaltet ist. Nicht-Beachten kann zu Verletzungen des Bedienpersonals führen.
- 4.- Das Gerät ist nicht wasserdicht. Zum sicheren und geeigneten Bedienen sollte das Gerät in Innenräumen aufgestellt werden und die Raumtemperatur mindestens 21°C (70°F) und höchstens 29°C (85°F) betragen.
- 5.- Halten Sie den Vakuuiergeräte von Hitzequellen fern und achten Sie darauf, dass er nicht von Fett von Grills, Fritteusen usw. verspritzt werden kann. Überhitzung kann das Gerät beschädigen.

## **HAUPTFUNKTION**

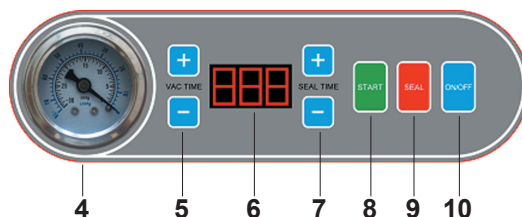
Vakuumverpackung von festen Lebensmitteln wie Hülsenfrüchte, Fleisch, Fisch etc.  
Ansaugen von Flüssigkeiten bzw. Saucen zulässig.

## **AUFBAU**

### **AUSPACKEN**

1- Öffnen Sie den Karton. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die Schutzhüllen, die das Gerät und die Seitenteile bedecken. Entnehmen Sie das Zubehör und das Bedienungshandbuch.

## **BESCHREIBUNG DER MASCHINENTEILE**



## FUNKTIONSWEISE

Der Betrieb der Vakuumglocke basiert auf der Bildung eines Vakuums mittels eines DRUCKLUFTKOMPRESSORS. Es handelt sich dabei um einen Kolbenkompressor, der über Eingangs- und Ausgangsventile verfügt. Da er nicht mit Öl betrieben wird, erfordert er keine Wartung.

- 1.- Wählen Sie den geeigneten Vakuumbeutel aus, lassen Sie ausreichend Platz, um das spätere Versiegeln zu ermöglichen.
- 2.- Verbinden Sie das Stromkabel mit einer Steckdose (220-240V/50Hz), die LED-Leuchte des Kontrollpaneels beginnt zu leuchten und das Display zeigt die Meldung „OFF“.
- 3.- Drücken Sie den Schalter „ON/OFF“, öffnen Sie den Deckel des Geräts. Das Display zeigt die Meldung "ON".
- 4.- Legen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in das Innere der Glocke, so dass das offene Ende des Beutels gut im Festhaltesystem eingeklemmt wird.  
**ANMERKUNG: Legen Sie den Beutel immer oben auf die Versiegelungsleiste.**
- 5.- Schließen Sie den Deckel und die Maschine beginnt automatisch mit der Vakuumierung und Versiegelung.
- 6.- Auf dem Display läuft die Zeit rückwärts bis „0“ und gleich danach auch die Zeit für die Versiegelung.
- 7.- Wenn das akustische Signal ertönt, ist der Prozess abgeschlossen. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Beutel.  
**ANMERKUNG: Wenn das Display die Meldung „CLO“ zeigt, kann kein Schalter betätigt werden, die Maschine ist im Schutzmodus. Öffnen Sie den Deckel und die Maschine wird zurückgesetzt.**

### STEUERUNG DER VAKUUMIERUNGSZEIT

Drücken Sie „+“ oder „-“, auf der linken Seite des Kontrollpaneels, um die Vakuumierungszeit zu verlängern oder zu verkürzen. Abhängig von der Menge an Lebensmitteln kann diese Zeit zwischen 5 und 60 Sekunden eingestellt werden.

### STEUERUNG DER VERSIEGELUNGSZEIT

Drücken Sie „+“ oder „-“, auf der linken Seite des Kontrollpaneels, um die Versiegelungszeit zu verlängern oder zu verkürzen. Um eine für jede Situation perfekte Versiegelung zu erreichen, kann diese Zeit zwischen 3 und 9 Sekunden programmiert werden.

**ANMERKUNG: Die Zeiteinstellungen müssen bei geöffnetem Deckel erfolgen.**

### VAKUUMIERUNG VON FLÜSSIGKEITEN

- 1.- Wählen Sie den Vakuumbeutel aus und füllen Sie ihn mit der gewünschten Flüssigkeit oder Soße.
- 2.- Legen Sie den Beutel mit den Lebensmitteln in das Innere der Glocke, so dass das offene Ende des Beutels gut im Festhaltesystem eingeklemmt wird. Der Beutel muss IMMER oben auf der Versiegelungsleiste liegen.
- 3.- Schließen Sie den Deckel und die Maschine beginnt automatisch mit der Vakuumierung und Versiegelung



**ANMERKUNG:** Um eine Beschädigung der Ansaugpumpe zu vermeiden, muss die Füllhöhe der Flüssigkeit immer unterhalb der Höhe der Versiegelungsleiste liegen. Es wird empfohlen, die Flüssigkeit gefrieren zu lassen, bevor sie vakuumiert wird.

## EMPFOHLENE INFORMATION FÜR DIE LAGERUNG VON LEBENSMITTELN

Laden	25°C +/- 2°C									
Normalen Lager						1-2 Woche	3-4 Tage	3-4 Tage	1 Woche	5-6 Monate
Vakuumieren						2-4 Monate	2 Monate	2 Monate	2-4 Monate	1 Jahr alt
Kühlschrank	5°C +/- 2°C									
Normalen Lager		1-2 Woche	1 Woche	1 Woche	3-4 tage	2-4 Woche	1-2 Woche	1-2 Woche	1-2 Woche	2-3 Tage
Vakuumieren		1 Monate	2-4 Woche	2-4 Woche	2 Woche	1 Monate	1 Monate	6-12 Woche	6-12 Woche	1 Woche
Gefrierfach	-18°C +/- 2°C									
Normalen Lager		6 Monate	6 Monate	6 Monate	1-2 Woche	8 Monate	8 Monate	6-12 Woche	4 Monate	
Vakuumieren		2 Jahre alt	2 Jahre alt	2-3 Jahre alt	2 Jahre alt	2-3 Jahre alt	2-3 Jahre alt	6 Monate	1 Jahr alt	

## REINIGUNG / WARTUNG

- 1.- Achten Sie darauf, vor dem Reinigen den Stecker des Geräts zu ziehen.
- 2.- Reinigen Sie das Gerät nicht mit aggressiven oder chlorhaltigen Reinigungsmitteln.  
Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser, sondern verwenden Sie zum Reinigen der Außen- und Innenflächen lediglich ein feuchtes Tuch. Verwenden Sie zur Reinigung auf keinen Fall Metallbürsten oder -scheuerwolle.
- 3.- Reiben Sie das Gerät nach dem Reinigen trocken und achten Sie darauf, es an einen trockenen und gut gelüfteten Platz zu stellen.
- 4.- Das Vakuumgerät erfordert keinerlei Wartung. Sollten allerdings im Laufe der Zeit an Vakuumkissen, Teflonband, Verschleißgummi oder anderen Elementen Verschleißerscheinungen auftreten, sollten sie durch Originalersatzteile des Herstellers ersetzt werden.

## **SAVE THESE INSTRUCTIONS**

This manual contains important safety information concerning the maintenance, use and operation of this product. Failure to follow the instructions contained in this manual may result in serious injury. If you are unable to understand the contents of this manual, please bring it to the attention of your supervisor. Do not operate this equipment unless you have read and understand the contents of this manual.

### **IMPORTANT SAFETY MEASURES**

When using any kind of electrical appliance, some basic safety precautions must always be followed, including the following:

- 1.- To avoid possible electric shocks, do not place the cable, plug or appliance in water or in any other liquid. Do not insert screwdrivers or metallic items inside the appliance.
- 2.- DO NOT use any electrical item if the work area is humid or wet or the work is done under the rain. If you use an electrical device with wet hands or stopped in water, you can suffer an electric shock.
- 3.- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service technician, or by someone else authorised by the manufacturer. In the event of handling of appliances by non-authorised people, the guarantee will immediately cease to be valid.
- 4.- Do not allow cables to hang from tables or worktops, nor to come into contact with hot surfaces.
- 5.- Do not use appliances if they are damaged.
- 6.- Switch off appliances before changing accessories or auxiliary parts that move when appliances are in use.
- 7.- To disconnect electrical appliances, wait until the engine stops and then unplug the cable from the electric socket.
- 8.- Do not leave appliances working unattended. Ensure that the engine has come to a complete stop before dismantling appliances. Unplug appliances after each use.
- 9.- Avoid contact with moving parts. Take special care when cleaning appliances.
- 10.- Do not allow children to use electrical appliances. Do not leave appliances unattended when in use close to children.
- 11.- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 12.- Only use this electrical appliance for its designed use, as described in this manual. Do not use parts or accessories without the manufacturer's recommendation.
- 13.- **DISPOSAL OF ELECTRICAL APPLIANCES:** Do not dispose of this product as unclassified municipal rubbish. Due to the use of electrical and electronic parts, this product must be collected separately, as ordered in the Spanish Royal Decree 208/2005 on the separate collection of electrical products.

## MAIN TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>MODEL:</b>	<b>69116</b>
<b>VOLTAGE:</b>	220-240V/50Hz
<b>POWER:</b>	630 W.
<b>PRESSURE:</b>	0,9 bar
<b>BELL DIMENSIONS:</b>	35x30x5 cm
<b>PUMP CAPACITY:</b>	5 m <sup>3</sup> /h
<b>SEAL LENGTH:</b>	29 cm.
<b>SEAL WIDTH:</b>	4 mm.
<b>DIMENSIONS:</b>	54x48x47 cm.
<b>WEIGHT:</b>	23 Kgr.



## WORTHY INFORMATION

### Warranty Information

This manual provides the installation, safety and operating instructions for the bell-shaped Vacuum Machine. We recommend all installation, operating and safety instructions appearing in this manual to be read before installation or operation.

The bell-shaped Vacuum Machine is a product of extensive research and field testing. The materials used were selected for maximum durability, attractive appearance and optimum performance. Every unit is thoroughly inspected and tested before shipment.

**IMPORTANT! Keep these instructions for future reference.  
If the unit changes ownership, be sure this manual accompanies the equipment.**

### **WARNING**

- 1.- Plug the bell-shaped Vacuum Machine into a properly grounded electrical outlet of the correct voltage, size, and plug configuration. If the plug and receptacle do not match, contact a qualified electrician to determine the proper voltage and size, and install the proper electrical outlet.
- 2.- To avoid any injury, turn the power switch off, unplug the unit from the power source and allow to cool before performing any maintenance.
- 3.- For safe and proper operation, the unit must be located at a reasonable distance from combustible walls and materials.
- 4.- Leave a free space of at least 30 cm (12") for the frontal emptying area to allow correct, safe working.
- 5.- To prevent any injury or damage do not pull unit by power cord.

## CAUTIONS

- 1.- Locate the unit at the proper counter height, in an area that is convenient for use. The location should be level to prevent the unit or its contents from accidentally falling, and strong enough to support the weight of the unit.
- 2.- Do not place anything on top of the bell-shaped Vacuum Machine: doing so could damage the unit or subject personnel to possible injury.
- 3.- When setting up the unit for operation, make sure power to the unit is off. Failure to do so could result in personal injury.
- 4.- Unit is not weatherproof. For safe and proper operation locate the unit indoors where the ambient air temperature is a minimum of 70°F (21°C) and a maximum of 85°F (29°C).
- 5.- Do not locate the bell-shaped Vacuum Machine in an area subject to excessive temperature or grease from grills, fryers, etc. Excessive temperature could cause damage to the unit.

## MAIN FUNCTION

Vacuum packing for foods, legumes, meats, fish, etc. To be used for liquids and sauces.

## INSTALLATION

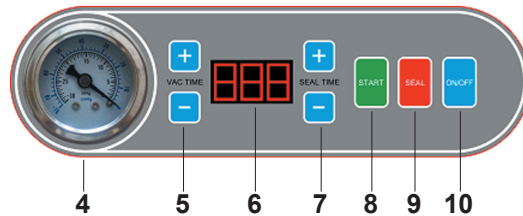
### UNPACKING

- 1- Open the large box. Remove all packing materials and protective covering from the unit and parts. Remove all accessories and book instructions.

## PARTS LIST



- 1.- Top
- 2.- Body
- 3.- Control Panel
- 4.- Pressure Gauge
- 5.- Pressure Time Adjustment
- 6.- LCD Display
- 7.- Sealing Time Adjustment
- 8.- START Button
- 9.- SEAL Button
- 10.- ON/OFF Button



## OPERATION

The working function of this item is based in one air compressor. This compressor is working under a piston, with it corresponding inlet and outlet air valves.

- 1.- Select the proper vacuum bag and leave enough space for later sealing.
- 2.- Connect the power cable to a 220-240V/50Hz outlet and the LED light on the Control Panel will turn on and the display will show the "OFF" message.
- 3.- Press the "ON/OFF" button, open the top of the machine and the display will show the "ON" message.
- 4.- Place the bag containing the food inside the bell so that the open side of the bag is fastened firmly into place with the locking system.  
**NOTE: Always place the bag above the sealing bar.**
- 5.- Close the top and the machine will begin the vacuuming process + automatic sealing.
- 6.- The display will count down the vacuuming time until "0" and then will count down the sealing time.
- 7.- You will hear a sound that means the process has finished. Open the top and remove the bag.  
**NOTE: If the display shows the "CLO" message, you will not be able to use any buttons because the machine is in protection mode. Open the top and the machine will return to its original state.**

### VACUUMING TIME CONTROL

Press "+" or "-" on the left side of the Control Panel in order to increase or decrease the vacuuming time. Depending on the amount of food, the vacuuming time may be programmed between 5 and 60 seconds.

## SEALING TIME CONTROL

Press “+” or “-” on the right side of the Control Panel in order to increase or decrease the sealing time. In order to obtain the perfect sealing time during every use, the time should be programmed between 3 and 9 seconds.

**NOTE: The time adjustments should always be made with the top closed.**

## VACUUMING LIQUIDS

- 1.- Select a vacuuming bag and fill it with the liquid or sauce of your choice.
- 2.- Place the bag containing the food inside the bell so that the open side of the bag is fastened firmly with the locking system and ALWAYS above the sealing bar.
- 3.- Close the top and the machine will begin with the vacuuming process + automatic sealing.

**NOTE: In order to avoid damaging the suction pump, the liquid level should always be below the height of the sealing bar. It is recommended to freeze the liquid before carrying out the vacuuming process.**

## RECOMMENDED INFORMATION FOR FOOD STORAGE

Storehouse	25°C +/- 2°C									
Normal storage						1-2 weeks	3-4 days	3-4 days	1 week	5-6 months
Vacuum sealing						2-4 weeks	2 weeks	2 weeks	2-4 weeks	1 year
Frigorifico	5°C +/- 2°C									
Normal storage		1-2 weeks	1 week	1 week	3-4 days	2-4 weeks	1-2 weeks	1-2 weeks	1-2 weeks	2-3 days
Vacuum sealing		1 month	2-4 weeks	2-4 weeks	2 weeks	1 month	1 month	6-12 weeks	6-12 weeks	1 week
Congelador	-18°C +/- 2°C									
Normal storage		6 months	6 months	6 months	1-2 weeks	8 months	8 months	6-12 weeks	4 months	
Vacuum sealing		2-3 years	2-3 years	2-3 years	2 years	2-3 years	2-3 years	6 months	1 year	

## CLEANING / MAINTENANCE

- 1.- Before proceeding to clean the appliance, make sure it is unplugged.
- 2.- Avoid cleaning the appliance using aggressive or chlorinated products. Never put the appliance into water. Just use a damp cloth for cleaning the exterior and interior parts. Never use brushes or steel wools for cleaning.
- 3.- Dry the appliance after cleaning it and make sure you store it in a dry, well-ventilated place.
- 4.- The vacuum-packing machine requires no maintenance, but if, through time, you notice that the vacuum pads, the Teflon strip, the rubber seal or other elements have deteriorated, order an original spare part from the manufacturer.

## **CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI**

Il presente manuale contiene importanti informazioni di sicurezza per la manutenzione, l'uso e la manipolazione di questo prodotto. Qualsiasi inosservanza di queste istruzioni può dare origine a gravi danni. In caso di mancata comprensione del contenuto del presente manuale, comunicarlo al supervisore. Non mettere in funzione l'apparecchiatura fino a quando non sia stato letto e compreso il contenuto del presente manuale.

### **IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA**

Quando si utilizza qualsiasi tipo di elettrodomestico, è necessario seguire sempre alcune precauzioni fondamentali di sicurezza come le seguenti:

- 1.- Per evitare possibili scariche elettriche, non immergere il cavo, la spina, né l'apparecchiatura in acqua o in altro liquido. Non introdurre cacciaviti o elementi metallici all'interno dell'apparecchiatura.
- 2.- NON utilizzare l'apparecchio elettrico in un luogo di lavoro umido o bagnato oppure sotto la pioggia. Se l'apparecchio viene utilizzato immerso in acqua o con le mani bagnate, possono verificarsi scariche elettriche.
- 3.- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, dovrà essere sostituito dal fabbricante, dal personale di assistenza tecnica o da altre persone autorizzate dal fabbricante. In caso di manipolazione dello stesso da parte di personale non autorizzato, la validità della garanzia cesserà immediatamente.
- 4.- Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o dal piano cottura, né che entri in contatto con superfici calde.
- 5.- Non utilizzare l'elettrodomestico se è danneggiato.
- 6.- Spegnerne l'elettrodomestico prima di cambiare gli accessori o i pezzi ausiliari mossi durante l'uso.
- 7.- Per spegnere l'elettrodomestico attendere l'arresto del motore e, successivamente, rimuovere la spina dalla presa elettrica.
- 8.- Non lasciarlo in funzione senza vigilanza. Assicurarsi che il motore si arresti completamente prima di smontarlo. Scollegare la spina dopo ogni utilizzo.
- 9.- Evitare il contatto con le parti in movimento. Prestare estrema attenzione durante la pulizia.
- 10.- Non permettere che i bambini utilizzino questo elettrodomestico. Non perdere di vista alcun elettrodomestico quando si utilizza vicino a loro.
- 11.- Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e competenza, se non sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o dopo aver ricevuto le istruzioni necessarie all'utilizzo. I bambini dovrebbero essere sorvegliati al fine di evitare che giochino con l'apparecchio.
- 12.- L'elettrodomestico è destinato al solo utilizzo per il quale è stato progettato, in conformità a quanto descritto nel presente manuale. Non utilizzare elementi accessori che non siano stati consigliati dal fabbricante.
- 13.- **SMALTIMENTO DELL'ELECTRODOMESTICO:** Non gettare questo prodotto come spazzatura comunale non differenziata. Dato l'utilizzo di elementi elettrici ed elettronici, è necessaria la raccolta differenziata dello stesso, come stabilito dal DR 208/2005 riguardante la raccolta differenziata di prodotti elettrici.

## PRINCIPALI SPECIFICAZIONI TECNICHE

<b>MODELLO:</b>	<b>69116</b>
<b>TENSIONE:</b>	220-240V/50Hz
<b>POTENZA:</b>	630 W.
<b>PRESSIONE</b>	0,9 bar
<b>DIMENSIONI DELLA CAMERA:</b>	35x30x5 cm
<b>CAPACITÀ POMPA:</b>	5 m <sup>3</sup> /h.
<b>LUNGHEZZA SIGILLATURA:</b>	29 cm.
<b>LARGHEZZA SIGILLATURA:</b>	4 mm.
<b>MISURE:</b>	54x48x47 cm.
<b>PESO:</b>	23 Kgr.



## INFORMAZIONI RILEVANTI

### Informazioni relative alla garanzia

Il presente manuale fornisce le istruzioni di installazione, funzionamento e sicurezza di macchina per il sottovuoto a campana. Raccomandiamo di leggere tutte le istruzioni di sicurezza, funzionamento e installazione prima dell'installazione e della messa in funzione.

Il macchina per il sottovuoto a campana è un prodotto che nasce da un'approfondita ricerca, ed è testato a livello pratico. I materiali utilizzati sono stati selezionati per la massima durata, un aspetto gradevole e una resa ottimale.

Ogni unità è ispezionata dettagliatamente prima del relativo invio.

**IMPORTANTE ! Conservare queste istruzioni come futuro riferimento.  
In caso di cambiamento del proprietario dell'unità, assicurarsi che il nuovo proprietario riceva, insieme all'apparecchiatura, il presente manuale**

### AVVERTENZE

- 1.- Collegare macchina per il sottovuoto a campana a una presa di corrente elettrica avente tensione, dimensioni e configurazione di connessione adeguate. In caso di mancata conformità della spina al supporto, contattare un elettricista professionale al fine di stabilire la tensione e le dimensioni adeguate per installare la presa di corrente elettrica adeguata.
- 2.- Per evitare qualsiasi lesione, spegnere l'interruttore elettrico, scollegare l'unità dalla fonte di alimentazione elettrica e lasciare che si raffreddi prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione.
- 3.- Per un funzionamento adeguato e sicuro, l'unità deve essere collocata a una distanza ragionevole dalle pareti e da materiali infiammabili.
- 4.- Lasciare uno spazio libero di almeno 31 cm (12") in corrispondenza della zona anteriore di scarico per favorire un funzionamento corretto e sicuro.
- 5.- Per evitare lesioni o danni, non tirare il cavo elettrico dell'unità.





## PRECAUZIONI

- 1.- Collocare l'unità in una base all'altezza adeguata, in una zona adatta per il relativo uso. E' necessario valutare nell'ubicazione che l'unità o il suo contenuto non cadano accidentalmente e che la forza dell'unità stessa sia tale da sopportare il peso dell'unità.
- 2.- Non collocare nulla sopra macchina per il sottovuoto a campana; ciò può danneggiare l'affettatrice o causare lesioni personali.
- 3.- Quando si installa l'unità per la relativa messa in funzione, assicurarsi che non sia collegata alla rete. Qualora lo fosse, potrebbe causare lesioni personali.
- 4.- L'unità non è impermeabile. Per un funzionamento sicuro e adeguato, collocarla all'interno dove la temperatura ambiente sia di almeno 21°C (70°F) e quella massima sia 29°C (85°F).
- 5.- Non collocare macchina per il sottovuoto a campana in un'area esposta a temperature eccessive o a grasso di piastre, friggitorici, ecc. Una temperatura eccessiva può causare danni all'unità.

## FUNZIONE PRINCIPALE

Confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari, legumi, carne, pesce, ecc. Consente l'aspirazione di liquidi o salse.

## INSTALLAZIONE

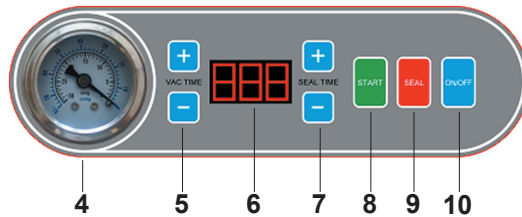
### DISIMBALLAGGIO

1- Aprire la cassa grande. Ritirare tutto il materiale di imballaggio e il rivestimento protettore dell'unità e i relativi pezzi. Estrarre tutti gli accessori e il libretto delle istruzioni.

## DESCRIZIONE DELLE PARTI



- 1.- Coperchio
- 2.- Corpo
- 3.- Pannello di controllo
- 4.- Manometro indicatore di pressione
- 5.- Pulsanti regolazione tempo di pressione
- 6.- Display LCD
- 7.- Pulsanti regolazione tempo di sigillatura
- 8.- Pulsante START
- 9.- Pulsante SEAL (sigillatura)
- 10.- Pulsante ON/OFF



## FUNZIONAMENTO

Il funzionamento della macchina per il sottovuoto si basa sulla realizzazione del sottovuoto mediante un COMPRESSORE. Si tratta di un compressore a pistone che dispone di valvole di ingresso e di uscita dell'aria. Non essendo a olio, non necessita di alcuna manutenzione

- 1.- Selezionare il sacchetto per il sottovuoto idoneo, lasciando spazio sufficiente per effettuare, successivamente, la sigillatura.
- 2.- Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente da 220-240V/50Hz, il led luminoso del pannello di controllo si accenderà e sul display comparirà il messaggio "OFF".
- 3.- Premere il pulsante "ON/OFF" e aprire il coperchio della macchina. Sul display comparirà il messaggio "ON".
- 4.- Posizionare il sacchetto con gli alimenti all'interno della campana, in modo che l'estremità del sacchetto aperto venga fissata correttamente dal sistema di fissaggio.  
**NOTA: Posizionare sempre il sacchetto al di sopra della barra di sigillatura.**
- 5.- Chiudere il coperchio, la macchina inizierà automaticamente il processo di sottovuoto + sigillatura.
- 6.- Il display mostrerà il tempo necessario per effettuare il sottovuoto fino a raggiungere il valore "0" e, successivamente, il tempo di sigillatura.
- 7.- Una volta suonato l'avvisatore acustico, il processo sarà terminato. Aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.  
**NOTA: Se sul display compare il messaggio "CLO", non sarà possibile premere alcun pulsante, dal momento che sulla macchina è inserita la protezione. Dopo aver aperto il coperchio, la macchina tornerà nello stato originale.**

## CONTROLLO DEL TEMPO DI ESECUZIONE DEL SOTTOVUOTO

Premere "+" o "-" nella parte sinistra del pannello di controllo, per aumentare o diminuire il tempo necessario a effettuare il sottovuoto. Tale tempo può essere programmato con un intervallo compreso tra 5 e 60 secondi.

## CONTROLLO DEL TEMPO DI SIGILLATURA

Premere "+" o "-" nella parte destra del pannello di controllo per aumentare o diminuire il tempo di sigillatura. Per ottenere una sigillatura perfetta in ogni occasione, è possibile programmare il tempo in un intervallo compreso tra 3 e 9 secondi.










**NOTA: Le regolazioni del tempo devono sempre essere effettuate con il coperchio aperto.**

## SOTTOVUOTO DI LIQUIDI

- 1.- Selezionare il sacchetto per il sottovuoto e riempirlo con il liquido o la salsa desiderati.
- 2.- Posizionare il sacchetto con gli alimenti all'interno della campana, facendo in modo che l'estremità del sacchetto aperto venga ben fissata dal sistema di fissaggio e rimanga SEMPRE al di sopra alla barra di sigillatura.
- 3.- Chiudere il coperchio, la macchina inizierà automaticamente il processo di sottovuoto + sigillatura.

**NOTA: Onde evitare di danneggiare la pompa di aspirazione, il livello di liquido deve sempre risultare al di sotto rispetto all'altezza della barra di sigillatura. Si raccomanda di congelare il liquido prima di effettuare il sottovuoto.**

## RACCOMANDAZIONI PER LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Magazzino	25°C +/- 2°C									
Stoccaggio normale										
Tenuta di vuoto										
Stoccaggio normale										
Tenuta di vuoto										
Stoccaggio normale										
Tenuta di vuoto										

## PULIZIA / MANUTENZIONE

- 1.- Prima di procedere alla pulizia, assicurarsi che la macchina sia scollegata dalla corrente.
- 2.- Evitare la pulizia della macchina con prodotti aggressivi o clorati, mai immergere la macchina in acqua; utilizzare solo un panno umido per la pulizia delle parti esterne e interne della macchina. Non utilizzare mai spazzole o lane metalliche per la pulizia.
- 3.- Asciugare la macchina dopo la pulizia, e assicurarsi di depositarla in luogo asciutto e adeguatamente ventilato.
- 4.- La macchina a vuoto non richiede alcuna manutenzione: Tuttavia, qualora con il passare del tempo si riscontrassero deterioramenti di cuscinetti di vuoto, nastro teflon, chiusura in gomma o altri elementi, richiedere ricambi originali al fabbricante.

## **GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES**

Este manual contém informação sobre segurança relevante para a manutenção, utilização e manipulação deste aparelho. A não observação destas instruções poderia resultar em lesões pessoais graves. Se não compreender o conteúdo deste manual, comunique-o ao seu supervisor. Não ponha este equipamento a funcionar até ter lido e compreendido correctamente o conteúdo deste manual.

### **IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURANÇA**

Quando utilizar qualquer tipo de electrodoméstico deverá seguir sempre as seguintes precauções básicas de segurança:

- 1.- Para evitar possíveis descargas eléctricas, não mergulhe o cabo, a ficha, ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Não introduza chaves de parafusos nem elementos metálicos no interior do aparelho.
- 2.- Não utilize este dispositivo eléctrico se o local de trabalho estiver húmido ou molhado, ou exposto à chuva. Se utilizar um dispositivo electrónico com as mãos molhadas ou mergulhadas em água poderia sofrer uma descarga eléctrica.
- 3.- Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço técnico autorizado ou por outra pessoa devidamente autorizada pelo fabricante. A manipulação do cabo por pessoal não autorizado implica a nulidade imediata da garantia.
- 4.- Não deixe o cabo de alimentação pendurado da mesa ou da bancada, nem permita que o cabo entre em contacto com superfícies quentes.
- 5.- Não utilize o electrodoméstico se este estiver danificado.
- 6.- Desligue o electrodoméstico antes de substituir os acessórios ou as peças auxiliares móveis do aparelho.
- 7.- Para desconectar o electrodoméstico, aguarde que o motor pare e retire a ficha da tomada de alimentação de corrente.
- 8.- Não deixe o electrodoméstico a funcionar sem vigilância. Assegure-se de que o motor pára completamente antes de desmontar o aparelho. Desligue o aparelho da tomada de corrente eléctrica depois de cada utilização.
- 9.- Evite o contacto do corpo com as partes em movimento do aparelho. Extreme as precauções durante a limpeza do aparelho.
- 10.- Não permitam que as crianças utilizem este electrodoméstico. Não perca de vista nenhum electrodoméstico se o mesmo for utilizado na proximidade de crianças.
- 11.- Este produto não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, salvo nos casos em que estejam sob supervisão ou tenham recebido formação específica sobre a utilização do mesmo por parte da pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem estar sempre sob supervisão, para impedir que possam brincar com este produto.
- 12.- Utilize este electrodoméstico apenas para a finalidade para que foi concebido, e tal como se descreve neste manual. Não utilize acessórios não recomendados pelo fabricante.
- 13.- **ELIMINAÇÃO DO ELECTRODOMÉSTICO:** Não se desfaça deste aparelho junto com o lixo doméstico não classificado. Devido aos elementos eléctricos e electrónicos que incorpora, é necessária a recolha selectiva do mesmo, tal como ordena a legislação vigente sobre a recolha selectiva de produtos eléctricos.

## PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>MODELO:</b>	<b>69116</b>
<b>VOLTAGEM:</b>	220-240V/50Hz
<b>POTÊNCIA:</b>	630 W.
<b>PRESSÃO:</b>	0,9 bar
<b>DIMENSÕES DA CÂMARA:</b>	35x30x5 cm
<b>CAPACIDADE DA BOMBA:</b>	5 m <sup>3</sup> /h.
<b>COMPRIMENTO SELAGEM:</b>	29 cm.
<b>LARGURA SELAGEM:</b>	4 mm.
<b>MEDIDAS:</b>	54x48x47 cm.
<b>PESO:</b>	23 Kgr.



## INFORMAÇÃO RELEVANTE

### Informação sobre a garantia

Este manual contém as instruções de instalação, funcionamento e segurança da máquina de vácuo tipo câmara . Recomendamos que leia atentamente todas as instruções de segurança, funcionamento e instalação antes da instalação e da posta em funcionamento do aparelho.

Esta máquina de vácuo tipo câmara é um produto que resulta de uma extensiva investigação, testado de forma prática. Os materiais utilizados foram seleccionados para lhe proporcionar uma maior durabilidade, um aspecto atraente e um óptimo rendimento.

Cada unidade é detalhadamente inspeccionada antes da sua embalagem.

**IMPORTANTE! Conserve estas instruções para futura referência.**

**Se o aparelho mudar de proprietário, assegure-se de que este manual é entregue ao novo proprietário**



## ADVERTÊNCIA

- 1.- Conecte o máquina de vácuo tipo câmara a uma tomada de corrente eléctrica com a voltagem, dimensões e configuração de ligação adequadas. Se a ficha do electrodoméstico não encaixar na tomada de alimentação, contacte um electricista profissional para determinar a voltagem e o tamanho adequado e para instalar uma tomada de corrente eléctrica correcta.
- 2.- Para evitar lesões, apague o interruptor eléctrico, desconecte a unidade da rede de alimentação eléctrica e deixe-a arrefecer completamente antes de realizar qualquer tarefa de manutenção.
- 3.- Para um funcionamento adequado e seguro, a unidade deverá estar colocada a uma distância razoável das paredes e dos materiais inflamáveis.
- 4.- Deixe um espaço livre de pelo menos 31 cm (12") pela zona de descarga dianteira para um funcionamento correcto e seguro do aparelho.
- 5.- Para evitar lesões ou danos pessoais e materiais não puxe o cabo de alimentação de corrente eléctrica da unidade.

## PRECAUÇÕES

- 1.- Situe a unidade numa base à altura adequada, numa zona conveniente para a sua utilização, assegurando-se de que a unidade ou o seu conteúdo não se encontram expostos a uma queda accidental e que a superfície de apoio é suficientemente forte para suportar o peso da unidade.
- 2.- Não coloque nada em cima do máquina de vácuo tipo câmara, para evitar danificar a máquina de embala a vácuo e possíveis lesões pessoais.
- 3.- Ao instalar a unidade, comprove que a mesma não se encontra conectada à rede de alimentação eléctrica. Caso contrário, existiria o risco de lesões pessoais.
- 4.- A unidade não é impermeável. Para um funcionamento seguro e adequado coloque a unidade num espaço interior, onde a temperatura ambiente se situe entre os 21°C (70°F) e os 29°C (85°F).
- 5.- Não coloque o máquina de vácuo tipo câmara numa área exposta a temperaturas excessivas ou a gorduras de placas, fritadeiras, etc. Uma temperatura excessiva poderia danificar a unidade.

## FUNÇÃO PRINCIPAL

Embalagem em vácuo de produtos alimentares, legumes, carne, peixe, etc. Admite a aspiração de líquidos ou de molhos.

## INSTALAÇÃO

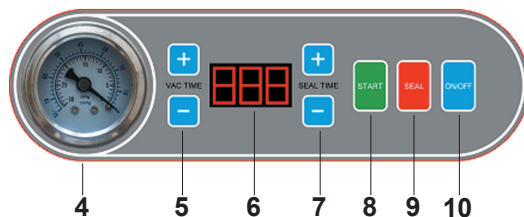
### INSTALAÇÃO DESEMBALAGEM

- 1- Abra a caixa grande. Retire todo o material da embalagem e a cobertura protectora da unidade e dos seus componentes. Extraia todos os acessórios da máquina e o livro de instruções.

## DESCRIÇÃO DOS COMPONENTES



- 1.- Tampa
- 2.- Corpo
- 3.- Painel de controlo
- 4.- Manómetro indicador de pressão
- 5.- Botões ajuste tempo de pressão
- 6.- Display LCD
- 7.- Botões ajuste tempo de selagem
- 8.- Botão START
- 9.- Botão SEAL (selagem)
- 10.- Botão ON/OFF



## FUNCIONAMENTO

O funcionamento da máquina de vácuo de campainha/sino baseia-se na formação de vácuo através de um COMPRESSOR DE AR. É um compressor com pistão, o qual dispõe de válvulas de entrada e saída. Por não funcionar a óleo não carece de qualquer manutenção.

- 1.- Selecione o saco de vácuo adequado, deixando suficiente espaço para realizar a selagem posterior.
- 2.- Ligue o cabo de potência a uma tomada de corrente de 220-240 V / 50 Hz, o LED luminoso do painel de controlo acender-se-á e o display mostrará a mensagem "OFF".
- 3.- Prima o botão "ON/OFF", abra a tampa da máquina e o display mostrará a mensagem "ON".
- 4.- Coloque o saco com os alimentos no interior da câmara, de forma que o extremo do saco aberto fique bem amarrado pelo sistema de fixação.  
**NOTA: Coloque o saco sempre por cima da barra de selagem.**
- 5.- Feche a tampa e a máquina começará o processo de vácuo + selagem automaticamente.
- 6.- O display descontará o tempo de vácuo até "0" e em seguida o tempo de selagem.
- 7.- Um aviso acústico indicará a finalização do processo. Abra a tampa e retire o saco.  
**NOTA: Se o display mostrar a mensagem "CLO", não poderá tocar em nenhum botão, a máquina entrará em modo proteção. Abra a tampa e a máquina voltará ao seu estado de origem.**

## CONTROLO DE TEMPO DE VÁCUO

Prima “+” ou “-” na parte esquerda do painel de controlo para aumentar ou diminuir o tempo de vácuo. Dependendo da quantidade de alimentos, o tempo de vácuo poderá ser programado entre 5 e 60 segundos.

## CONTROLO DE TEMPO DE SELAGEM

Prima “+” ou “-” na parte direita do painel de controlo, para aumentar ou diminuir o tempo de selagem. Para obter a qualidade de selagem perfeita para cada ocasião, o tempo pode ser programado entre 3 e 9 segundos.

**NOTA: Os ajustes de tempo devem ser realizados sempre com a tampa aberta.**

## VÁCUO DE LÍQUIDOS

- 1.- Seleccione o saco de vácuo e encha-o com o líquido ou molho pretendido.
- 2.- Coloque o saco com os alimentos no interior da câmara, de forma que o extremo do saco aberto fique bem amarrado pelo sistema de fixação e SEMPRE por cima da barra de selagem.
- 3.- Feche a tampa e a máquina começará o processo de vácuo + selagem automaticamente.

**NOTA: Para evitar danificar a bomba de sucção, o nível de líquido deve situar-se sempre por baixo da altura da barra de selagem. Recomenda-se congelar o líquido antes de realizar o processo de vácuo.**

## INFORMAÇÃO RECOMENDADA PARA O ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

Loja	25°C +/- 2°C									
Armazenamento normal						1-2 semanas	3-4 dias	3-4 dias	1 semana	5-6 meses
Vedação de vácuo						2-4 semanas	2semanas	2 semanas	2-4 semanas	1 ano
Geladeira	5°C +/- 2°C									
Armazenamento normal		1-2 semanas	1 semana	1 semana	3-4 dias	2-4 semanas	1-2 semanas	1-2 semanas	1-2 semana	2-3 dias
Vedação de vácuo		1 mes	2-4 semanas	2-4 semanas	2 semanas	1 mes	1 mes	6-12 semanas	6-12 semanas	1 semana
Congelador	-18°C +/- 2°C									
Armazenamento normal		6 meses	6 meses	6 meses	1-2 semanas	8 meses	8 meses	6-12 semanas	4 meses	
Vedação de vácuo		2-3 anos	2-3 anos	2-3 anos	2 anos	2-3 anos	2-3 anos	6 meses	1 ano	

## LIMPIEZA / MANUTENÇÃO

- 1.- Antes de proceder à limpeza do aparelho, comprove que o mesmo se encontra desconectado.
- 2.- Evite limpar a máquina com produtos agressivos ou que contenham cloro, e nunca mergulhe a máquina em água. Utilize apenas um pano húmido para a limpeza das partes exteriores e interiores da máquina. Nunca utilize escovas ou lâs metálicas para a sua limpeza.
- 3.- Seque a máquina depois de a limpar, e coloque-a sempre num lugar seco e bem ventilado.
- 4.- A máquina de vácuo não requer qualquer tipo de manutenção, mas se com a passagem do tempo observar que as almofadas de vácuo, cinta de teflon, o fecho de borracha e outros elementos se deterioraram, solicite uma peça de reposição original ao fabricante.



## **BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING**

Deze handleiding bevat belangrijke veiligheidsinstructies voor het onderhoud, het gebruik en de bediening van het apparaat. Het niet naleven van deze aanwijzingen kan ernstige schade tot gevolg hebben. Indien men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing niet verstaat, gelieve dit te melden aan de opzichter. Stel dit apparaat niet in werking voordat men de inhoud van deze gebruiksaanwijzing heeft gelezen en begrepen.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN**

Wanneer men eenderwelk huishoudelijk toestel gaat gebruiken, dan moet men een reeks basisbegrippen in verband met veiligheid in acht nemen, waaronder:

- 1.- Om zich te beschermen tegen elektrische schokken mag men het snoer, de stekker en het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen. Introduceer nooit schroevendraaiers of metalen elementen in het apparaat.
- 2.- Dit elektrische apparaat mag NIET worden gebruikt indien de werkplek vochtig of nat is en mag niet worden gebruikt op plaatsen waar een nevel hangt of waar het regent. Als u het elektrische apparaat beetpakt met natte handen of terwijl u in contact staat met water, kunt u een elektrische schok krijgen.
- 3.- Indien het meegeleverde snoer is beschadigd, dan moet dat worden vervangen door de fabrikant, de technische dienst of een technicus die door de fabrikant is erkend. Indien de manipulatie wordt uitgevoerd door niet erkend personeel, dan wordt de garantie onmiddellijk geannuleerd.
- 4.- Laat het snoer niet aan de tafel of het werkblad hangen en vermijd dat het in contact komt met warme oppervlakken.
- 5.- Gebruik het huishoudelijk toestel nooit wanneer het is beschadigd.
- 6.- Schakel het huishoudelijk toestel uit alvorens de onderdelen of de hulpstukken die tijdens het gebruik bewegen te vervangen.
- 7.- Om het huishoudelijk toestel los te koppelen moet men wachten totdat de motor is gestopt en daarna de stekker uit het stopcontact halen.
- 8.- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken. Wees er zeker van dat de motor volledig stilstaat alvorens die te demonteren. Koppel het toestel na elk gebruik los.
- 9.- Vermijd het contact met de bewegende onderdelen. Wees zeer aandachtig tijdens de reiniging.
- 10.- Vermijd het gebruik van het toestel door kinderen. Houd steeds toezicht op het huishoudelijke toestel wanneer het wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 11.- Dit toestel mag niet worden gebruikt door personen (met inbegrip van kinderen) met verminderde lichamelijke zintuigelijke of mentale capaciteiten, die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, behalve indien die onder toezicht staan of een opleiding hebben gekregen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten in het oog worden gehouden dat ze niet met het toestel spelen.
- 12.- Gebruik het huishoudelijke toestel enkel waarvoor het werd ontworpen, zoals in deze handleiding wordt beschreven. Gebruik geen hulpstukken die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- 13.- WEGWERPEN VAN HET TOESTEL: Dit produkt mag niet worden weggeworpen als niet geklasseerd gemeentelijk afval. Omdat dit apparaat elektrische en elektronische elementen bevat, moet het selectief worden ingezameld volgens het Koninklijk Besluit 208/2005 betreffende selectieve inzameling van elektrische produkten.

## VOORNAAMSTE TECHNISCHE GEGEVENS

<b>MODEL:</b>	<b>69116</b>
<b>SPANNING:</b>	220-240V/50Hz
<b>VERMOGEN:</b>	630 W.
<b>DRUK:</b>	0,9 bar
<b>AFMETINGEN VAN DE KAMER:</b>	35x30x5 cm
<b>VERMOGEN POMP:</b>	5 m <sup>3</sup> /u.
<b>LENGTE SEALEN:</b>	29 cm.
<b>BREEDTE SEALEN:</b>	4 mm.
<b>AFMETINGEN:</b>	54x48x47 cm.
<b>GEWICHT:</b>	23 Kgr.



## BELANGRIJKE INFORMATIE

### *Informatie over de garantie*

Deze handleiding bevat de aanwijzingen voor de installatie, de werking en de veiligheid van de Vacuümmachine met kamer . Men raadt aan om al deze aanwijzingen betreffende de veiligheid, de werking en de installatie te lezen alvorens het apparaat te installeren en in bedrijf te stellen. De Vacuümmachine met kamer is een produkt dat is gebaseerd op een uitgebreid onderzoek en dat op een praktische manier is uitgetest. De gebruikte materialen werden zodanig gekozen dat een langere duurzaamheid, een attractief uitzicht en een optimaal rendement worden bekomen. Elke eenheid ondergaat een gedetailleerde inspectie voordat het wordt verstuurd.

**BELANGRIJK! Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor toekomstige raadplegingen. Indien de eenheid van eigenaar verandert, dan moet men er zeker van zijn dat deze gebruiksaanwijzing wordt meegeleverd.**



## WAARSCHUWING

- 1.- Sluit de Vacuümmachine met kamer aan op een contactdoos die is voorzien van een aangepaste spanning, de juiste afmetingen en de geschikte configuratie-aansluitingen. Indien de stekker niet in het stopcontact past, gelieve een vakkundig elektricien te contacteren om de spanning en de afmetingen te bepalen en zo de geschikte elektrische aansluiting te installeren.
- 2.- Om verwondingen te vermijden moet men de elektrische schakelaar uitzetten, de eenheid van de elektrische voeding loskoppelen en wachten totdat het apparaat is afgekoeld alvorens eenderwelke onderhoudsoperatie uit te voeren.
- 3.- Om een aangepaste en veilige werking te bekomen moet men het apparaat om een redelijke afstand plaatsen van muren en ontvlambare produkten.
- 4.- Laat een ruimte van tenminste 31 cm (12 duim) rond de afvoerzone aan de voorkant om een juiste en veilige werking te bevorderen.
- 5.- Trek nooit aan het elektrische snoer om letsels en schade te voorkomen.

## **VOORZORGSMAATREGELEN**

- 1.- Plaats de eenheid op een aangepaste hoogte op een basis in een zone die is geschikt om te werken. Men moet tijdens de plaatsing evalueren of het apparaat of de inhoud per ongeluk zouden kunnen vallen en of de basis voldoende sterk is om het gewicht van het toestel te kunnen dragen.
- 2.- Plaats nooit voorwerpen op de Vacuümmachine met kamer ; men zou de machine kunnen beschadigen en mogelijke persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 3.- Wanneer men de eenheid voor de inbedrijfstelling gaat installeren, dan moet men er zeker van zijn dat die niet op het elektrische net is aangesloten. Men zou immers persoonlijke letsels kunnen veroorzaken.
- 4.- De eenheid is niet waterdicht. Voor een veilige en aangepaste werking moet men de machine in een ruimte plaatsen waar de omgevingstemperatuur tenminste 21 °C (70 °F) en maximum 29 °C (85 °F) bedraagt.
- 5.- Plaats de Vacuümmachine met kamer niet in een zone die onderhevig is aan hoge temperaturen of aan vetten van grills, frituurpannen, enz. Een te hoge temperatuur kan schade aan de eenheid berokkenen.

## **HOOFDFUNCTIE**

Het vacuüm verpakken van vaste voedingswaren, peulvruchten, vlees, vis, enz. Het afzuigen van vloeistoffen of sauzen.

## **INSTALLATIE UITPAKKEN**

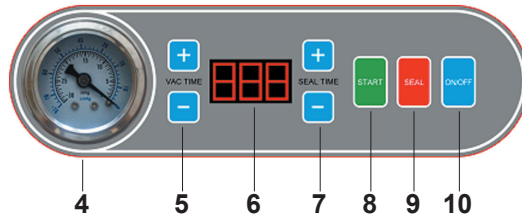
### **INSTALLATIEUITPAKKEN**

- 1- Doe de grote doos open. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en het beschermend omhulsel van de eenheid en de onderdelen. Haal de hulpstukken en de gebruiksaanwijzing uit de doos.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



- 1.- Deksel
- 2.- Body
- 3.- Bedieningspaneel
- 4.- Manometer drukweergave
- 5.- Knoppen aanpassen tijdsduur vacuümzuigen
- 6.- Lcd-display
- 7.- Knoppen aanpassen tijdsduur sealen
- 8.- Knop START
- 9.- Knop SEAL (sealen)
- 10.- Knop ON/OFF



## WERKING

De werking van de vacuümmachine met kamer, is gebaseerd op het creëren van een vacuüm door middel van een LUCHTCOMPRESSOR. Dit is een zuigercompressor, die is uitgerust met inlaat- en uitlaatventielen voor lucht. Omdat er geen smeerolie wordt gebruikt, is onderhoud in principe niet nodig.

- 1.- Kies de geschikte vacuümmachine: deze moet voldoende ruimte vrijlaten om later hem later te kunnen sealen.
- 2.- Steek de stekker in een stopcontact van 220-240V/50Hz en het ledlampje op het bedieningspaneel zal gaan branden terwijl het display het bericht "OFF" zal tonen.
- 3.- Druk op de knop "ON/OFF", open het deksel van de machine en het display toont het bericht "ON".
- 4.- Plaats de zak met de voedingsmiddelen in de vacuümkamer, en zorg ervoor dat het uiteinde van de open zak stevig in het klemsysteem staat.  
**LET OP: Plaats de zak altijd aan de bovenkant van de sealbalk.**
- 5.- Sluit het deksel en de machine begint automatisch met het proces van vacuümzuigen en sealen
- 6.- Het display telt de tijd van het vacuümzuigen terug naar "0" en voert meteen daarop het sealproces uit.
- 7.- Met een geluidssignaal wordt aangegeven dat het proces is afgerond. Open de klep en haal de zak eruit.  
**LET OP: Indien het display het bericht "CLO" toont, kunt u geen van de knoppen gebruiken want het apparaat bevindt zich dan in de beveiligingsmodus. Door de klep te openen, kunt u de machine weer in de uitgangspositie terugzetten.**

## INSTELLEN TIJDSDUUR VACUÛMZUIGEN

Druk "+" of "-" aan de linkerkant van het bedieningspaneel om een langere of kortere tijd voor het vacuÛmproces in te stellen. Afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen en zak kan de tijdsduur worden ingesteld tussen 5 en 60 seconden.

## INSTELLEN TIJDSDUUR SEALEN

Druk "+" of "-" aan de rechterkant van het bedieningspaneel om de tijdsduur van het sealen te vergroten of te verkleinen. Om bij elke toepassing en type zak de perfecte sealkwaliteit te verkrijgen, kan de tijdsduur van het sealen worden ingesteld tussen 3 en 9 seconden.

**LET OP: Het aanpassen van de tijd moet altijd gebeuren als het deksel is geopend.**

## VACUÛMTREKKEN VAN VLOEIBARE LEVENSMIDDELEN

- 1.- Kies een vacuÛmzak en vul deze met sap, saus etc. die u wilt verpakken.
- 2.- Plaats de zak met de voedingsmiddelen in de vacuÛmkamer en zorg ervoor dat het uiteinde van de open zak stevig in het klemsysteem staat en **ALTIJD** boven de sealbalk uitsteekt.
- 3.- Sluit het deksel en de machine begint automatisch met het proces van vacuÛmzuigen en sealen.

**LET OP: Om schade te voorkomen aan de vacuÛmpomp, moet u ervoor zorgen dat het niveau van de vloeibare substantie zich altijd onder dat van de sealbalk bevindt. We raden u aan om vloeibare substanties eerst in te vriezen voordat u ze vacuÛm verpakt.**

## AANBEVELINGEN VOOR HET BEWAREN VAN LEVENSMIDDELEN

Winkel	25°C +/- 2°C									
Normale opslag						1-2 weken	3-4 dagen	3-4 dagen	1 week	5-6 maanden
VacuÛmsealing						2-4 weken	2 weken	2 weken	2-4 weken	1 jaar

Koelkast	5°C +/- 2°C									
Normale opslag		1-2 weken	1 week	1 week	3-4 dagen	2-4 weken	1-2 weken	1-2 weken	1-2 weken	3-4 dagen
VacuÛmsealing		1 maanden	2-4 weken	2-4 weken	2 weken	1 maanden	1 maanden	6-12 weken	6-12 weken	1 week

Vriezer	-18°C +/- 2°C									
Normale opslag		6 maanden	6 maanden	6 maanden	1-2 weken	8 maanden	8 maanden	6-12 weken	4 maanden	
VacuÛmsealing		2-3 jaar	2-3 jaar	2-3 jaar	2 jaar	2-3 jaar	2-3 jaar	6 maanden	1 jaar	

## REINIGING / ONDERHOUD

- 1.- Alvorens de reiniging uit te voeren moet men er zeker van zijn dat het toestel van het elektrische net is losgekoppeld.
- 2.- Men mag het toestel niet reinigen met bijtende producten of reinigingsmiddelen die chloor bevatten. Men mag het apparaat niet in water onderdompelen. Gebruik een vochtige doek om het toestel aan de binnen- en buitenkant te reinigen. Gebruik nooit metalen borstels of sponsjes om het toestel zuiver te maken.
- 3.- Droog de machine na de reiniging af en zet die op een droge en goed geventileerde plaats.
- 4.- De vacuÛmmachine heeft geen onderhoud nodig, maar indien na verloop van tijd de vacuÛmkussens, de teflonband, de dichtingsrubber of andere elementen zijn versleten, dan moet men een origineel wisselstuk aan de fabrikant bestellen.

## TÉRMINOS DE GARANTÍA

La Garantía tiene una duración de 24 meses, contra todo defecto de fabricación y ésta se inicia a partir de la fecha de compra del aparato avalada por la correspondiente factura de compra.

Para la correcta instalación de aparatos eléctricos, siga las siguientes pautas:

- a) Asegúrese que la tensión de alimentación es la correcta respecto al aparato a conectar, la tensión de alimentación, se encuentra protegida por sistemas de protección como fusibles o magnetotérmicos.
- b) Evite cualquier contacto de agua y humedad con aparatos eléctricos. **Riesgo de cortocircuito y electrocución.**
- c) Evite que niños o personal no autorizado manipule el aparato.

Antes de la instalación del aparato eléctrico lea atentamente las instrucciones del manual. En caso de cualquier incidente o mal funcionamiento, **no proceda a desmontar nada**, consulte a su vendedor. **La intervención técnica por parte del cliente o por parte de personal no autorizado dejará invalidada inmediatamente la garantía.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. no se responsabiliza de aquellas averías producidas por una incorrecta instalación o utilización del aparato.

## TERMES DE GARANTIE

La Garantie a une durée de 24 mois, contre tout défaut de fabrication, et celle-ci commence à partir de la date d'achat de l'appareil, la facture de l'achat correspondant faisant foi.

Pour une correcte installation d'appareils électriques, suivez les règles suivantes:

- a) Assurez-vous que la tension d'alimentation est la correcte par rapport à l'appareil à connecter et que celle-ci se trouve protégée par des systèmes de protection, comme des fusibles ou des magnétothermiques.
- b) Évitez tout contact avec l'eau et l'humidité avec des appareils électriques. **Risque de court-circuit et d'électrocution.**
- c) Évitez que des enfants ou du personnel non autorisé manipulent l'appareil.

Avant l'installation de l'appareil, lisez attentivement les instructions du manuel. En cas d'incident ou de mal fonctionnement, **ne démontez rien**, consultez votre vendeur. **L'intervention technique par le client ou par du personnel non autorisé rendra immédiatement non valide la garantie.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. ne se rend pas responsable des pannes produites par une installation ou une utilisation incorrecte de l'appareil.

## GARANTIEBEDINGUNGEN

Es gilt eine Garantie auf jegliche Fabrikationsmängel für die Dauer von 24 Monaten. Die Garantiezeit beginnt ab dem Kaufdatum, welches durch die entsprechende Rechnung nachzuweisen ist.

Für den sachgemäßen Anschluss von Elektrogeräten sind folgende Richtlinien zu befolgen:

- a) Vergewissern Sie sich, dass die Versorgungsspannung für das Gerät geeignet ist und dass diese durch Schutzsysteme wie Sicherungen oder Thermomagnetschalter gesichert ist.
- b) Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von Elektrogeräten mit Wasser und Feuchtigkeit. **Gefahr eines Kurzschlusses bzw. Stromschlags.**
- c) Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht von Kindern oder nicht autorisiertem Personal bedient wird.

Lesen Sie vor Aufbau des Elektrogeräts aufmerksam die Betriebsanleitung durch. Bei Vorfällen jedweder Art bzw. Fehlfunktionen **demontieren sie das gerät nicht**, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler. **Bei technischen eingriffen seitens des kunden oder nicht autorisierten personals erlischt die garantie sofort.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. haftet nicht bei Störungen, die durch unsachgemäßen Aufbau oder Einsatz des Geräts hervorgerufen wurden.

## TERMS OF THE GUARANTEE

The Guarantee has a duration of 24 months, against all manufacturing defects and it begins starting from the date of purchase of the instrument, endorsed by the corresponding bill of sale.

For the correct installation of electric devices, follow the following guidelines:

- a) Be sure that the power supply voltage is the right one the device to be connected and that the same, the power supply voltage, is protected by protection systems such as fuses or thermal magnets.
- b) Avoid any of contact of electric devices with water and humidity. **Short circuit risk and electrocution.**
- c) Avoid allowing children or unauthorized personnel to handle the device.

Before installing the electric device, carefully read the manual instructions. In the case of an incident or malfunctioning, **do not disassemble anything**. Consult with your sales person. **Technical intervention by the client or by unauthorized personnel will render the guarantee immediately invalidated.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. does not hold itself responsible for those damages caused by incorrect installation or use of the device.

### TERMINI DI GARANZIA

La Garanzia ha una durata di 24 mesi, copre qualsiasi difetto di fabbricazione e decorre dalla data di acquisto dell'elettrodomestico, avallata dalla corrispondente fattura di acquisto.

Per la corretta installazione di apparecchiature elettriche, seguire le seguenti norme:

a) Assicurarsi che la tensione di alimentazione sia quella corretta per l'apparecchiatura da collegare, e che la tensione stessa sia protetta da sistemi di protezione quali fusibili o salvavita magnetotermici.

b) Evitare qualsiasi contatto di acqua e umidità con apparecchiature elettriche. **Rischio di cortocircuito e di elettroshock.**

c) Evitare che bambini o personale non autorizzato manipolino l'apparecchiatura.

Prima dell'installazione dell'apparecchiatura elettrica, leggere attentamente le istruzioni del manuale. In caso di incidento difunzioni, **non smontare nulla**, e consultare il venditore. **L'intervento tecnico da parte del cliente o da parte di personale non autorizzato comporta la cessazione immediata della validità della garanzia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. non si assume alcuna responsabilità per avarie derivanti da un'installazione inadeguata o da uno scorretto utilizzo dell'apparecchiatura.

### TERMOS DA GARANTIA

A Garantia tem uma duração de 24 meses, contra qualquer defeito de fabrico, a contar da data de compra do aparelho, confirmada pela correspondente factura de compra.

Para a correcta instalação de qualquer aparelho eléctrico, siga as seguintes recomendações:

a) Verifique que a tensão de alimentação se corresponde com a tensão indicada na placa de características do aparelho, e que a mesma se encontra protegida por sistemas de protecção como fusíveis ou disjuntores magnetotérmicos.

b) Evite qualquer contacto dos aparelhos eléctricos com a água e a humidade. **Risco de curto-circuito e de electrocussão.**

c) Evite que as crianças e ou pessoal não autorizado manipule o aparelho.

Antes da instalação do aparelho eléctrico leia atentamente as instruções do manual. Em caso de qualquer incidente ou de um funcionamento defeituoso, **não tente desmontar o aparelho**, consulte o seu vendedor. **A intervenção técnica por parte do cliente ou por parte de qualquer pessoal não autorizado implica a anulação imediata da garantia.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma incorrecta instalação ou utilização do aparelho.

### GARANTIEVOORWAARDEN

Dit apparaat wordt gedurende een periode van 24 maanden vanaf de aankoopdatum gewaarborgd tegen elke fabrikatiefout. Deze datum wordt gecontroleerd door het voorleggen van een geldig fiscaal document (factuur).

Voor een correcte installatie van elektrische apparaten moet men de volgende aanwijzingen opvolgen:

a) Wees er zeker van dat de voedingsspanning juist is voor het apparaat dat men wilt aansluiten en dat die wordt beschermd door beveiligingssystemen zoals zekeringen of magnetisch-thermische beveiligingen.

b) Indien men elektrische apparaten gebruikt moet men het contact met water en vocht vermijden. **Gevaar opkortsluiting en elektrocutie.**

c) Vermijd de manipulatie van het apparaat door kinderen en niet erkend personeel.

Voordat men het elektrische apparaat gaat installeren moet men aandachtig deze gebruiksaanwijzing lezen. In geval van storingen of een slechte werking **mag men niets demonteren** en moet men de verkoper raadplegen. **De technische tussenkomst door de klant of niet erkend personeel zal de garantie onmiddellijk annuleren.**

LACOR MENAJE PROFESIONAL, S.L. kan niet verantwoordelijk worden gesteld voor storingen die zich hebben voorgedaan omwille van een slechte installatie of toepassing van het toestel.



LACOR MENAJE PROFESIONAL S.L

B° San Juan, s/n - Apdo. 18

Telf.: 943 769030 - Fax: 943 765387

Telf. Export: +34 943 769174 - Fax Export: +34 943 769222

comercial@lacor.es - www.lacor.es

20570 BERGARA (Gipuzkoa) - SPAIN



**GRUPO MARCOS LARRAÑAGA Y CIA**

