

**CASSETTO SOTTOVUOTO DA
INCASSO**

BUILT-IN VACUUM DRAWER

**TIROIR SOUS VIDE À
ENCASTREMENT**

EINBAU-VAKUUMIERGERÄT

**VESTAVNÁ VAKUOVÁ
ZÁSUVKA**

**VSTAVANÁ VÁKUOVÁ
ZÁSUVKA**

VACUÛMLADE

GAVETA DE VÁCUO EMBUTIDA

IT	INSTALLAZIONE - UTILIZZO - MANUTENZIONE	1
EN	INSTALLATION - USE - MAINTENANCE	37
FR	MANUEL D'UTILISATION ET D'INSTALLATION	73
DE	BEDIENUNGS- UND INSTALLATIONSANLEITUNG	109
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ A INSTALACI	145
SK	NÁVOD NA POUŽITIE A INŠTALÁCIU	181
NL	GEBRUIKSAANWIJZING EN INSTALLATIEHANDLEIDING	217
PT	INSTALAÇÃO - UTILIZAÇÃO - MANUTENÇÃO	253

INDICE

Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze	2
Uso Previsto	2
Bambini	2
Sicurezza tecnica	3
Impiego corretto	4
Pulizia e manutenzione	5
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	6
Descrizione confezionatrice	7
Pannello comandi	8
Prima di utilizzare il prodotto	9
Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio	9
Realizzare il sottovuoto in buste	10
Realizzare il sottovuoto in contenitori	14
Contenitori in vasca	14
Contenitori esterni	17
Ciclo chef sous vide	19
Dopo l'uso	22
Pulizia e manutenzione	22
Pulizia esterna	22
Pulizia vasca	22
Pulizia barra saldante	22
Pulizia adattatore per sottovuoto esterno	22
Ciclo di asciugatura	22
Ricerca guasti	23
Installazione	26
Istruzioni di sicurezza	26
Premessa	26
Dati di targa	27
Packing list	28
Misure d'incasso	29
Disimballo	30
Montaggio ed installazione	31
Registro pannello frontale	35
Allacciamento elettrico	35
Dati tecnici	36
Annotazioni utili	36
Ricambi	36

Indicazioni per la sicurezza ed avvertenze

- Questo prodotto è conforme alle disposizioni vigenti in materia di sicurezza. Un uso improprio può comunque provocare danni a persone e/o cose.
- Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura onde evitare pericoli che possono causare danno a persone e/o cose. Il costruttore non risponde per danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni.
- E' obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, di leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere riposto in luogo noto e facilmente accessibile e consegnato anche ad eventuali futuri utenti.

Uso Previsto

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico.
- Non è destinato all'impiego in ambienti esterni.
- L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.
- Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Non mettere assolutamente sottovuoto alimenti vivi (molluschi e animali in genere, ecc.).
- Questo apparecchio non è adatto all'uso da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o inesperte, a meno che non vengano supervisionate ed istruite nell'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. Queste persone possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

Bambini

- Tenere lontano dall'apparecchio i bambini al di sotto degli otto anni oppure sorvegliarli costantemente.
- Bambini con età maggiore di otto anni possono utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza solo ed esclusivamente se è stato loro spiegato come farlo e se sono in grado di farlo in tutta sicurezza. E' importante che sappiano riconoscere e comprendere quali pericoli possono derivare da un uso non corretto dell'apparecchio.

- Sorvegliare i bambini che si trovano nelle immediate vicinanze del cassetto. Non permettere loro di giocarci.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchio finché la barra saldante e la linea di saldatura si sono raffreddati in modo da evitare qualsiasi rischio di scottatura.
- Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
- Rottamare l'apparecchio seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

Sicurezza tecnica

- A causa di lavori d'installazione e manutenzione straordinaria o riparazione mal eseguiti possono insorgere gravi pericoli per l'utente. Fare eseguire questo tipo di interventi solamente da personale qualificato ed autorizzato dal costruttore.
- Fare particolare attenzione alle condizioni generali del coperchio (presenza di crepe, scheggiature, graffi e segni profondi). Eventuali danni potrebbero causare un'implosione, con grave pericolo per l'utente. Non utilizzare mai l'apparecchio se il coperchio risulta danneggiato.
- Nell'apparecchio è installata una pompa vuoto ad olio. Non inclinare o capovolgere mai l'apparecchio per evitare che l'olio trabocchi.
- Il funzionamento corretto dell'apparecchio è garantito solo se esso è collegato ad impianti elettrici a norma di legge ed assolutamente corrispondenti (tensione, frequenza) ai dati indicati sulla targhetta dell'apparecchio. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- La sicurezza elettrica è garantita solo se l'apparecchio è allacciato ad un regolare impianto di messa a terra. Assicurarsi che questa fondamentale condizione per la sicurezza sia verificata. In caso di dubbi far controllare l'impianto da un elettricista specializzato.
- Prese multiple o prolunghe non garantiscono la necessaria sicurezza (pericolo d'incendio). Non collegare pertanto l'apparecchio utilizzando questo tipo di dispositivi.
- Se si toccano o modificano componenti elettrici o meccanici possono verificarsi infortuni e guasti all'apparecchio. Evitare assolutamente di aprire l'involucro dell'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, esso deve essere sostituito da un centro di assistenza autorizzato.

Cassetto sottovuoto a incasso

- Se si stacca la spina o se il cavo non è dotato di una spina, accertarsi che l'apparecchio venga allacciato alla rete elettrica da un elettricista qualificato.
- Nel caso notiate delle anomalie dell'apparecchiatura (ad esempio il cavo elettrico di alimentazione danneggiato o il mancato funzionamento del pannello comandi) non utilizzare la macchina ed avvisare tempestivamente il vostro centro di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio con mani bagnate oppure se si è a contatto con l'acqua.
- Il diritto di garanzia decade se il cassetto non viene riparato da un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire eventuali pezzi guasti o difettosi esclusivamente con pezzi di ricambio originali forniti dal vostro rivenditore.
- In caso di interruzione di corrente elettrica nel corso del processo di sottovuoto, il vuoto rimane nella camera e il coperchio non può essere aperto. Non cercare in nessun caso di aprire il coperchio con la forza o con l'ausilio di utensili. Al ripristino dell'alimentazione elettrica sarà nuovamente possibile aprire il coperchio.
- Per eseguire lavori di manutenzione straordinaria, di installazione o di riparazione, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica, estraendo la spina dalla presa elettrica oppure, se la presa risulta non accessibile, disattivare l'impianto elettrico al quale è allacciato l'apparecchio mediante il corrispondente interruttore generale. Prima di effettuare i lavori di riparazione o installazione, accertarsi che l'apparecchio risulti effettivamente scollegato dalla rete.
- Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

Impiego corretto

- Pericolo di scottatura! Dopo la procedura di sigillatura della busta, la barra saldante e la sigillatura della busta stessa risultano molto calde. Non toccare la barra saldante e la linea di saldatura immediatamente dopo il processo di sigillatura.
- Pericolo d'incendio! Non conservare materiali e sostanze facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del cassetto.
- Le guide hanno una portata massima di 30kg. Non sovraccaricare o appoggiarsi sul cassetto aperto, perché si danneggerebbero le guide.

- Eventuali danni al coperchio possono causare un implosione. Non appoggiare alcun oggetto sul coperchio e non urtare con alcun tipo di oggetto sulla sua superficie. In caso di urto accidentale con il coperchio, esaminare attentamente se è stato danneggiato. In caso di dubbio, rivolgetevi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchio ed il coperchio come superficie di lavoro, di appoggio o per tagliare.
- Installare il cassetto in modo tale che sia possibile estrarre completamente il cassetto ed il coperchio sia apribile fino a fine corsa. Solo in questo modo si potrà supervisionare la camera a vuoto in ogni fase ed evitare di entrare in contatto con la barra saldante e la linea di saldatura quando queste risultano ancora calde.
- Confezionate sempre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C si ottengono i migliori risultati di conservazione. Inoltre, si evita la formazione di vapori che possono causare disturbi nel funzionamento del cassetto. Monitorare il processo di sottovuoto con attenzione e qualora si scorga la formazione di bollicine nei liquidi, evitarne la fuoriuscita anticipando la sigillatura.
- Se liquidi giungono all'aspirazione della pompa, essa si può danneggiare.
- Prima di utilizzare contenitori o vasi di qualsiasi tipo, assicuratevi che essi siano sufficientemente robusti da resistere al sottovuoto anche se posti in frigorifero, in modo da evitare l'implosione che può risultare pericolosa per l'utente.
- Non chiudere mai il cassetto durante il suo funzionamento, perché si impedirebbe la ventilazione dell'apparecchio. Chiudere il cassetto solamente al termine del suo utilizzo.

Pulizia e manutenzione

- Per pulire l'apparecchio utilizzare solo panni umidi e prodotti disinfettanti e detergenti non aggressivi. Non utilizzare spugne o panni abrasivi per evitare di danneggiare le superfici in acciaio e le superfici del coperchio.
- Acqua o vapore potrebbero giungere a parti sotto tensione e causare un corto circuito. Non utilizzare mai acqua corrente o apparecchi di pulizia a vapore.
- La pulizia e la regolare manutenzione spettante all'utilizzatore, non possono essere operate da bambini senza supervisione.

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

1) Imballo:

Il materiale di imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, etc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

2) Rottamazione/Smaltimento:

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo apparecchio sia rottamato in modo corretto, contribuite a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sull'apparecchio, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

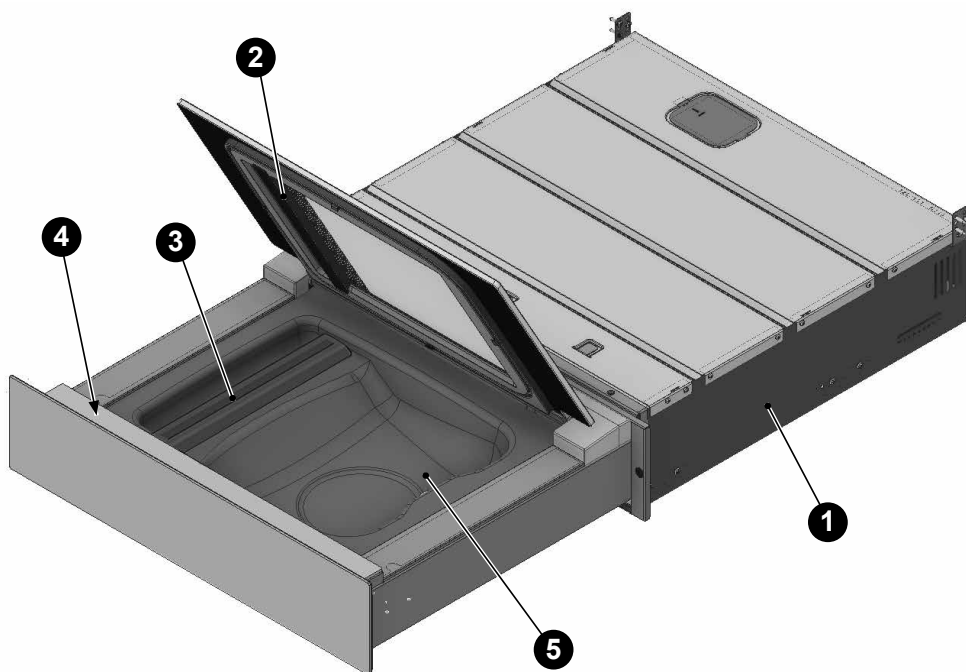
Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione rimuovendo il coperchio in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio.

Rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti e consegnarlo negli appositi punti di raccolta, non lasciandolo incustodito neanche per pochi giorni essendo una fonte di pericolo per un bambino.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo apparecchio, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale l'apparecchio è stato acquistato.

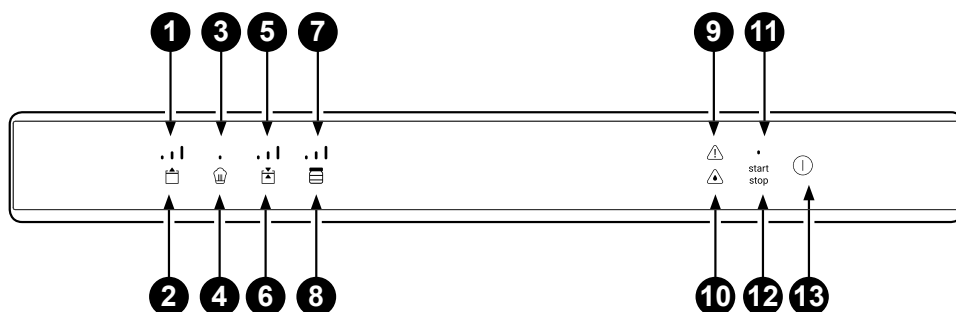
Descrizione confezionatrice

- 1) Box incasso
- 2) Coperchio
- 3) Barra saldante
- 4) Pannello comandi
- 5) Vasca camera a vuoto



Cassetto sottovuoto a incasso

Pannello comandi

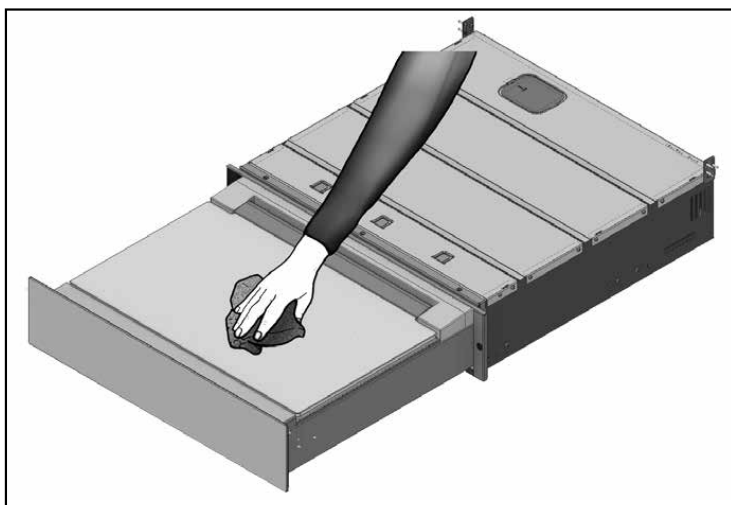
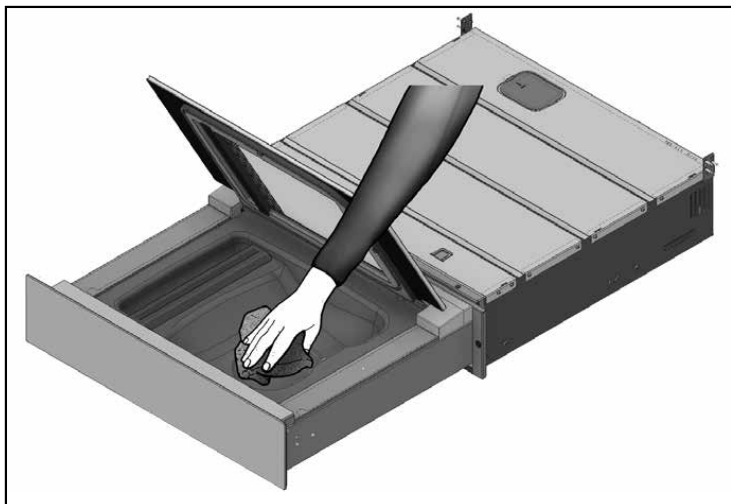


NR	DESCRIZIONE
1	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in buste
2	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in buste
3	Indicatore del ciclo Chef Sous Vide
4	Tasto di selezione del ciclo Chef Sous Vide
5	Indicatore a segmenti intensità di sigillatura
6	Tasto di selezione del livello di sigillatura buste
7	Indicatore a segmenti del livello di sottovuoto in contenitori
8	Tasto di selezione ed impostazione del livello di sottovuoto in contenitori
9	Indicatore di uno stato di allarme
10	Indicatore della necessità di avviare un ciclo di asciugatura
11	Indicatore di un ciclo avviato
12	Tasto Avvio / Interruzione ciclo
13	ON/OFF confezionatrice

Prima di utilizzare il prodotto

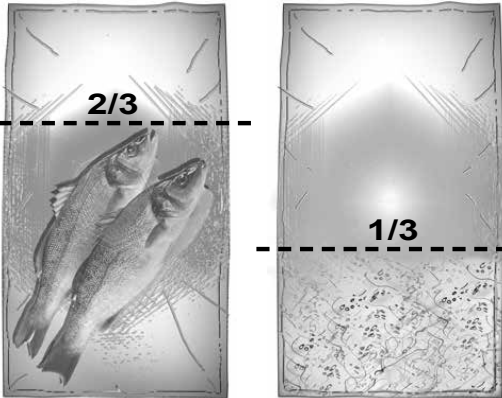
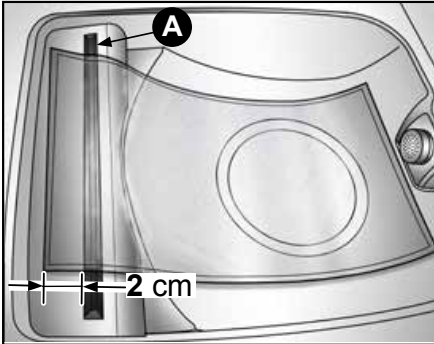
Pulizia preliminare della camera vuoto e del coperchio

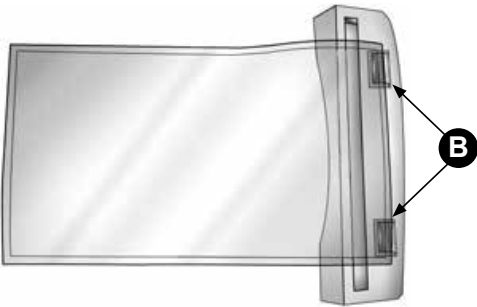
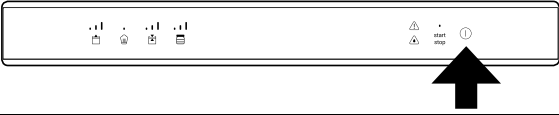
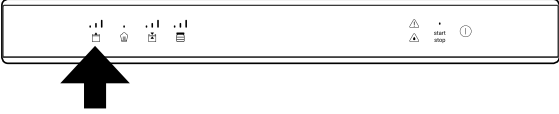
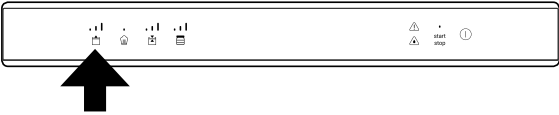
- Prima di mettere in funzione la macchina è necessario eseguire la pulizia della camera a vuoto e del coperchio utilizzando un panno morbido inumidito con acqua potabile.
- Si raccomanda di non servirsi di detergenti aggressivi, pagliette inox, raschiati o sostanze abrasive, acide o aggressive che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici interne della camera a vuoto.



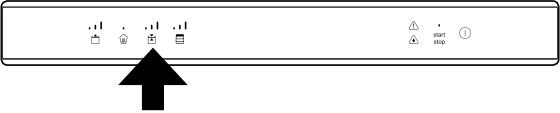
Cassetto sottovuoto a incasso

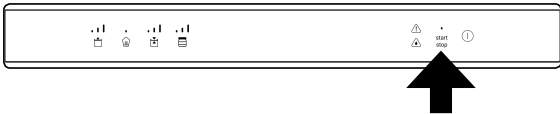
Realizzare il sottovuoto in buste

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	
3	Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa.	

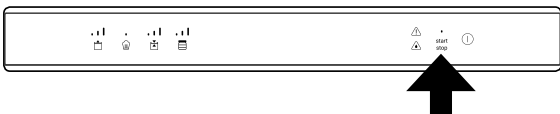
Fase	Descrizione	Immagine
	Se la barra saldante è prevista di Clip (B) , fermare la busta sotto le Clip.	
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Se non è già accesa la spia  , premere sopra l'icona  per selezionare i programmi per il sottovuoto in buste.	
7	Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:	
	Solo Saldatura. Nessun effetto di conservazione. Da utilizzare per: • Chiudere buste. • Confezionare prodotti delicati. • Riconfezionare prodotti come patatine, pane, biscotti.	
	Vuoto minimo. Da utilizzare per: • Confezionamento di prodotti delicati: - sensibili alla pressione come insalate, fragole, bacche, - sensibili alla perdita di volume, come mousse, panna montata, - formaggi freschi (brie, gorgonzola).	

Cassetto sottovuoto a incasso

Fase	Descrizione	Immagine
	 Vuoto medio. Da utilizzare per: • Conservazione di prodotti crudi o cotti sensibili alla pressione come: - filetti di pesce, - carne di pollo con osso, - carne di coniglio con osso, - crostacei interi (gamberi con testa), - zucchine, pomodori, melanzane, - salse o zuppe (salsa ragù, minestrone, zuppa d'orzo). 	
	 Vuoto massimo. Da utilizzare per: • Conservazione di prodotti crudi o cotti non delicati: - patate e carote, - carne • Conservazione di prodotti con liquido - verdure sott'olio • Conservazione di tranci di formaggio stagionato • Prodotti da cuocere - carne - pesce - verdure - salse o sughi 	
8	Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.	
	 Livello 1. Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto. 	
	 Livello 2. Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto. 	

Fase	Descrizione	Immagine
	 Livello 3. Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.	
9	Premere start per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto	
11	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca	
12	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

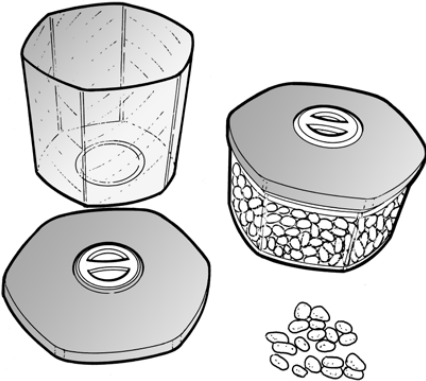
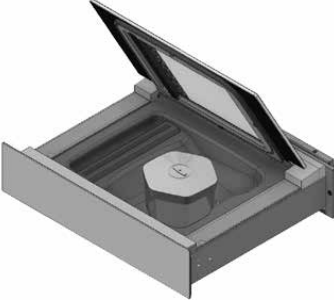
Premere stop . L'aria rientra nella vasca.	
--	--

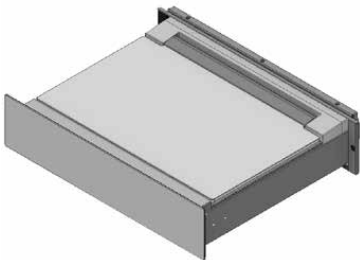
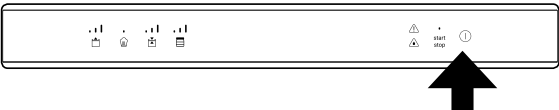
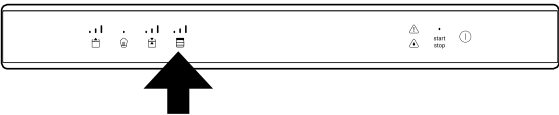
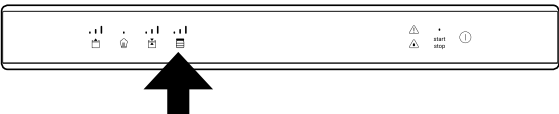
Cassetto sottovuoto a incasso

Realizzare il sottovuoto in contenitori

Contenitori in vasca

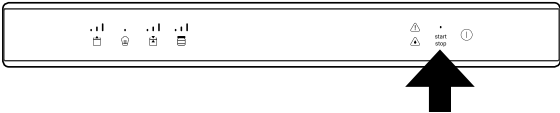
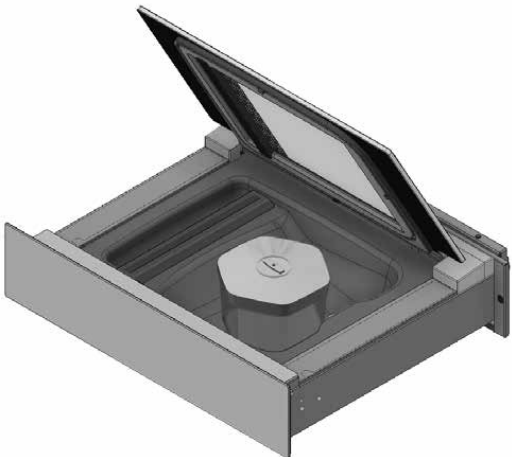
KIT AGGIUNTIVO (non compreso negli accessori del cassetto sottovuoto)

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto, che possa entrare nella vasca e che, una volta inserito, rimanga a circa 1 cm dal coperchio chiuso della confezionatrice.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione. Limiti di riempimento: • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: ½ • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: ¼ • Prodotti a base di uova o albume: 1/6	
3	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna.	
4	Inserire il contenitore nella confezionatrice.  Assicurarsi che il contenitore sia distante dal coperchio di almeno 1 cm, altrimenti NON procedere e cambiare contenitore.	

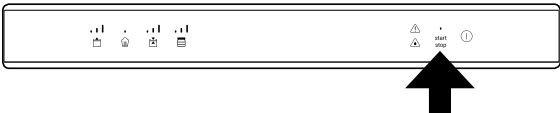
Fase	Descrizione	Immagine
5	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
6	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
7	Premere  per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.	
8	Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:	
	Livello 1.  Da utilizzare per: • Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - mousse, panna montata.	
	Livello 2.  Da utilizzare per: • Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off): - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - creme, - verdura.	
	Livello 3.  Da utilizzare per: • Vasi professionali: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - verdura, - vasocottura, - biscotti.	

Realizzare il sottovuoto in contenitori

Cassetto sottovuoto a incasso

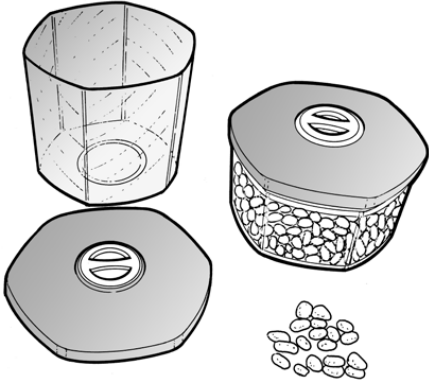
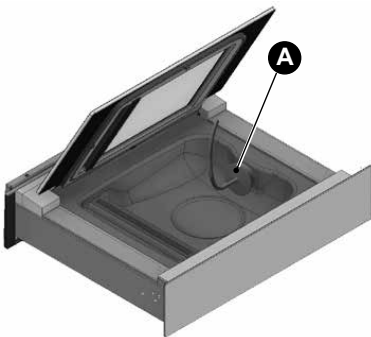
Fase	Descrizione	Immagine
9	Premere start per avviare il programma.	
10	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
11	Il ciclo termina con il rientro dell'aria nella vasca.	
12	Aprire il coperchio ed estrarre il contenitore.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

Premere stop. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.	
---	---

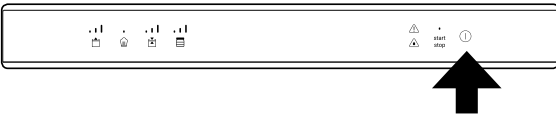
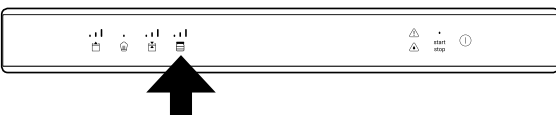
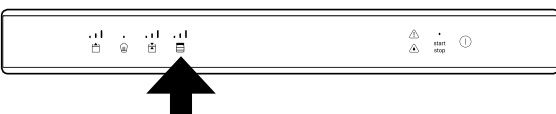
Contenitori esterni

KIT AGGIUNTIVO (non compreso negli accessori del cassetto sottovuoto)

Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere un contenitore adatto al sottovuoto.	
2	Inserire il prodotto nel contenitore e chiuderlo. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati di conservazione. Limiti di riempimento: • Prodotti solidi: 100% • Brodi, infusi: ½ • Salse, sughi: 1/3 • Creme, salse con panna: ¼ • Prodotti a base di uova o albume: 1/6	
3	Aprire il coperchio della confezionatrice.	
4	Innestare l'accessorio (A) per i contenitori esterni nella vasca e sul coperchio del contenitore.	

Realizzare il sottovuoto in contenitori

Cassetto sottovuoto a incasso

Fase	Descrizione	Immagine
5	Premere 2"  per accendere la confezionatrice.	
6	Premere  per selezionare i programmi per il sottovuoto dei contenitori.	
7	Premere ripetutamente  per selezionare il livello di vuoto desiderato:	
	 Livello 1. Da utilizzare per: • Vasi con coperchio a vite (Twist-off) nuovi o già confezionati: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - mousse, panna montata.	
	 Livello 2. Da utilizzare per: • Vasi professionali, vasi con coperchio a vite (Twist-off): - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - creme, - verdura.	
	 Livello 3. Da utilizzare per: • Vasi professionali: - marmellate, e confetture, - sughi e conserve (salsa pomodoro, sottoli, sottaceti), - verdura, - vasocottura, - biscotti.	
8	Premere start per avviare il programma.	
9	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto.	
10	Al termine del ciclo togliere l'accessorio dalla vasca.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

Premere stop. L'aria rientra nella vasca. Il contenitore rimane con il vuoto interno realizzato.	
---	--

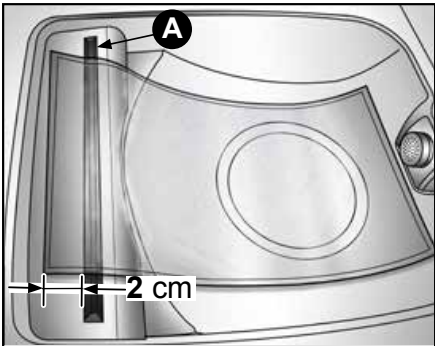
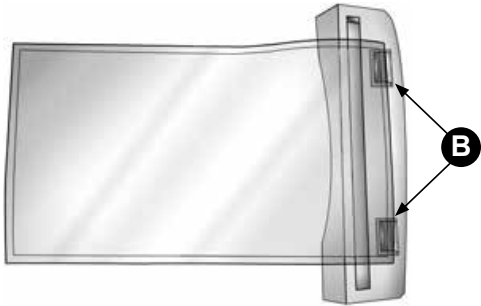
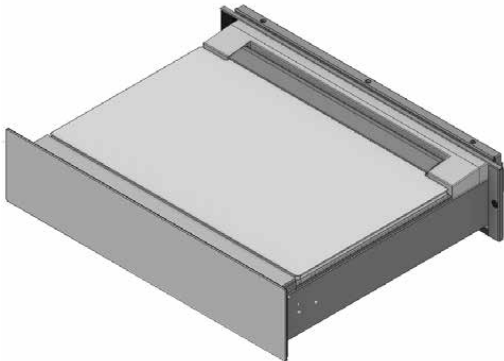
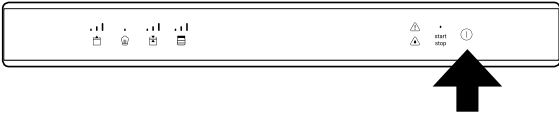
Ciclo chef sous vide

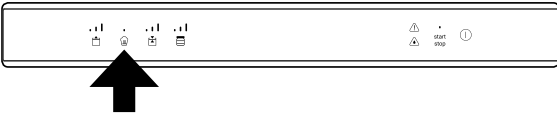
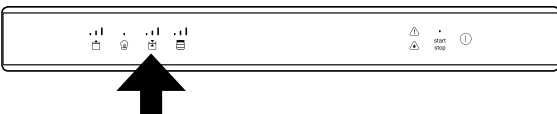
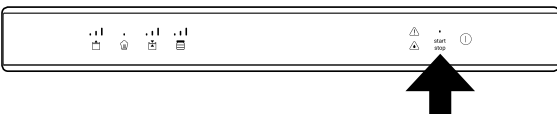
Da usare per:

- Salsa di pomodoro.
- Succhi e coulis di frutta.
- Sciroppi e concentrati (di vino, d'aceto).
- Marinatura di carne.
- Marinatura di pesce.
- Preparazione di carne salada, carpaccio.
- Preparazione verdure sottolio o sotto aceto.

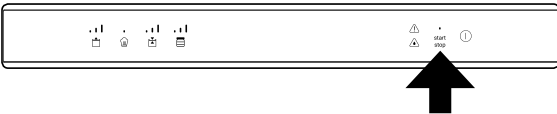
Fase	Descrizione	Immagine
1	Scegliere la busta in funzione dell'utilizzo (conservazione o cottura), adatta alle dimensioni del prodotto: il prodotto solido non deve occupare più di 2/3 del volume utile della busta; i prodotti liquidi, non devono occupare più di 1/3 del volume della busta. Introdurre alimenti sufficientemente freddi: con prodotti raffreddati a 3°C (temperatura da frigorifero) si ottengono i migliori risultati.	
2	Aprire il coperchio ed assicurarsi che la camera a vuoto ed il prodotto da confezionare siano asciutti. Fare attenzione a non sporcare o bagnare la parte interna in prossimità dell'apertura della busta.	

Cassetto sottovuoto a incasso

Fase	Descrizione	Immagine
3	Appoggiare la busta, in posizione centrata sulla barra saldante (A), in modo che il lembo aperto risulti sporgente di circa 2 cm rispetto alla barra stessa.	
	Se la barra saldante è prevista di Clip (B), fermare la busta sotto le Clip.	
4	Chiudere il coperchio dell'apparecchio.	
5	Premere 2" ① per accendere la confezionatrice.	

Fase	Descrizione	Immagine
6	Premere  per selezionare il ciclo "Chef".	
7	Premere  per impostare il livello di saldatura desiderato. Più alto è il livello di saldatura scelto, più lungo è il tempo di saldatura. Per la conservazione di alimenti e per la cottura sotto vuoto, si consiglia l'utilizzo del livello 2 o 3.	
	 Livello 1. Da usare per buste sottili anche non adatte per sottovuoto.	
	 Livello 2. Da utilizzare per buste normalmente in commercio per sottovuoto.	
	 Livello 3. Da utilizzare per buste in alluminio o buste di grosso spessore per sottovuoto.	
8	Premere start per avviare il programma.	
9	Premere leggermente il coperchio in modo da far innescare il vuoto	
10	Il ciclo termina con la sigillatura della busta e l'aria rientra nella vasca	
11	Aprire il coperchio ed estrarre la busta.	

E' possibile interrompere il ciclo in qualsiasi momento:

Premere stop . L'aria rientra nella vasca.	
--	--

Dopo l'uso

- Spegnere la confezionatrice premendo  per 2".
- Pulire ed asciugare la confezionatrice e gli accessori utilizzati.
- Quando la vasca è completamente asciutta, chiudere il coperchio.
- Chiudere il cassetto.

Pulizia e manutenzione

- Per la pulizia non servirsi di pagliette inox, raschietti, sostanze abrasive, acide o aggressive, che potrebbero danneggiare irrimediabilmente le superfici.
- Utilizzare un panno morbido e un detergente neutro.
- Spegnere la confezionatrice premendo  per 2".

Pulizia esterna

- Per le parti in acciaio si consiglia di pulire seguendo la direzione della satinatura.
- Per il coperchio e il frontale comandi, utilizzare un panno morbido, pulito e umido.

Pulizia vasca

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto
- 3) Evitare di pulire con acqua l'apertura di aspirazione. L'acqua se aspirata potrebbe danneggiare la confezionatrice.
- 4) Rimuovere lo sporco con un panno morbido, inumidito con acqua calda. Eventualmente utilizzare un disinfettante neutro.
- 5) Asciugare con un panno morbido.

Pulizia barra saldante

- 1) Attendere che la barra saldante si sia raffreddata.
- 2) Rimuovere la barra saldante tirandola verso l'alto.
- 3) Pulire con un panno morbido, inumidito con acqua calda.
- 4) Asciugare bene prima di utilizzare la confezionatrice.

Pulizia adattatore per sottovuoto esterno

- 1) Utilizzare acqua calda e detersivo per piatti.
- 2) Risciacquare accuratamente.
- 3) Asciugare con un panno pulito.
- 4) Riutilizzare l'adattatore quando è completamente asciutto.

Ciclo di asciugatura

- La confezionatrice avvisa la necessità di avviare un CICLO DI ASCUGATURA quando si accende il segnale .
- Rimuovere dalla vasca qualsiasi oggetto e liquido residuo.
- Premere **start**.
- Attendere il termine del ciclo. La durata è di circa 20'. In caso d'interruzione anticipata, il ciclo dovrà essere ripetuto.

Ricerca guasti

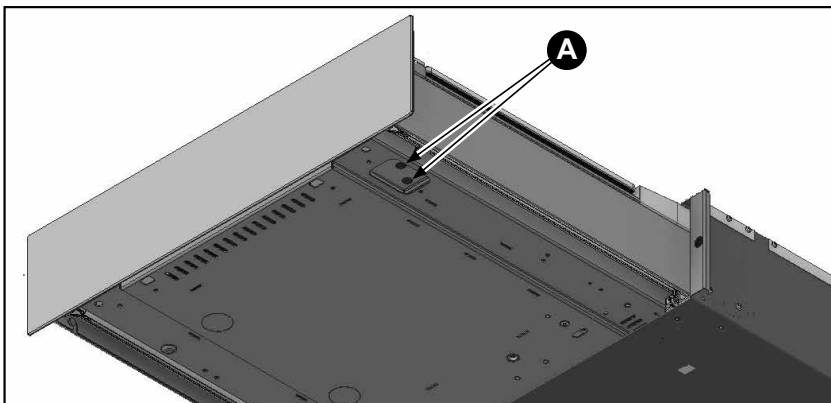
La maggior parte dei problemi che si verificano durante l'uso quotidiano della confezionatrice, può essere eliminata personalmente. La seguente tabella funge da supporto.

Richiedere l'intervento dell'Assistenza Tecnica se non si riesce a risolvere il problema.

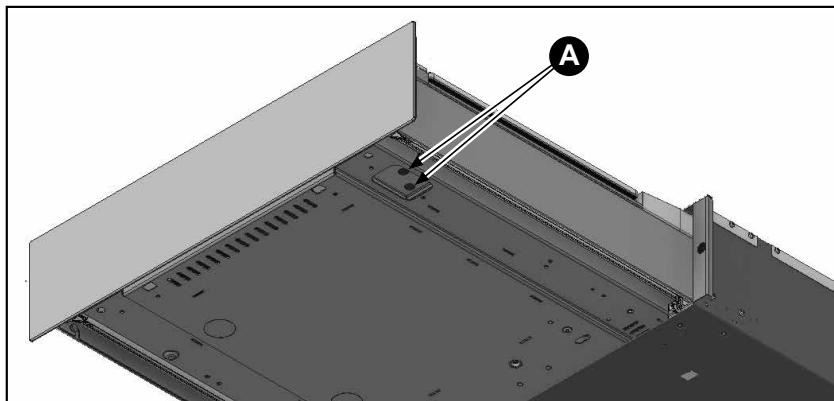
Problema	Causa	Soluzione
La confezionatrice non esce dal cassetto.	• Sistema "Push to open" delle guide inceppato. • Cavo di alimentazione spirato inceppato.	• Contattare l'installatore. • Contattare l'installatore.
La confezionatrice non si accende.	• La confezionatrice non è alimentata. • La spina di alimentazione non è inserita nella presa.	• Controllare che ci sia alimentazione elettrica nella presa utilizzata. • Inserire la spina d'alimentazione nella presa.
La confezionatrice si è spenta.	• Mancanza alimentazione elettrica. • Guasto dell'elettronica.	• Ripristinare l'alimentazione elettrica. • Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
I tasti non reagiscono ai comandi.	• La superficie del pannello comandi è sporca o bagnata.	• Pulire ed asciugare la superficie del pannello comandi.
Il coperchio non si apre.	• Si sta eseguendo un ciclo. • Non c'è alcuna spia accesa sul pannello	• E' normale che durante i cicli di funzionamento il coperchio rimanga chiuso. Attendere il termine del ciclo oppure premere stop per interrompere il ciclo e scaricare la vasca. • Durante il ciclo è mancata l'alimentazione elettrica. NON TENTARE DI APRIRE IL COPERCHIO IN ALCUN MODO. Ripristinare l'alimentazione elettrica e attendere la decompressione della vasca.
Rimane troppa aria nel sacchetto sigillato.	• La busta non è adatta alle dimensioni del prodotto da confezionare. • Il livello di sottovuoto scelto è troppo basso. • Il prodotto è liquido.	• Utilizzare una busta di dimensioni adeguate. • Ripetere il ciclo con un livello di sottovuoto più alto. • E' normale che con un prodotto liquido rimangano alcune bolle d'aria all'interno.

Cassetto sottovuoto a incasso

Problema	Causa	Soluzione
La barra saldante si alza ma non viene eseguita la saldatura.	- E' intervenuta la protezione della barra saldante. - La barra saldante si è rotta.	- Nella parte inferiore destra della confezione, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
La saldatura non è ottimale.	- Il livello di saldatura impostato non è corretto per la tipologia di busta utilizzata. - Sono stati effettuati molti cicli consecutivi con saldatura. - La busta è più grande della barra saldante. - Il bordo della busta non è stato posizionato correttamente. - Il bordo del sacchetto è sporco. - La gomma di contropressione e la barra saldante sono sporche. - La gomma di contropressione e la barra saldante sono rovinate.	- Ripetere il ciclo regolando il livello di saldatura. - Attendere almeno 2 minuti tra un ciclo e l'altro per far raffreddare la barra saldante. - Utilizzare una busta adeguata. - Posizionare il bordo della busta centralmente e che sporga circa 2 cm dalla barra saldante. - Evitare che il bordo faccia delle pieghe in corrispondenza della barra saldante. - Quando si inserisce il prodotto rovesciare il bordo della busta in modo che la parte esterna rimanga pulita. - Pulire la barra saldante e la gomma di contropressione. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica.



Problema	Causa	Soluzione
Lampeggia  .	La pompa ha assorbito umidità.	Avviare il CICLO ASCIUGATURA.
Durante un ciclo si accende  accompagnato da un segnale acustico.	- Non si innesca il vuoto. Il coperchio non è stato chiuso. - Non si innesca il vuoto. C'è dello sporco sulla guarnizione del coperchio. - Non si innesca il vuoto. La guarnizione del coperchio si è rotta. - La pompa non parte. E' intervenuta la protezione della pompa.	- Quando si avvia il ciclo, premere leggermente il coperchio fino all'innesco del vuoto. - Pulire la vasca e la guarnizione. - Contattare il servizio di Assistenza Tecnica per la sostituzione. - Nella parte inferiore destra della confezionatrice, ci sono 2 tasti (A) che ripristinano le protezioni interne. Premere i tasti per ripristinare le protezioni. Se il guasto si ripete: contattare il servizio di Assistenza Tecnica.
Durante un ciclo con contenitore esterno si accende  accompagnato da un segnale acustico.	- Il coperchio del contenitore esterno non è posizionato correttamente. - Il dispositivo di aspirazione esterna non è stato collegato correttamente.	- Posizionare correttamente il coperchio del contenitore esterno. - Collegare correttamente il dispositivo di aspirazione esterna alla confezionatrice e al contenitore.
Si accende  e lampeggia  .	Sono stati eseguiti molti cicli consecutivi e l'olio nella pompa si è surriscaldato.	Far raffreddare la confezionatrice per almeno 1 ora.



Installazione

Istruzioni di sicurezza

Il presente manuale costituisce parte integrante del prodotto e fornisce tutte le indicazioni necessarie per una corretta installazione e manutenzione della macchina.



È obbligatorio, da parte dell'utilizzatore e dell'installatore, leggere attentamente questo manuale e fare sempre riferimento ad esso; inoltre deve essere conservato in luogo noto e accessibile a tutti gli operatori autorizzati (installatore, utilizzatore, manutentore).

L'apparecchiatura è destinata solamente all'impiego per il quale è stata concepita e cioè per il confezionamento sottovuoto degli alimenti.

Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.

La ditta costruttrice declina ogni responsabilità ed ogni obbligo di garanzia, qualora si verificano danni alle apparecchiature, alle persone ed alle cose, imputabili ad:

- Una installazione non corretta e/o non rispettosa delle leggi vigenti.
- Modifiche o interventi non specifici per il modello.
- Utilizzo di ricambi non originali o non specifici per il modello.
- Inosservanza anche parziale delle istruzioni del presente manuale.
- Inosservanza durante l'installazione delle norme antiinfortunistiche e delle leggi in vigore.

Premessa



L'installazione deve essere esclusivamente eseguita da personale autorizzato e specializzato, rispettando le istruzioni e le prescrizioni del presente manuale.

- Prima di installare l'apparecchiatura accertarsi che gli impianti elettrici preesistenti siano a norma di legge ed adeguati ai dati di targa delle apparecchiature da installare (V, kW, Hz, N° fasi e potenza disponibile).
- L'installatore deve inoltre verificare eventuali prescrizioni in materia di antincendio.
- Il Fabbricante dichiara la conformità alle normative europee vigenti.
- Operare sempre con la confezionatrice disconnessa dalla rete elettrica.
- Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare la confezionatrice.



Attenzione! La movimentazione della macchina deve essere effettuata utilizzando guanti protettivi e sempre da due persone.



Tutti i componenti dell'imballo devono essere smaltiti secondo le norme vigenti nel Paese di utilizzo dell'apparecchio. In ogni caso nulla deve essere disperso nell'ambiente.



ATTENZIONE! I componenti dell'imballo possono essere potenzialmente pericolosi per bambini ed animali, assicuratevi che non vi giochino!

Dati di targa

Su imballo:

Brand	Serial No.	Matricola	Codice prodotto	Quantità	Codice prodotto
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.	
Description MODELL:	Modello	Barcode	Description MODELL:	Modello	
Shipping Container Code:	Made in Italy	Shipping Container Code:			

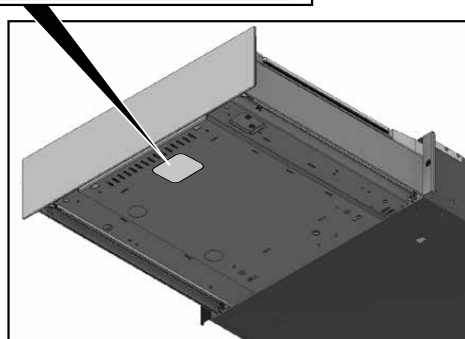
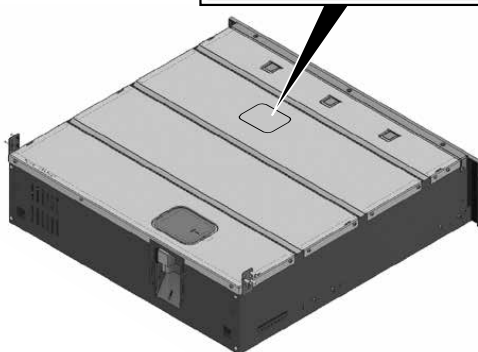
Sulla confezionatrice: montata sul box incasso e sotto la parte anteriore della confezionatrice.

Brand	MODEL:	Produzione
Modello	VOLTAGE:	Codice prodotto
Tensione e Frequenza	POWER:	
Potenza	WEIGHT:	
Peso	SERIAL No.	Numero di Serie/Num. Matricola

MADE IN ITALY

CE

Fa. Nr.



Cassetto sottovuoto a incasso

Packing list

- Nr. 1 confezionatrice (Fig. 1).
- Nr. 2 staffe fissaggio posteriore + nr. 4 viti per truciolare 4,5×16 mm (Fig. 2).
- Nr. 2 viti per truciolare 4,5×16 mm per fissaggio frontale della confezionatrice al mobile (Fig. 3).
- Nr. 1 cavo di alimentazione (Fig. 4).
- Nr. 1 accessorio per i contenitori esterni con adattatore (Fig. 5).
- Nr. 1 filtro olio pompa (Fig. 6).

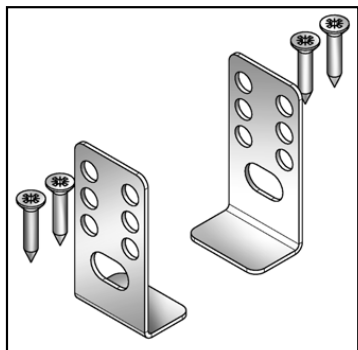


Fig. 2

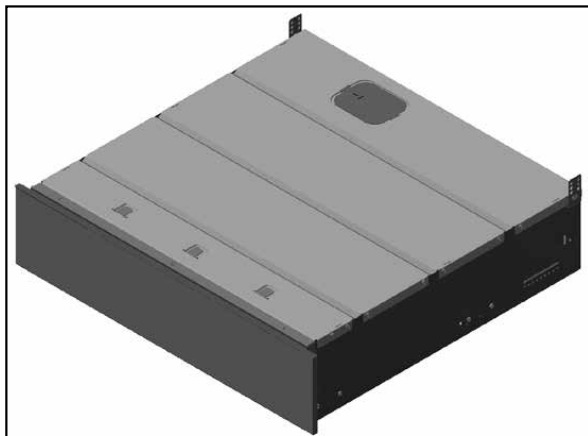


Fig. 1

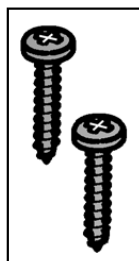


Fig. 3

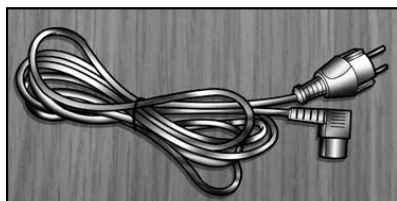


Fig. 4

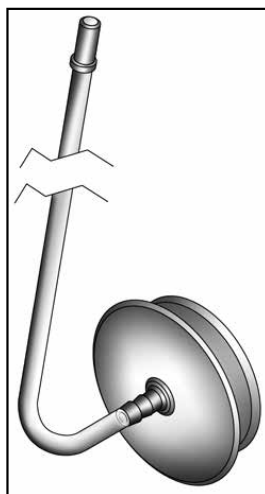


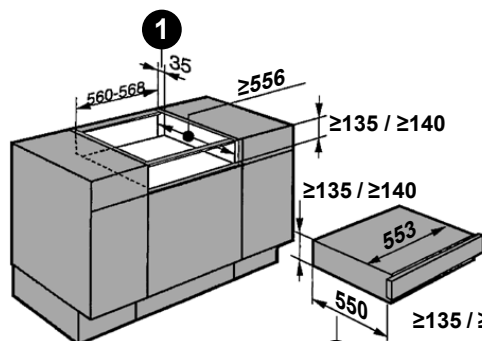
Fig. 5



Fig. 6

Misure d'incasso

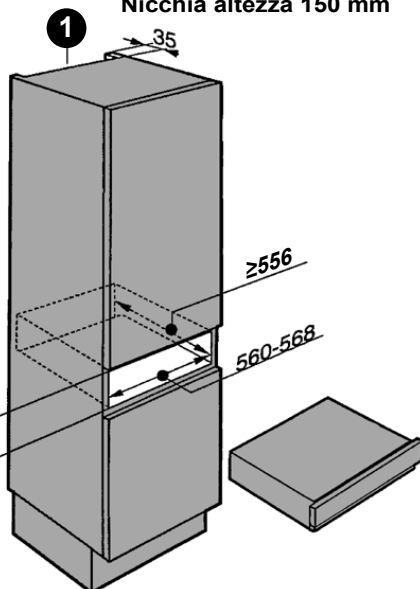
Incasso sottopiano di lavoro



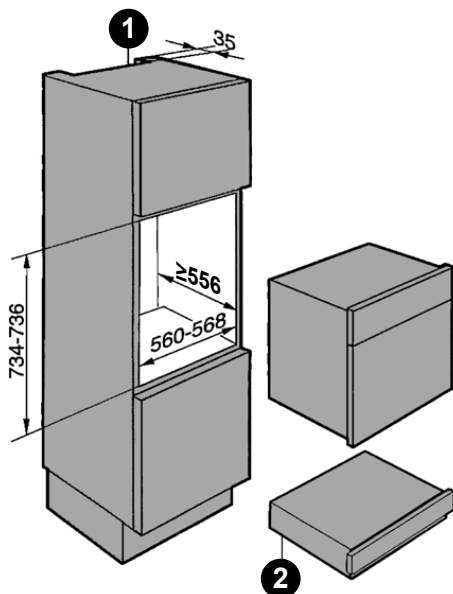
1 Apertura di aerazione

2 Misura di incasso comprensiva di spina per l'alimentazione elettrica. Cavo di alimentazione elettrica, L = 2000 mm.

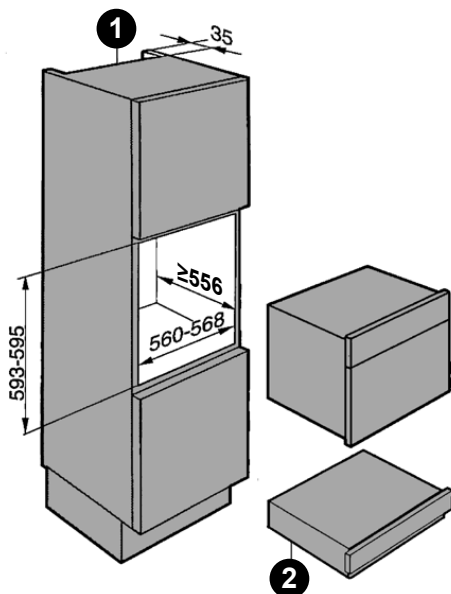
Incasso in colonna Nicchia altezza 150 mm



Incasso in colonna nicchia altezza 750 mm



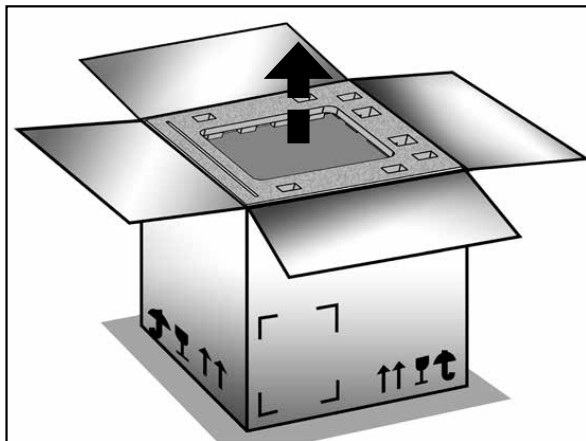
Incasso in colonna Nicchia altezza 600 mm



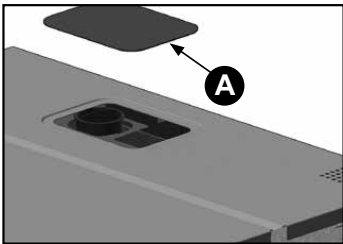
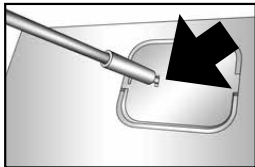
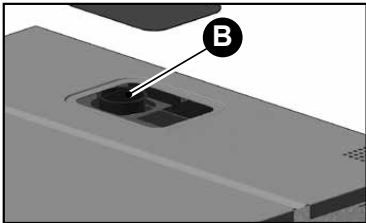
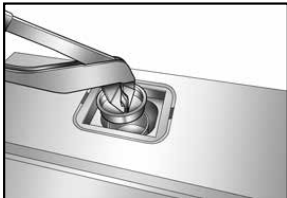
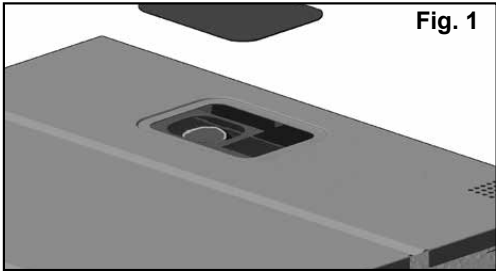
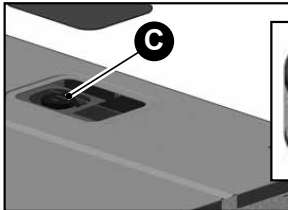
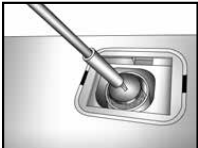
Cassetto sottovuoto a incasso

Disimballo

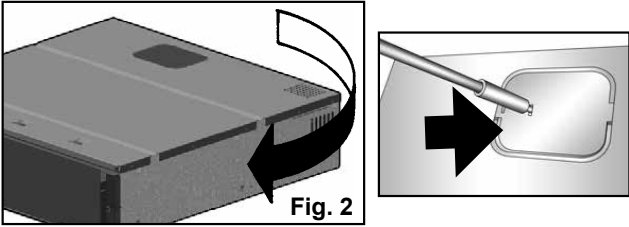
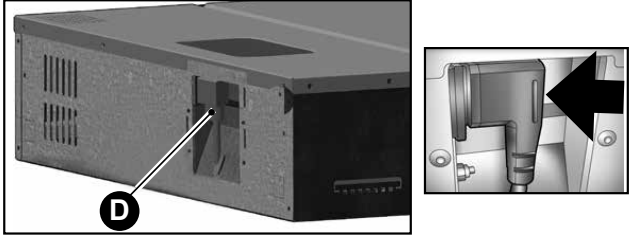
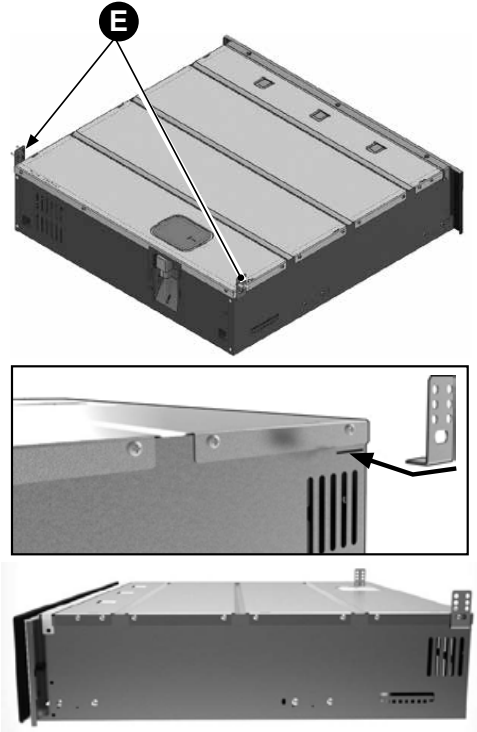
- Aprire l'imballo.
- Estrarre i volumi riempitivi.
- Estrarre la confezionatrice.
- Estrarre gli accessori.
- Controllare l'integrità di accessori e confezionatrice. In caso di mancanze o parti danneggiate, sospendere il montaggio e contattare il rivenditore.

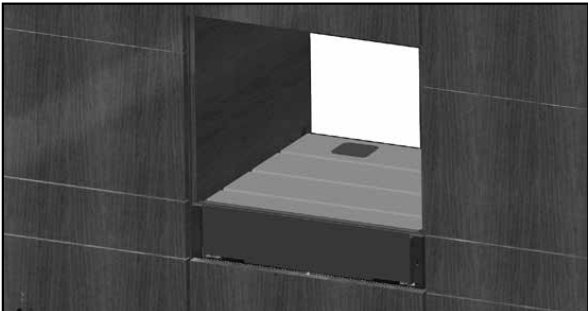
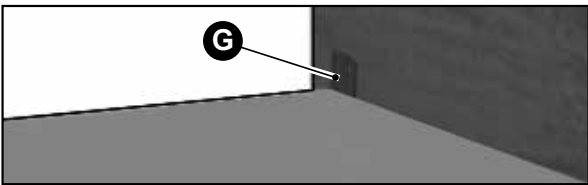
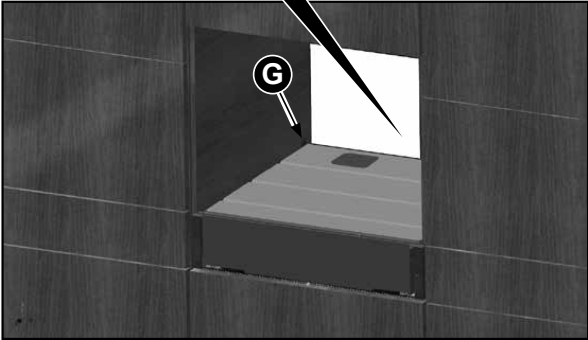


Montaggio ed installazione

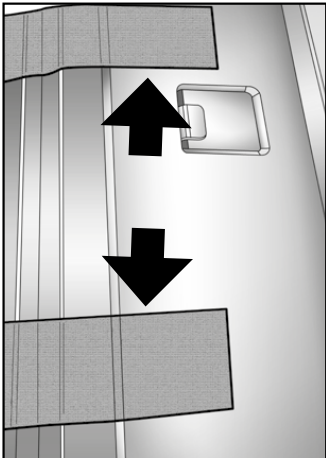
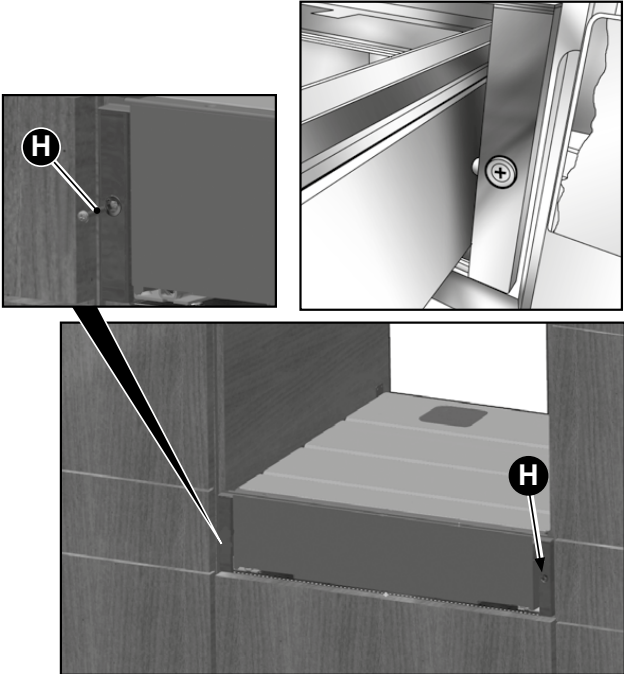
Fase	Descrizione	Immagine
1	Togliere il coperchio superiore (A).	 
2	Togliere il tappo filtro olio (B) (Fig. 1).	    Fig. 1
3	Avvitare il filtro (C) sulla pompa.	  

Cassetto sottovuoto a incasso

Fase	Descrizione	Immagine
4	Montare il coperchio superiore (Fig. 2).	 Fig. 2
5	Inserire la spina (D) nella presa presente nel retro del box incasso.	 D
6	Montare le staffe di fissaggio posteriore (E)..	 E

Fase	Descrizione	Immagine
7	Sollevare la confezione ed inserirla nel mobile, appoggiandola al piano del mobile.	
8	Fissare, con le viti per truciolare 4,5×16mm, le staffe fissaggio posteriore (G) alle pareti laterali del mobile.	   
9	Passare il cavo di alimentazione verso la presa a muro predisposta.	

Cassetto sottovuoto a incasso

Fase	Descrizione	Immagine
10	Togliere i nastri di sicurezza.	
11	Fissare il frontale dalla confezionatrice al mobile con le viti (H) per truciolare 4,5×16 mm.	
12	Prestare attenzione all'allineamento centrale della confezionatrice.	

Registro pannello frontale

- Estrarre la confezione premendo leggermente il frontale.
- Nella parte inferiore del pannello frontale ci sono 2 viti di regolazione a destra e 2 a sinistra (**Fig. 5**).
- Agire sulle viti di regolazione per registrare il pannello frontale.
- Inserire la confezione spingendola verso l'interno.

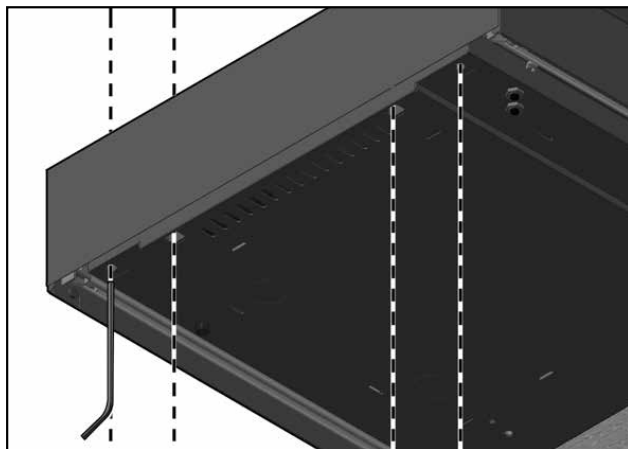
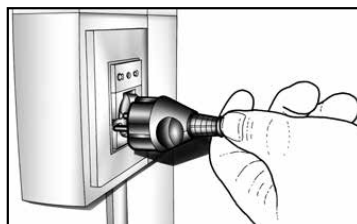


Fig. 5

Allacciamento elettrico

- Controllare nuovamente che le caratteristiche dell'impianto elettrico soddisfino i dati di targa della confezione.
- Collegare la spina nella presa dell'impianto elettrico.



Cassetto sottovuoto a incasso

Dati tecnici

Dimensioni Box incasso	Larghezza: 553 mm; Altezza: 140 mm; Profondità: 550 mm
Peso	Kg
Tensione alimentazione	220÷240 V
Frequenza	50/60 Hz
Potenza	240 W
Corrente assorbita	1 A
Installazione	Incasso
Volume camera a vuoto	6,4 l
Lunghezza utile barra saldante	250 mm
Dimensione massima buste	250×350 mm

Annotazioni utili

Data di acquisto: _____

Dati Rivenditore:

Nome: _____

Indirizzo: _____

Telefono: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Italy

Centro di Assistenza più vicino raccomandato:

Il prodotto è garantito, oltre che ai sensi di legge, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato di garanzia convenzionale inserito nel prodotto. Il certificato dovrà essere conservato e mostrato al nostro Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, insieme allo scontrino comprovante l'acquisto dell'elettrodomestico. Puoi consultare le condizioni di garanzia anche sul nostro sito internet.

Per ottenere assistenza compila l'apposito form on-line oppure contattaci al numero che trovi indicato nella pagina di assistenza del nostro sito internet.

Ricambi

PER I RICAMBI: Contattare il Centro Assistenza Gias Service

Index

Safety precautions and warnings	38
Intended use	38
Children	38
Technical safety	39
Correct use	40
Cleaning and maintenance	41
Recommendations for protecting the environment	42
Description of the packaging machine	43
Control panel	44
Before using the appliance	45
Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid	45
Creating vacuum in bags	46
Creating vacuum in containers	50
Containers in tray	50
External containers	53
Chef sous vide cycle	55
After use	58
Cleaning and maintenance	58
External cleaning	58
Cleaning the tray	58
Cleaning the sealing bar	58
External vacuum adapter cleaning	58
Drying cycle	58
Troubleshooting	59
Installation	62
Safety instructions	62
Packing list	64
Built-in measurements	65
Unpacking	66
Assembly and installation	67
Front panel adjustment	71
Electrical connection	71
Technical data	72
Useful notes	72
Spare parts	72

Safety precautions and warnings

- This product complies with current safety regulations. Improper use can in any case cause personal injury and/or damage to property.
- This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation, use and maintenance of the appliance to avoid the dangers that could cause personal injury and/or damage to property. The manufacturer is not liable for damage resulting from failure to comply with these instructions.
- The user and installer must read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in a place that is known and easily accessible and must also be delivered to any future users.

Intended use

- This appliance is solely intended for normal household use.
- It must not be used in outdoor environments.
- The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs.
- All other use must be considered improper and potentially dangerous.
- Under no circumstances place live foods (shellfish and animals in general, etc.) under vacuum.
- This appliance is not suitable for use by persons with reduced physical, sensorial and mental capacities, or unskilled persons, unless they are supervised and trained regarding use of the appliance by a person responsible for their safety. Such persons may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.

Children

- Keep children below the age of eight away from the appliance or constantly supervise them.
- Children over the age of eight may only use the appliance without supervision if it has been explained to them how to proceed and if they are able to do so in complete safety. It is important that they are able to recognise and understand what dangers may arise from incorrect use of the appliance.

- Supervise children who may be in the immediate vicinity of the tray. Do not allow children to play with it.
- Keep children away from the appliance until the sealing head and the sealing line have cooled in order to avoid any risk of scalding.
- The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.
- Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.

Technical safety

- Installation work and extraordinary maintenance or repairs performed below standard can cause serious hazards for the user. Ensure this type of intervention is only performed by qualified personnel authorised by the manufacturer.
- Pay particular attention to the general conditions of the lid (presence of cracks, chips, scratches and deep marks). Possible damage could cause an implosion with serious danger to the user. Never use the appliance if the lid is damaged.
- An oil vacuum pump is installed in the appliance. Never tilt or overturn the device to prevent the oil overflowing.
- Correct operation of the appliance is only guaranteed if it is connected to legally compliant electrical systems with absolute correspondence (voltage, frequency) with the data shown on the appliance data plate. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.
- Electrical safety is only guaranteed if the device is connected to a compliant earthing system. Make sure that this fundamental safety condition is confirmed. In case of uncertainty arrange for the system to be checked by a qualified electrician.
- Multiple sockets or extension cords do not guarantee the required level of safety (fire hazard). Therefore do not connect the appliance using these types of devices.
- Touching or altering electrical or mechanical components can result in injury and equipment failure. Never open the appliance casing.
- If the power supply cable is damaged, it must be replaced by an authorised after-sales centre.

Built-in vacuum drawer

- When removing the plug or if the cord is not provided with a plug, make sure the appliance is connected to the electrical mains by a qualified electrician.
- If anomalies are noticed of the appliance (e.g. the electric power supply cable is damaged or the control panel does not work) do not use the machine and inform your authorised support centre immediately.
- Do not use the appliance with wet hands or where there is any contact with water.
- The right to warranty is invalidated if the tray is not repaired by an authorised support centre.
- Only replace any broken or defective parts with original spare parts supplied by your dealer.
- In the event of a power outage during the vacuuming process, the vacuum state is maintained in the chamber and the lid cannot be opened. Never attempt to open the lid by force or with the use of tools. Once electrical power is restored it will again be possible to open the lid.
- To perform work of extraordinary maintenance, installation and repair, disconnect the appliance from the electrical mains and remove the plug from the electrical socket. If the plug is not accessible, turn off the electrical system to which the appliance is connected via the corresponding main switch. Before performing any works of repair or installation, make sure that the appliance is effectively disconnected from the mains.
- On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

Correct use

- Scalding hazard! After the bag sealing process, the sealing bar and the sealing area of the bag itself are very hot. Do not touch the sealing bar or the sealing line immediately after the sealing process.
- Fire hazard! Do not store materials or substances that are easily flammable in the immediate vicinity of the tray.
- The slides have a maximum capacity of 30kg. Do not overload or lean on the open tray as this could damage the slides.

- Any damage to the lid could cause an implosion. Do not place any objects on the lid and avoid striking its surface with any object. In case of accidental impact with the lid, carefully inspect it for damage. If in doubt, contact the authorised technical support centre.
- Do not use the appliance or lid as a work surface, for support or for cutting.
- Install the tray in such a way that it is possible to completely extract the tray and to ensure the lid can be fully opened. Only in this way is it possible to supervise the vacuum chamber at each phase and to avoid entering into contact with the sealing bar and the sealing line when these are still hot.
- Always pack foods when they are sufficiently cold; products cooled to 3°C provide the best preservation results. Furthermore, the formation of vapours is avoided which may cause problems with functioning of the tray. Monitor the vacuum process carefully and where the formation of bubbles in the liquid is noticed, prevent leakage prior to sealing.
- If liquids reach the pump suction, the latter can become damaged.
- Before using containers or vessels of any type, make sure that they are sufficiently robust to withstand the degree of vacuum including when placed in a refrigerator, thereby preventing an implosion that could be dangerous to the user.
- Never close the tray during operation as this would prevent ventilation of the appliance. Only close the tray at the end of its use.

Cleaning and maintenance

- To clean the appliance only use damp cloths and non aggressive disinfectants and detergents. Do not use abrasive sponges or cloths to avoid damaging the stainless steel surfaces and the cover surfaces.
- Water or steam could reach live parts and cause a short circuit. Never use running water or steam cleaning equipment.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Recommendations for protecting the environment

1) Packaging:

The packaging material is 100% re-cyclable and is marked with the re-cycling symbol. Follow local Standards regarding disposal. The packaging material (plastic bags, polystyrene parts, etc.) must be kept out of the reach of children as they are a potential source of danger.

2) Scrapping/Disposal:

The appliance has been made with material that can be re-cycled. This appliance is marked in compliance with the 2002/96/EC European Directive, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is scrapped correctly, you contribute to preventing the potential negative consequences on the environment and health.



The symbol on the appliance or on the accompanying documentation indicates that as the product must be treated separately from domestic waste, at the end of its life span it must be taken to a collection site for electric and electronic appliances.

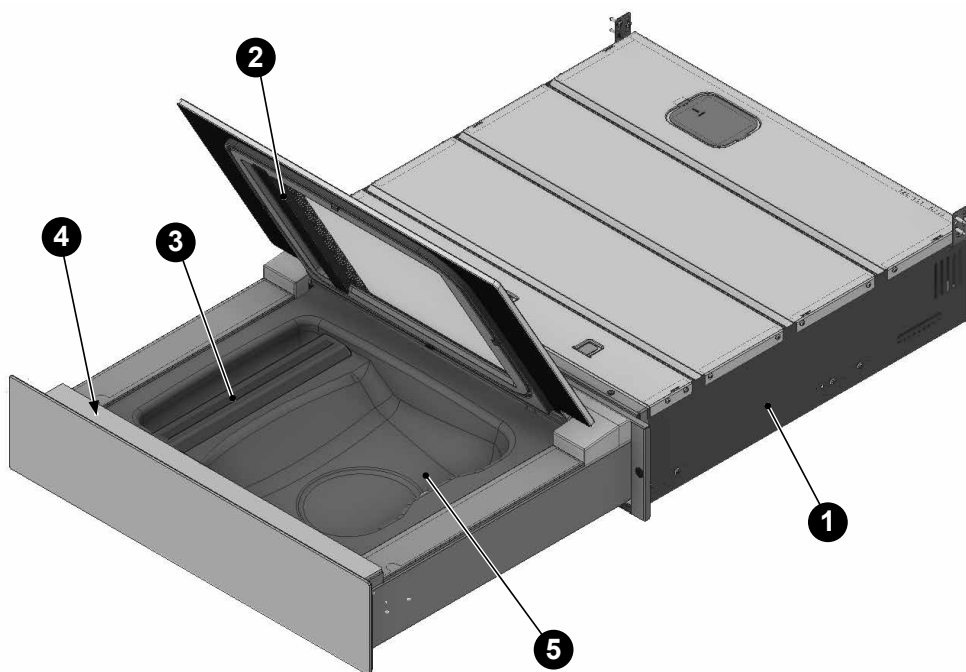
On scrapping, cut the power supply cable and make the appliance unusable by removing the lid, in a way that children cannot close themselves inside the appliance.

Scrap the appliance following local Standards regarding disposal of waste and take it to appropriate collection points. Do not leave it unguarded even for just a few days as it is a source of danger to children.

For further information regarding treatment, recovery and re-cycling of this appliance, contact the suitable local office, the waste recovery service or the dealer where the appliance was purchased.

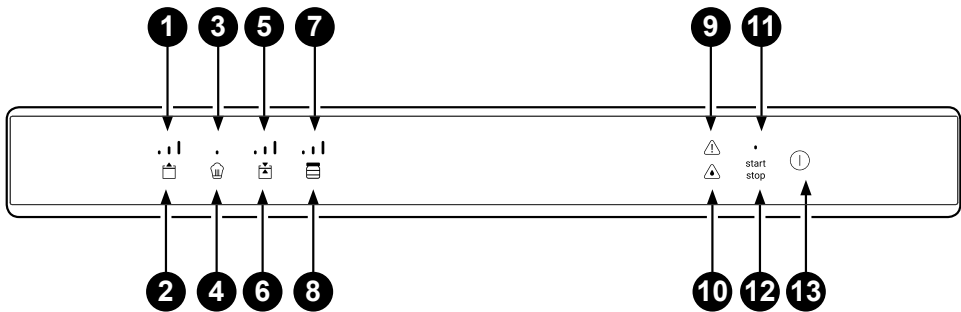
Description of the packaging machine

- 1) Recessed box
- 2) Lid
- 3) Sealing bar
- 4) Control panel
- 5) Vacuum chamber tray



Built-in vacuum drawer

Control panel

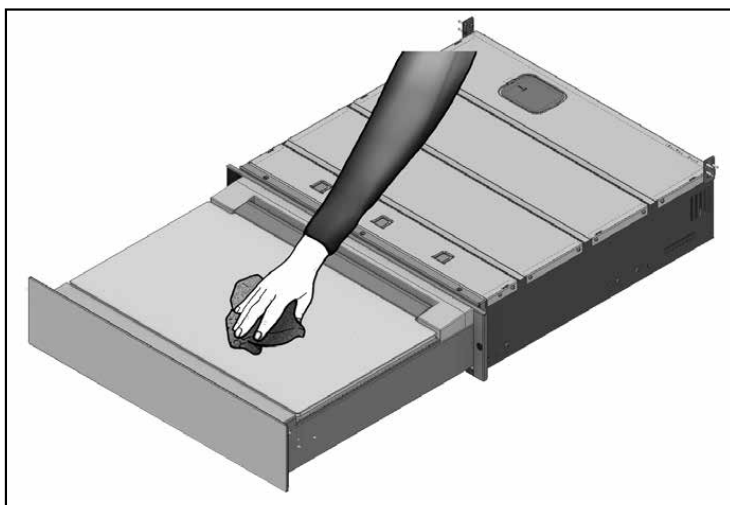
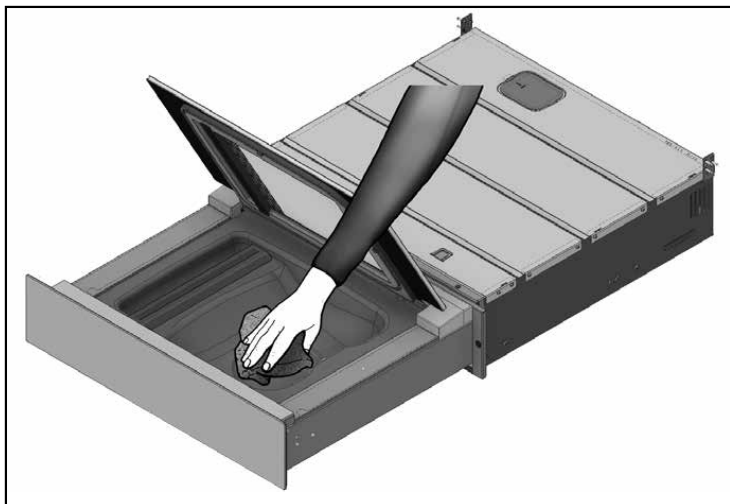


NR	DESCRIPTION
1	Bag vacuum level segments indicator
2	Key for the selection and setting of the bag vacuum level
3	Chef Sous Vide cycle indicator
4	Chef Sous Vide cycle selection key
5	Sealing intensity segment indicator
6	Bag sealing level selection key
7	Container vacuum level segments indicator
8	Key for the selection and setting of the container vacuum level
9	Alarm status indicator
10	Indicator of the need to start a drying cycle
11	Cycle started indicator
12	Cycle start/stop key
13	Packaging machine ON/OFF

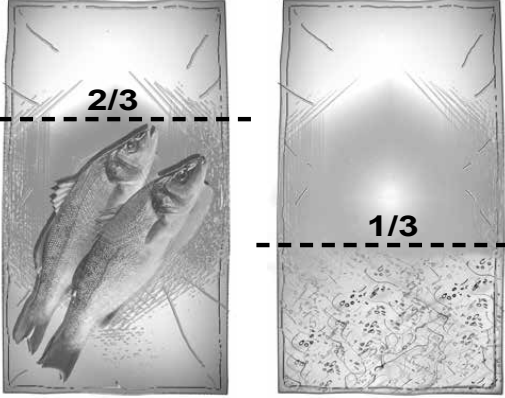
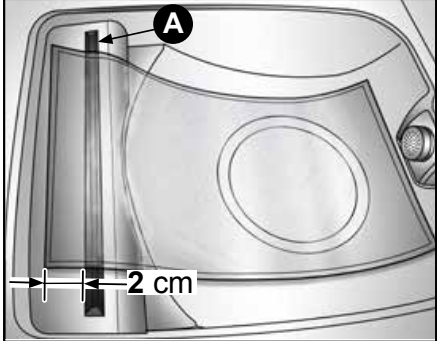
Before using the appliance

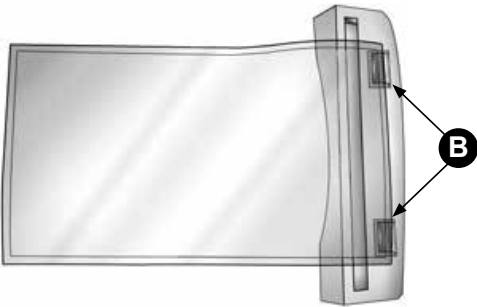
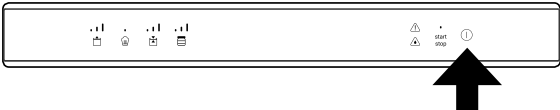
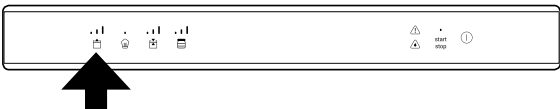
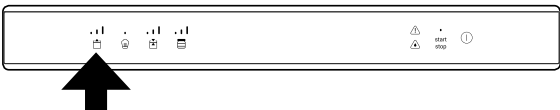
Preliminary cleaning of the vacuum chamber and the lid

- Before using the machine, the vacuum chamber and lid must be cleaned using a damp cloth and drinking water.
- It is recommended not to use aggressive detergents, stainless steel scrubbers, scrapers or abrasive, acid or aggressive substances, which could damage the stainless steel surface inside the vacuum chamber irreparably.

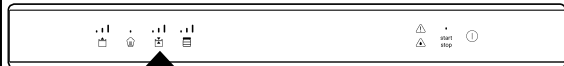


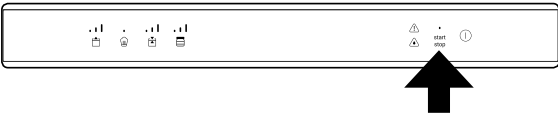
Creating vacuum in bags

Step	Description	Image
1	Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag become dirty or wet.	
3	Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.	

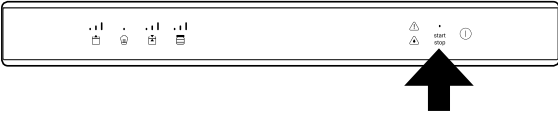
Step	Description	Image
	If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.	
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2" ⓘ to switch on the packaging machine.	
6	If the light ⓘ is not already on, press on the icon to select the programs for vacuum in bags.	
7	Repeatedly press ⓘ to select the desired level of vacuum:	
	 Sealing Only. No preservation effect To be used to: • Close bags. • Pack delicate products. • Repackage products such as chips, bread and biscuits.	
	 Minimum vacuum. To be used for: • The packaging of delicate products. - products sensitive to pressure such as salads, strawberries and berries, - products sensitive to loss of volume, such as mousse, whipped cream, - fresh cheeses (brie, gorgonzola).	

Built-in vacuum drawer

Step	Description	Image
	 Medium vacuum. To be used for: • The preservation of raw or cooked products sensitive to pressure as: - fish fillets, - chicken meat with bone, - rabbit meat with bone, - whole crustaceans (prawns with head), - courgettes, tomatoes and aubergines, - sauces or soups (meat sauce, minestrone soup, barley soup).	
	 Maximum vacuum. To be used for: • The preservation of non-delicate raw or cooked products: - potatoes and carrots, - meat • the preservation of products with liquid - vegetables in oil • the preservation of slices of cheese • Products to be cooked - meat - fish - vegetables - meat or vegetarian sauces	
8	Press  to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.	 
	 Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.	
	 Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.	

Step	Description	Image
	  Level 3. To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum..	
9	Press start to start the program.	
10	Press the lid lightly to start the vacuum	
11	The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray	
12	Open the lid and remove the bag.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

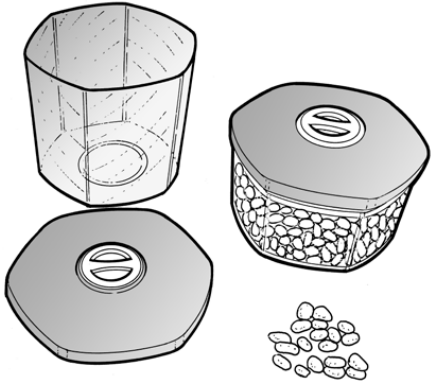
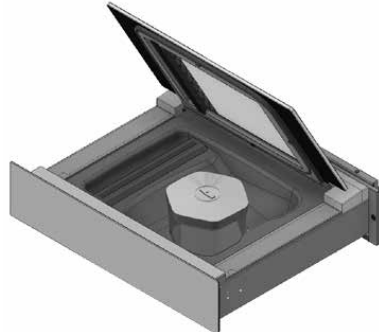
Press stop . The air re-enters the tray..	
---	--

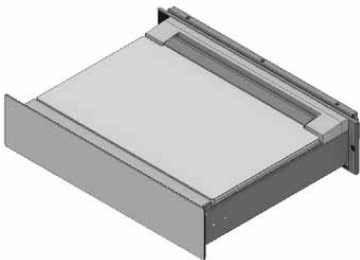
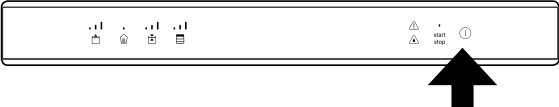
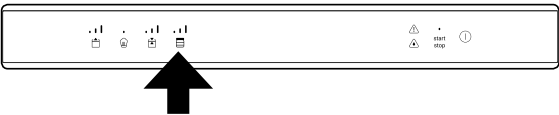
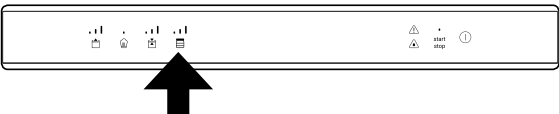
Built-in vacuum drawer

Creating vacuum in containers

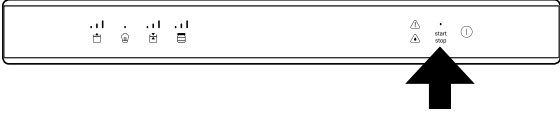
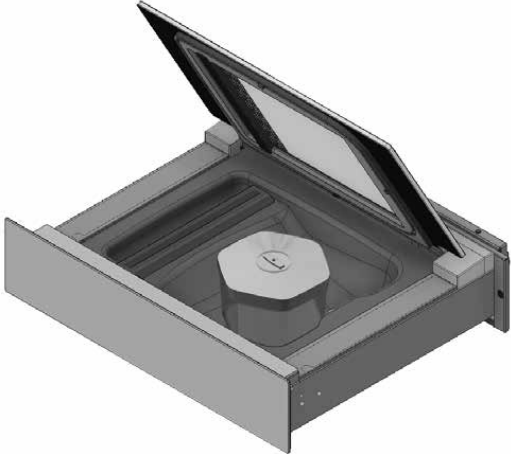
Containers in tray

OPTIONAL KIT (not included in vacuum sealer drawer accessories)

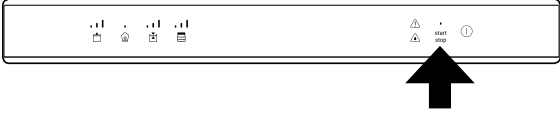
Step	Description	Image
1	Choose a container suitable to the vacuum, that can enter the tray and that, once inserted, remains at approximately 1 cm from the closed lid of the packaging machine.	
2	Insert the product into the container and close it. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results. Filling limits: • Solid products: 100% • Broths, infusions: ½ • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: ¼ • Products based on eggs or egg white: 1/6	
3	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to contaminate or wet the inner part.	
4	Insert the container into the packaging machine  Make sure there is a distance between the container and lid of at least 1 cm, otherwise do NOT change the container.	

Step	Description	Image
5	Close the lid of the device.	
6	Press 2"  to switch on the packaging machine.	
7	Press  , to select the container vacuum programs.	
8	Press repeatedly  to select the desired vacuum level:	
	Level 1.  To be used for: • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream.	
	Level 2.  To be used for: • Professional jars, jars with screw lid (twist-off): - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - creams, - vegetables.	
	Level 3.  To be used for: • Professional jars: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - vegetables, - pot cooking, - biscuits.	

Built-in vacuum drawer

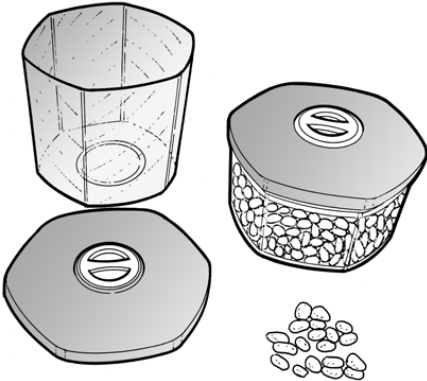
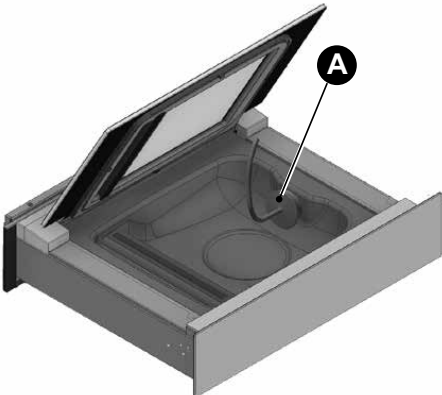
Step	Description	Image
9	Press start to start the program..	
10	Press the lid lightly to start the vacuum.	
11	The cycle ends with re-entry of the air into the tray.	
12	Open the lid and remove the container.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

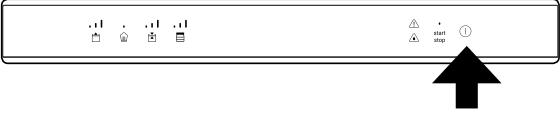
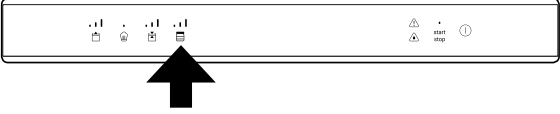
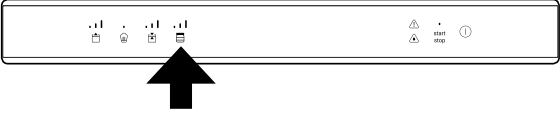
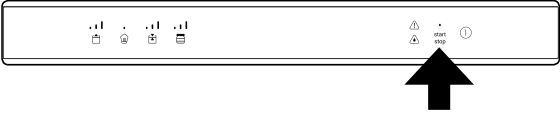
Press stop . The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.	
--	---

External containers

OPTIONAL KIT (not included in vacuum sealer drawer accessories)

Step	Description	Image
1	Choose a container suitable for the vacuum.	
2	Insert the product into the container and close it. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best preservation results. Filling limits: • Solid products: 100% • Broths, infusions: ½ • Vegetarian and meat sauces: 1/3 • Creams, cream-based sauces: ¼ • Products based on eggs or egg white: 1/6	
3	Open the lid of the packaging machine	
4	Attach the accessory (A) for external containers in the tray and on the lid of the container.	

Built-in vacuum drawer

Step	Description	Image
5	Press 2"  to switch on the packaging machine.	
6	Press  , to select the container vacuum programs.	
7	Press repeatedly  to select the desired vacuum level:	
	Level 1.  To be used for: • jars with screw lid (twist-off), new or already packaged: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - mousse, whipped cream.	
	Level 2.  To be used for: • Professional jars, jars with screw lid (twist-off): - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - creams, - vegetables.	
	Level 3.  To be used for: • Professional jars: - jams and marmalades, - meat sauces and preserves (tomato sauce, vegetables in oil, pickles), - vegetables, - pot cooking, - biscuits.	
8	Press start to start the program.	
9	Press the lid lightly to start the vacuum.	
10	At the end of the cycle remove the accessory from the tray.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

Press **stop**.

The air re-enters the tray. The container remains with the internal vacuum created.

Icons: Vacuum, Cook, Stop, Cook, Vacuum

start stop

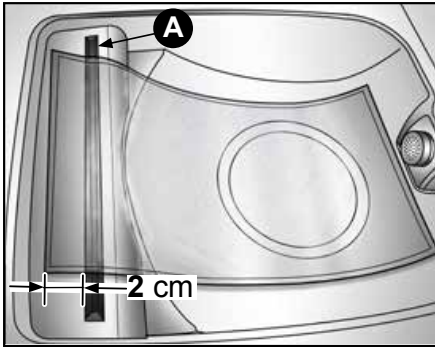
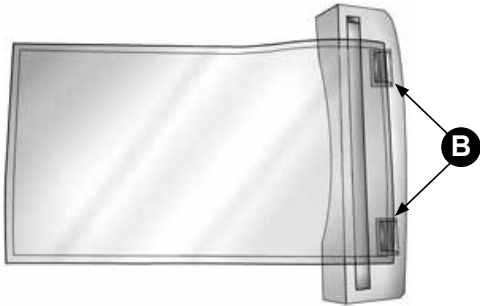
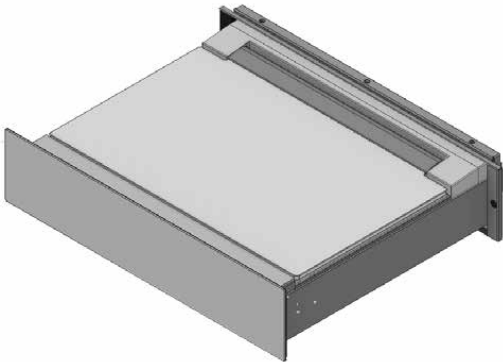
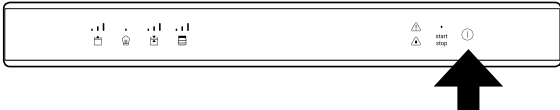
Chef sous vide cycle

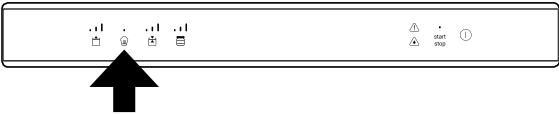
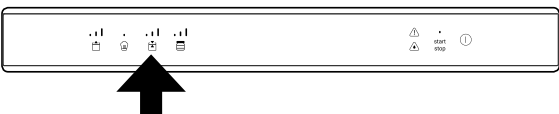
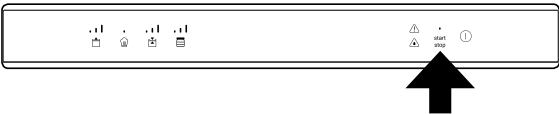
To be used for:

- Tomato sauce.
- Fruit juices and coulis
- Syrups and concentrates (of wine, of vinegar).
- Meat marinade.
- Fish marinade.
- Preparation of salted meat, thin slices of beef
- Preparation of vegetables in oil and pickles

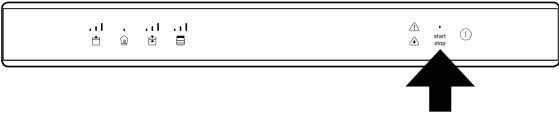
Step	Description	Image
1	Choose the bag according to the use (preservation or cooking), suitable to the sizes of the product: a solid product must not occupy more than 2/3 of the actual volume of the bag; liquid products must not occupy more than the 1/3 of the volume of the bag. Introduce sufficiently cold foods; products cooled to 3°C (refrigerator temperature) provide the best results.	
2	Open the lid and make sure the vacuum chamber and the product to be packaged are dry. Be careful not to let the inner part close to the opening of the bag come dirty or wet.	

Built-in vacuum drawer

Step	Description	Image
3	Position the bag, centred on the sealing bar (A) so that the open flap protrudes by approximately 2 cm with respect to the bar itself.	
	If the sealing bar is provided with Clips (B) stop the bag under the Clips.	
4	Close the lid of the device.	
5	Press 2"  to switch on the packaging machine.	

Step	Description	Image
6	Press  to select the “Chef” cycle.	
7	Press  to set the desired sealing level. The higher the level of sealing chosen, the longer the sealing time. For the preservation of food and for vacuum cooking, the use of level 2 or 3 is recommended.	
	 Level 1. To be used for thin bags also not suitable for vacuum.	
	 Level 2. To be used for bags normally commercially available for vacuum.	
	 Level 3. To be used for aluminium bags or for very thick bags for vacuum.	
8	Press start to start the program..	
9	Press the lid lightly to start the vacuum	
10	The cycle ends with sealing of the bag and the air re-entering the tray	
11	Open the lid and remove the bag.	

It is possible to interrupt the cycle at any time:

Press stop . The air re-enters the tray.	
--	--

Built-in vacuum drawer

After use

- Switch off the machine by pressing  for 2".
- Clean and dry the packaging machine and the accessories used.
- When the tray is completely dry, close the lid.
- Close the drawer.

Cleaning and maintenance

- For cleaning, do not use stainless steel sponges, scrapers, abrasive, acid or aggressive materials which could irreversibly damage the surfaces.
- Use a soft cloth and a mild detergent
- Switch off the machine by pressing  for 2".

External cleaning

- For steel parts it is advisable to clean by following the direction of the satin finish.
- For the lid and the controls front, use a soft, clean and damp cloth.

Cleaning the tray

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards
- 3) Avoid cleaning the intake opening with water. The water if aspirated could result in damage to the packaging machine.
- 4) Remove any dirt with a soft cloth moistened with warm water. If required, use a neutral disinfectant.
- 5) Dry with a soft cloth.

Cleaning the sealing bar

- 1) Wait until the sealing bar has cooled down.
- 2) Remove the sealing bar by pulling it upwards.
- 3) Clean with a soft cloth moistened with warm water.
- 4) Dry thoroughly before using the packaging machine.

External vacuum adapter cleaning

- 1) Use hot water and detergent for dishes.
- 2) Rinse thoroughly.
- 3) Dry with a clean cloth.
- 4) Reuse the adapter when it is completely dry.

Drying cycle

- The packaging machine prompts the need to start a DRYING CYCLE when the signal comes on .
- Remove from the tray any object and residual liquid.
- Press **start**.
- Wait until the end of the cycle. The duration is approximately 20'. In the case of early interruption, the cycle will be repeated.

Troubleshooting

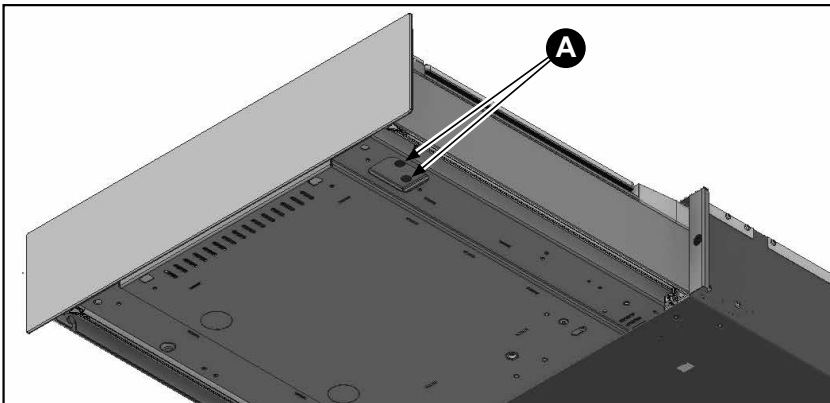
Most of the problems that occur during daily use of the packaging machine can be eliminated personally. The following table serves as a support.

Request the intervention of Technical Assistance if it is not possible to solve the problem personally.

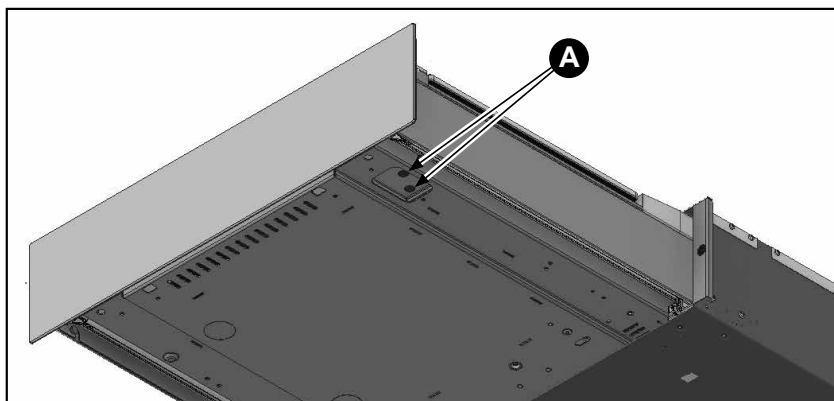
Problem	Cause	Solution
The packaging machine does not come out of the drawer.	- Guides "push to open" system jammed. - Coiled power cable jammed.	- Contact the installer. - Contact the installer.
The packaging machine does not switch on	- The packaging machine is not powered. - The power plug is not inserted in the socket.	- Check that there is power to the socket used. - Insert the plug of the power supply into the socket.
The packaging machine is off.	- No electrical power. - Electronic fault.	- Disconnect the electrical power supply. - Contact the technical support service.
The keys do not react to the commands.	The surface of the control panel is dirty or wet.	Clean and dry the surface of the control panel.
The lid doesn't open.	- A cycle is running. - There is no indicator light illuminated on the panel	- It is normal that during the operating cycles the lid remains closed. Wait for the end of the cycle or press stop to interrupt the cycle and empty the tray. - During the cycle there is no electrical power. NEVER ATTEMPT TO OPEN THE LID. Restore the power supply and wait for decompression of the tray.
Too much air remains in the sealed bag.	- The bag is not suitable to the dimensions of the product to be packaged. - The level of vacuum chosen is too low. - The product is liquid.	- Use a bag of suitable size. - Repeat the cycle with a higher level of vacuum. - It is normal that with a liquid product, some air bubbles remain inside.

Built-in vacuum drawer

Problema	Causa	Soluzione
The sealing bar is raised but sealing is not performed.	- The protection device of the sealing bar is activated. - The sealing bar is broken.	- In the bottom right of the packaging machine there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service. - Contact the Technical Support service.
Sealing is not optimal	- The level of sealing set is not correct for the type of bag being used. - Many consecutive cycles were performed with sealing. - The bag is larger than the sealing bar. - The edge of the bag was not positioned correctly. - The edge of the bag is dirty. - The counter-pressure rubber and the sealing bar are dirty. - The counter-pressure rubber and the sealing bar are damaged.	- Repeat the cycle by adjusting the sealing level. - Wait at least 2 minutes between one cycle and another to allow the sealing bar to cool. - Use a suitable bag. - Position the edge of the bag centrally and so that it protrudes approximately 2 cm from the sealing bar. - Avoid the edge forming creases close to the sealing bar. - When the product is inserted, turn the edge of the bag over so that the outer part remains clean. - Clean the sealing bar and the counter-pressure rubber. - Contact the Technical Support service.



Problem	Cause	Solution
Flashes 	The pump has absorbed moisture.	Start the DRYING CYCLE.
During a cycle comes on, accompanied by an audible signal. 	- The vacuum is not activated. The lid has not been closed. - The vacuum is not activated. There is dirt on the seal of the lid. - The vacuum is not activated. The lid seal is broken. - The pump won't start. The pump protection has been activated.	- When the cycle has been started, gently press the lid to activate the vacuum. - Clean the tray and the seal. - Contact the Technical Support service for replacement. - In the bottom right of the packaging machine, there are 2 buttons (A) that restore the internal protections. Press the keys to restore the protections. If the fault recurs contact the Technical Support service.
During a cycle with external container comes on accompanied by an acoustic signal 	- The lid of the external container is not positioned correctly. - The external suction device was not properly connected.	- Correctly position the lid of the external container. - Correctly connect the external suction device to the packaging machine and to the container.
It comes on and flashes  	Many consecutive cycles were performed and the oil in the pump has overheated.	Cool the packaging machine for at least 1 hour.



Built-in vacuum drawer**Installation****Safety instructions**

This manual is an integral part of the product and supplies all indications necessary for correct installation and maintenance of the machine.



It is mandatory for the user and installer to read this manual carefully and always make reference to it. Moreover, it must be kept in place that is known and accessible to the authorised operators (installer, user, maintenance technician).

The appliance is only intended for the use for which it was designed, i.e. for vacuum packing foodstuffs.

All other use must be considered improper and potentially dangerous.

The manufacturer declines any liability and all warranty obligations, whenever damage/injury occurs to persons, the appliance and objects that can be blamed on:

- Incorrect installation and/or that is not in compliance with the laws in force.
- Modifications or interventions that are not specific for the model.
- Use of non-original spare parts or that are not specific for the model.
- Failure to comply, even partial, with the instructions in this manual.
- Failure to comply with Accident-prevention Standards and the Laws in force during installation.

Foreword

Installation must be carried out exclusively by authorised and specialised staff, respecting the instructions and the prescriptions in this manual.

- Before installing the appliance, make sure that any pre-existing electric plants are in compliance with the Law and suitable for the plate data of the appliance to be installed (V, kW, Hz, N° of phases and power available).
- The installer must also check any prescriptions on the subject of fire-prevention.
- The Manufacturer declares compliance with the European Standards in force.
- Always work with the packaging machine disconnected from the mains.
- Do not pull the power cable to disconnect the packaging machine.



Attention! Handling of the machine must be performed using protective gloves and always by two persons.



All the components of the packaging must be disposed of according to the regulations in force in the country where the equipment is being used. In any case nothing must be disposed of into the environment.



ATTENTION! The components of the packaging may be potentially dangerous for children and pets. Make sure they cannot play with them.

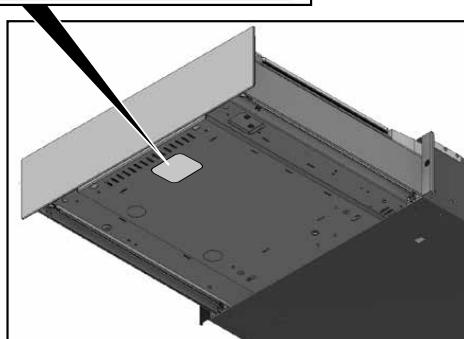
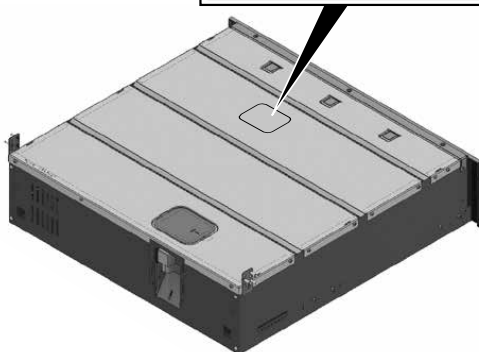
Plate data

On packaging:

Brand	Serial No.	Product code	Quantity	Product code
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.
Description MODELL:	Barcode	Description MODELL:	Model	
Shipping Container Code:	Made in Italy	Shipping Container Code:		

On the packaging machine: mounted on the recessed box and under the front of the packaging machine.

Brand			
Model	MODEL:		Production
Voltage and Frequency	VOLTAGE:		Product code
Power	POWER:		
Weight	WEIGHT:		
	SERIAL No.		Serial number/ part number



Built-in vacuum drawer

Packing list

- No. 1 packaging machine (**Fig. 1**).
- No. 2 rear mounting brackets + no. 4 chipboard screws 4.5×16 mm (**Fig. 2**).
- No. 2 chipboard screws 4.5×16 mm for front mounting of the packaging machine to the unit (**Fig. 3**).
- No. 1 power cable (**Fig. 4**).
- No. 1 accessory for the external containers with adapter (**Fig. 5**).
- No. 1 oil pump filter (**Fig. 6**).

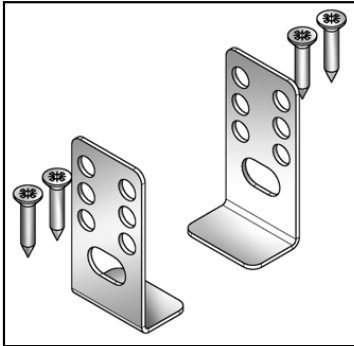


Fig. 2



Fig. 1

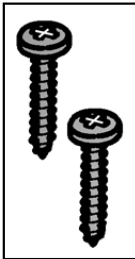


Fig. 3

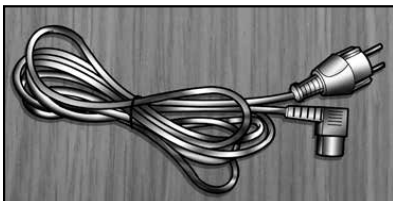


Fig. 4

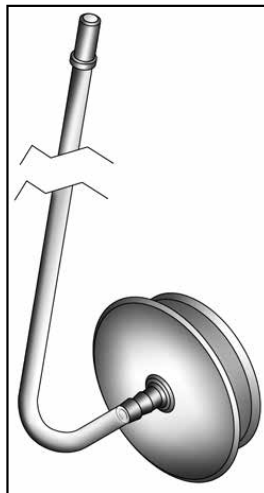


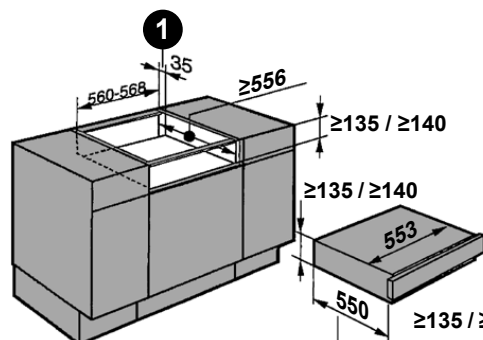
Fig. 5



Fig. 6

Built-in measurements

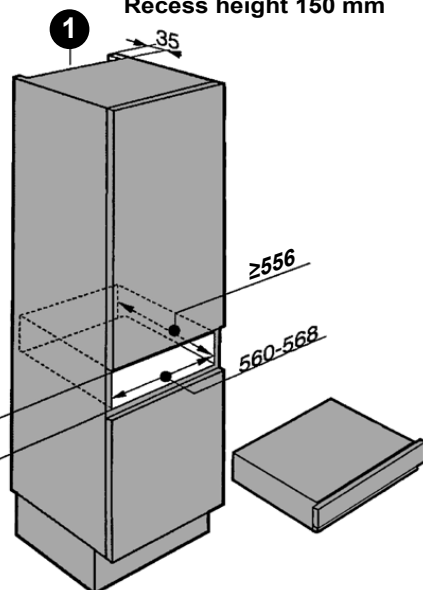
Under work top assembly



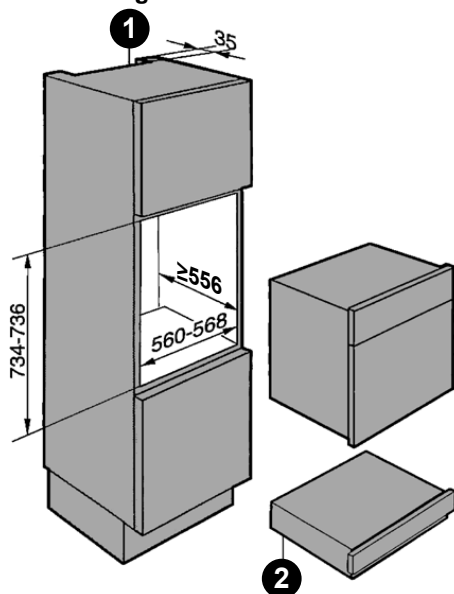
1 Ventilation opening

2 Recessed measurement including plug for the electrical power supply. Electrical power cord, L = 2000 mm

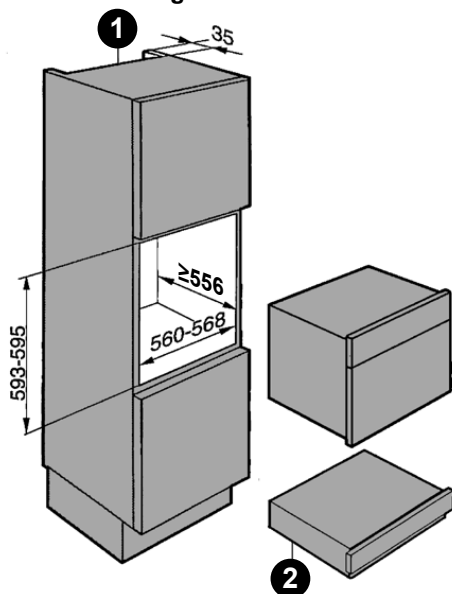
Column-integrated
Recess height 150 mm



Column-integrated
Recess height 750 mm



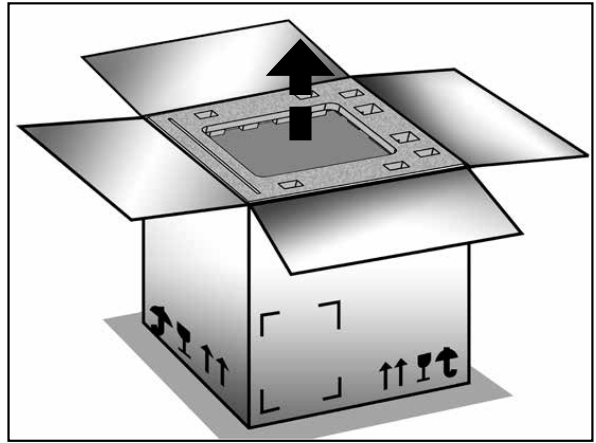
Column-integrated
Recess height 600 mm



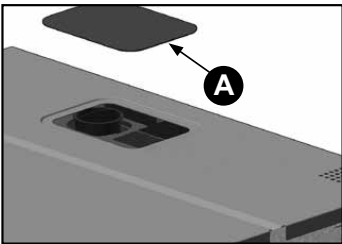
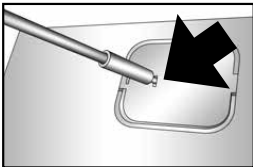
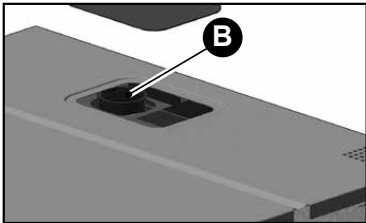
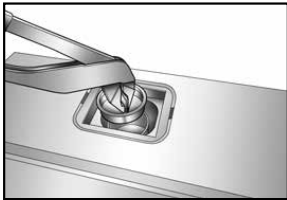
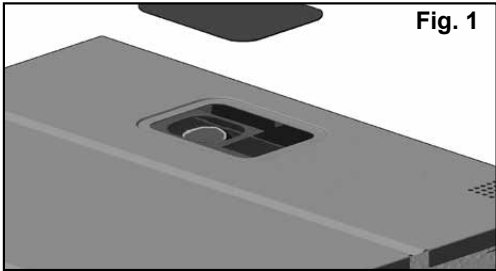
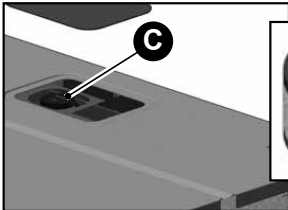
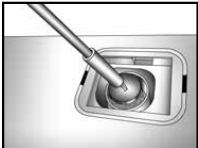
Built-in vacuum drawer

Unpacking

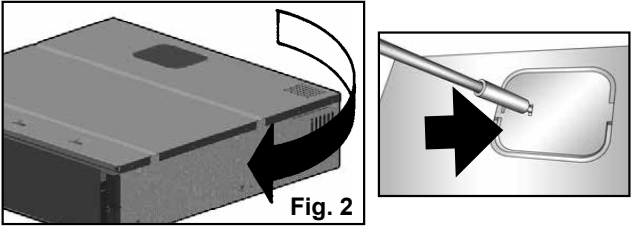
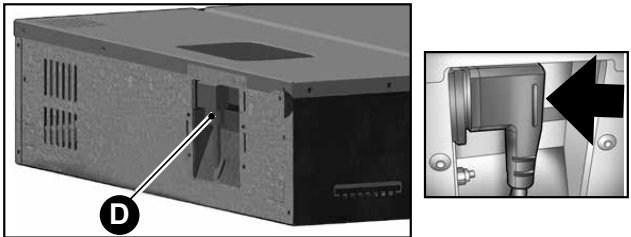
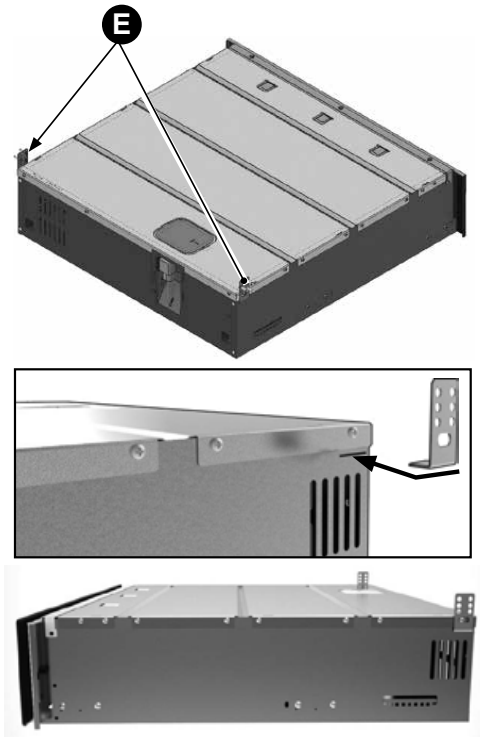
- Open the packaging.
- Extract the filler volumes.
- Remove the packaging machine.
- Remove the accessories.
- Check the integrity of the accessories and of the packaging machine. In the case of missing or damaged parts, suspend assembly and contact the dealer.

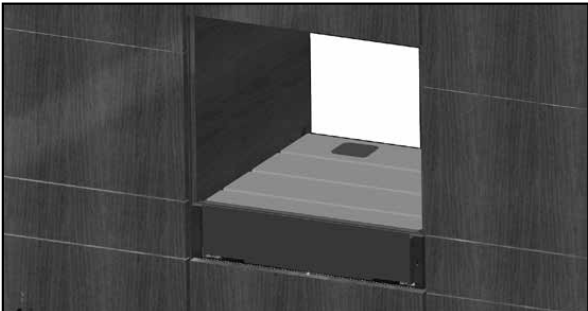
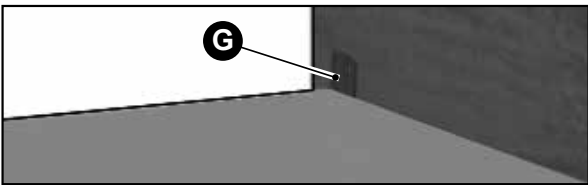
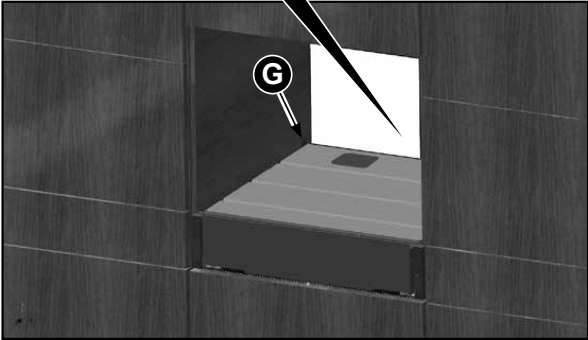
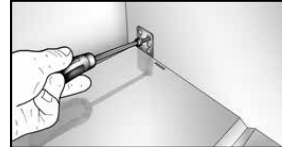


Assembly and installation

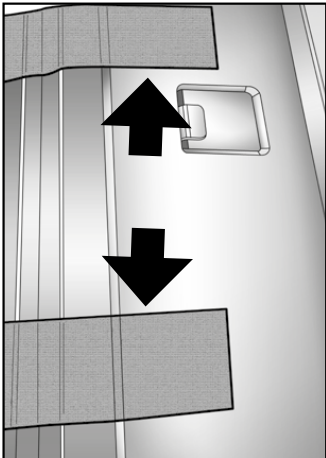
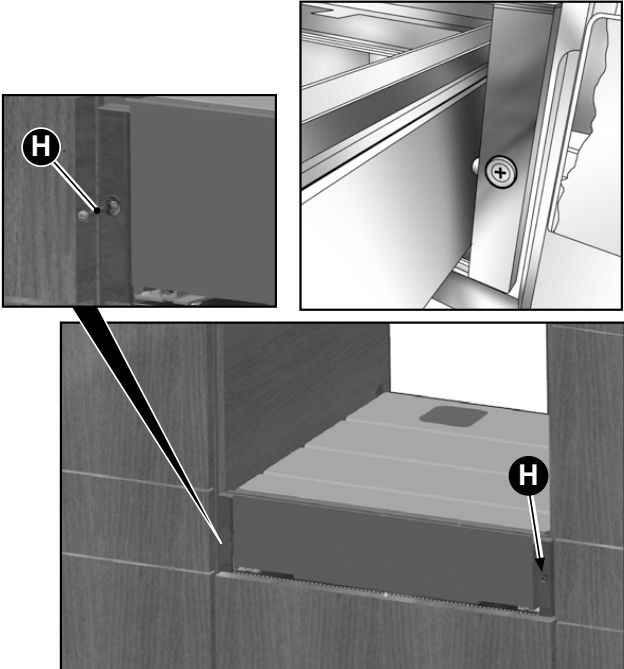
Step	Description	Image
1	Remove the upper lid (A).	 
2	Remove the oil filter plug (B) (Fig. 1).	    Fig. 1
3	Screw the filter (C) on the pump.	  

Built-in vacuum drawer

Step	Description	Image
4	Install the upper lid (Fig. 2).	
5	Insert the plug (D) into the socket on the back of the recessed box.	
6	Install the rear retaining brackets (E).	

Step	Description	Image
7	Lift the packaging machine and insert it into the unit, resting it on the floor of the unit.	
8	Using the chipboard screws 4.5×16mm, secure the rear retaining brackets (G) to the side walls of the unit..	   
9	Run the power cord towards the wall socket provided.	

Built-in vacuum drawer

Step	Description	Image
10	Remove the safety bands.	
11	Attach the front of the packaging machine to the unit with the chipboard screws (H) 4.5×16mm..	
12	Ensure central alignment of the packaging machine.	

Front panel adjustment

- Remove the packaging machine by lightly pressing the front part.
- In the lower part of the front panel there are 2 adjustment screws on the right and 2 on the left (**Fig. 5**).
- Act on the adjustment screws to adjust the front panel.
- Insert the packaging machine by pushing it inwardly.

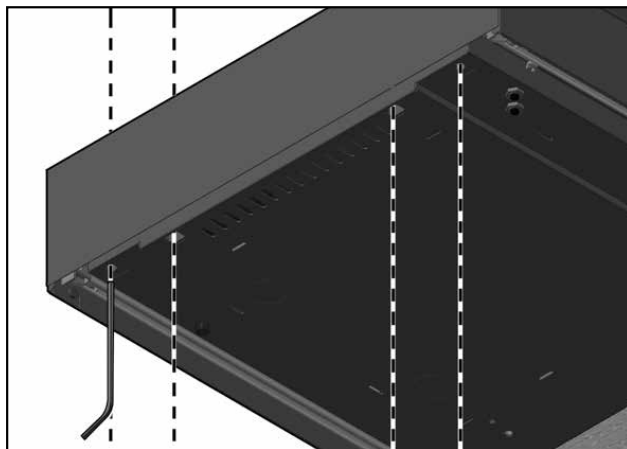
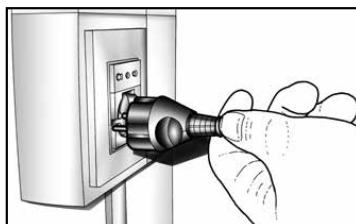


Fig. 5

Electrical connection

- Check again that the characteristics of the electrical system correspond with the plate data of the packaging machine.
- Insert the plug into the socket of the electrical system.



Built-in vacuum drawer**Technical data**

Recessed box sizes	Width: 548 mm; Height: 135 mm; Depth: 556 mm
Weight	Kg
Power supply voltage	220-240 V
Frequency	50/60 Hz
Power	240 W
Current consumption	1 A
Installation	Recessed
Vacuum chamber volume	6.4 l
Sealing beam	250 mm
Maximum size of the bags	250×350 mm

Useful notes**Date of purchase:** _____**Dealer Data:**

Name: _____

Address: _____

Telephone: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Italy**Nearest recommended After-sales Centre:**

The appliance is guaranteed, in addition to legal provisions, according to the conditions and terms shown in the standard guarantee certificate supplied with the appliance. The certificate should be kept and shown to our Authorised Service Centre, in case of need, along with the receipt proving the purchase of the appliance. You can read the guarantee conditions also in our web site.

To get our service, fill in the suitable form online or contact us calling the number shown in the service page of our web site.

Spare parts

FOR SPARE PARTS: Contact the Service Centre Gias Service

SOMMAIRE

Indications de sécurité et mises en garde	74
Usage prévu	74
Enfants	74
Sécurité technique	75
Utilisation correcte	76
Nettoyage et entretien	77
Conseils pour le respect de l'environnement	78
Description de la machiner à conditionner	79
Panneau de commandes	80
Avant d'utiliser le produit	81
Nettoyage préalable du compartiment sous vide et du couvercle	81
Mettre sous vide en sachet	82
Mettre sous vide en récipient	86
Récipients dans le compartiment	86
Récipients externes	89
Cycle chef sous vide	91
Après utilisation	94
Nettoyage et entretien	94
Nettoyage externe	94
Nettoyage du compartiment	94
Nettoyage de la barre de soudure	94
Nettoyage de l'adaptateur pour sous vide externe	94
Cycle de séchage	94
Recherche de pannes	95
Installation	98
Instructions de sécurité	98
Préambule	98
Données de plaque	99
Liste de colisage	100
Mesures d'encastrement	101
Déballage	102
Montage et installation	103
Réglage du panneau frontal	107
Raccordement à l'électricité	107
Données techniques	108
Remarques utiles	108
Pièces de rechange	108

Indications de sécurité et mises en garde

- Ce produit est conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité. Un usage impropre peut toutefois provoquer des dommages aux personnes et/ou objets.
- Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires pour une installation, un usage et un entretien corrects de l'appareil, de manière à éviter des dangers pouvant causer des dommages à des personnes et/ou des objets. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par le non-respect de ces instructions.
- L'utilisateur et l'installateur ont l'obligation de lire attentivement ce manuel et de se référer toujours à celui-ci ; en outre, le manuel doit être rangé dans un lieu connu et facile d'accès et doit être remis à d'éventuels futurs utilisateurs.

Usage prévu

- Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique.
- Il n'est pas prévu pour être utilisé en extérieur.
- L'appareil est destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour le conditionnement sous vide des aliments.
- Tout autre usage est à considérer comme impropre et potentiellement dangereux.
- Ne jamais mettre sous vide d'aliments vivants (mollusques et animaux en général, etc.).
- Cet appareil n'est pas indiqué pour être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou non-expertes, à moins qu'elles n'aient été suivies et instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Ces personnes ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si on leur a expliqué comment le faire et si elles sont en mesure de le faire en toute sécurité. Il est important qu'elles sachent reconnaître et comprendre quels dangers peut engendrer un usage impropre de l'appareil.

Enfants

- Ranger l'appareil hors de la portée des enfants de moins de huit ans, ou les surveiller constamment.
- Les enfants de plus de huit ans ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que si on leur a expliqué comment le faire et s'ils sont en mesure de le faire en toute sécurité. Il est important qu'ils sachent reconnaître et comprendre quels dangers peut engendrer un usage impropre de l'appareil.

- Surveiller les enfants se trouvant à proximité du tiroir sous vide. Ne pas leur permettre de jouer avec.
- Éloigner les enfants de l'appareil tant que la barre de soudure et la ligne de soudure ne se sont pas refroidis, de manière à éviter tout risque de brûlure.
- Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être placé hors de la portée des enfants, en tant que source potentielle de danger.
- Détruire l'appareil selon les normes locales d'élimination des déchets et le remettre aux centres de collecte prévus à cet effet, sans le laisser sans surveillance ne serait-ce que quelques jours, étant donné qu'il s'agit d'une source de danger pour un enfant.

Sécurité technique

- Des travaux d'installation et d'entretien extraordinaires ou des réparations mal faites peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur. Faire effectuer ce type d'intervention uniquement par du personnel qualifié et agréé par le fabricant.
- Prendre garde de manière particulière aux conditions générales du couvercle (présence de fissures, ébrèchements, rayures et marques profondes). D'éventuels dommages pourraient causer une implosion, source de grave danger pour l'utilisateur. Ne jamais utiliser l'appareil si le couvercle est endommagé.
- L'appareil comprend une pompe pour machine sous vide à huile. Ne jamais incliner ou retourner l'appareil, pour éviter que l'huile ne déborde.
- Le fonctionnement correct de l'appareil n'est garanti que si celui-ci est branché à des circuits électriques aux normes et correspondant absolument (tension, fréquence) aux données indiquées sur la plaque de l'appareil. En cas de doute, faire vérifier le circuit par un électricien spécialisé.
- La sécurité électrique n'est garantie que si l'appareil est branché à une mise à la terre. S'assurer que cette condition essentielle pour la sécurité soit effective. En cas de doute, faire vérifier le circuit par un électricien spécialisé.
- Les multiprises ou rallonges ne garantissent pas la sécurité nécessaire (danger d'incendie). Par conséquent, ne pas brancher l'appareil en utilisant ce type de dispositif.
- En cas de manipulation ou modification des composants électriques ou mécaniques, l'appareil peut subir des accidents et des dommages. Éviter absolument d'ouvrir l'enveloppe de l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'assistance agréé.

Tiroir sous vide à encastrement

- Si on débranche la fiche ou si le câble n'est pas doté de fiche, s'assurer que l'appareil soit branché au réseau électrique par un électricien qualifié.
- En cas d'anomalies de l'appareil (par exemple, câble électrique endommagé ou non-fonctionnement du panneau de commandes), ne pas utiliser la machine et avertir immédiatement votre centre d'assistance agréé.
- Ne pas utiliser l'appareil en ayant les mains mouillées ou en étant en contact avec de l'eau.
- Une réparation non effectuée par un centre d'assistance agréé entraîne la déchéance de la garantie.
- Remplacer d'éventuelles pièces en panne ou défectueuses exclusivement par des pièces de rechange originales fournies par votre revendeur.
- En cas d'interruption du courant électrique au cours d'un processus de mise sous vide, le vide reste dans le compartiment et le couvercle ne peut pas être ouvert. Ne chercher en aucun cas à ouvrir le couvercle par la force ou à l'aide d'outils. Au retour de l'alimentation électrique, il sera de nouveau possible d'ouvrir le couvercle.
- Pour effectuer des travaux d'entretien extraordinaire, d'installation ou de réparation, débrancher l'appareil du réseau électrique, en enlevant la fiche de la prise électrique ou bien, si la prise est inaccessible, désactiver le circuit électrique auquel est branché l'appareil à l'aide de l'interrupteur général adéquat. Avant d'effectuer les travaux de réparation ou d'installation, s'assurer que l'appareil soit effectivement débranché du réseau.
- Au moment de la destruction, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en enlevant le couvercle, de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Utilisation correcte

- Risque de brûlure ! Après la procédure de fermeture du sachet, la barre de soudure et la fermeture du sachet même sont très chaudes. Ne pas toucher la barre de soudure et la ligne de soudure immédiatement après le processus de fermeture.
- Risque d'incendie ! Ne pas ranger de matériaux et substances facilement inflammables à proximité du tiroir sous vide.
- Les glissières ont une capacité de charge de 30 kg maximum. Ne pas surcharger ou s'appuyer sur le tiroir ouvert, cela endommagerait les glissières.
- D'éventuels dommages au couvercle peuvent causer une implosion. N'ap-

puyer aucun objet sur le couvercle et ne faire cogner aucun type d'objets sur sa surface. En cas de choc accidentel avec le couvercle, examiner attentivement s'il a été endommagé. En cas de doute, s'adresser au centre d'assistance technique agréé.

- Ne pas utiliser l'appareil ou le couvercle comme plan de travail, d'appui ou pour couper.
- Installer l'appareil de manière à ce qu'il soit possible d'extraire complètement le tiroir et que le couvercle puisse être ouvert jusqu'en fin de course. C'est la seule manière de pouvoir surveiller le compartiment sous vide à chaque phase et d'éviter d'entrer en contact avec la barre de soudure et la ligne de soudure quand celles-ci sont encore chaudes.
- Conditionner toujours des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 °C, on obtient de meilleurs résultats de conservation. Ceci évite également la formation de vapeurs qui peuvent gêner le fonctionnement du tiroir. Surveiller le processus de mise sous vide avec attention et en cas de formation de bulles dans les liquides, en éviter la sortie en anticipant la fermeture.
- Si les liquides atteignent l'aspiration de la pompe, celle-ci peut être endommagée.
- Avant d'utiliser des récipients et bocal en tout genre, s'assurer que ceux-ci soient suffisamment robustes pour résister à la mise sous vide même s'ils sont placés au réfrigérateur, de manière à éviter l'implosion, qui peut être dangereuse pour l'utilisateur.
- Ne jamais fermer le tiroir pendant son fonctionnement, car ceci empêcherait la ventilation de l'appareil. Ne fermer le tiroir qu'en fin d'utilisation.

Nettoyage et entretien

- Pour nettoyer l'appareil, n'utiliser que des chiffons humides et des produits désinfectants et détergents non agressifs. Ne pas utiliser d'éponges ou de chiffons abrasifs, pour éviter d'abîmer les surfaces en acier et les surfaces du couvercle.
- De l'eau ou de la vapeur pourrait atteindre les parties sous tension et causer un court-circuit. Ne jamais utiliser d'eau courante ou d'appareils de nettoyage à vapeur.
- Le nettoyage et l'entretien régulier étant de la responsabilité de l'utilisateur, ils ne peuvent être effectués par des enfants sans surveillance.

Conseils pour le respect de l'environnement

1) Emballage :

Le matériel d'emballage est recyclable à 100 % et le symbole du recyclage est inscrit dessus. Pour l'élimination, suivre les normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, parties en polystyrène, etc.) doit être placé hors de la portée des enfants, en tant que source potentielle de danger.

2) Destruction/Élimination :

L'appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil se caractérise par sa conformité à la Directive Européenne 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). S'assurer que cet appareil soit détruit correctement permet de contribuer à réduire les potentielles conséquences nocives pour l'environnement et la santé.



Le symbole présent sur l'appareil, ou sur la documentation qui l'accompagne, indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais doit être remis au centre de collecte s'occupant du recyclage des appareils électriques et électroniques.

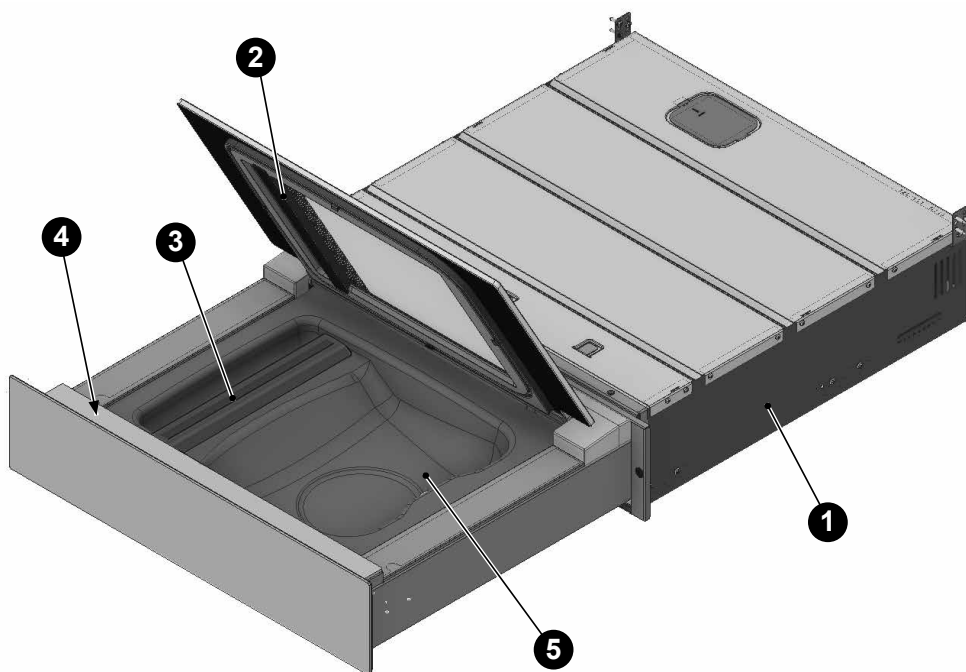
Au moment de sa destruction, rendre l'appareil inutilisable en coupant le câble d'alimentation et en enlevant le couvercle, de manière à ce que les enfants ne puissent pas accéder facilement à l'intérieur de l'appareil.

Détruire l'appareil selon les normes locales d'élimination des déchets et le remettre aux centres de collecte prévus à cet effet, sans le laisser sans surveillance ne serait-ce que quelques jours, étant donné qu'il s'agit d'une source de danger pour un enfant.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, contacter le bureau local adéquat, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin auprès duquel l'appareil a été acheté.

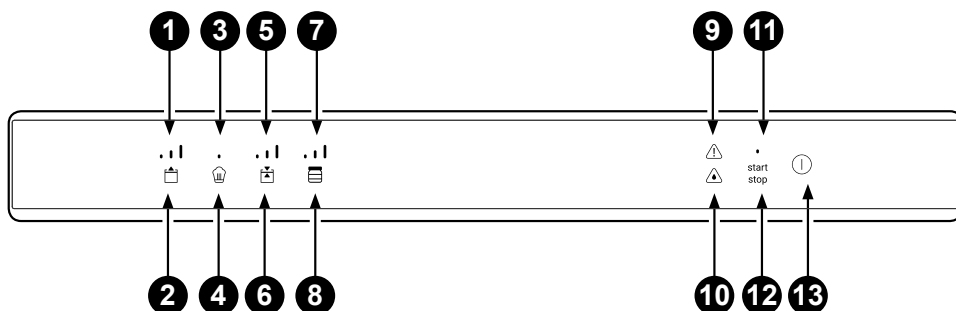
Description de la machiner à conditionner

- 1) Boîtier d'encastrement
- 2) Couvercle
- 3) Barre de soudure
- 4) Panneau de commandes
- 5) Compartiment sous vide



Tiroir sous vide à encastrement

Panneau de commandes

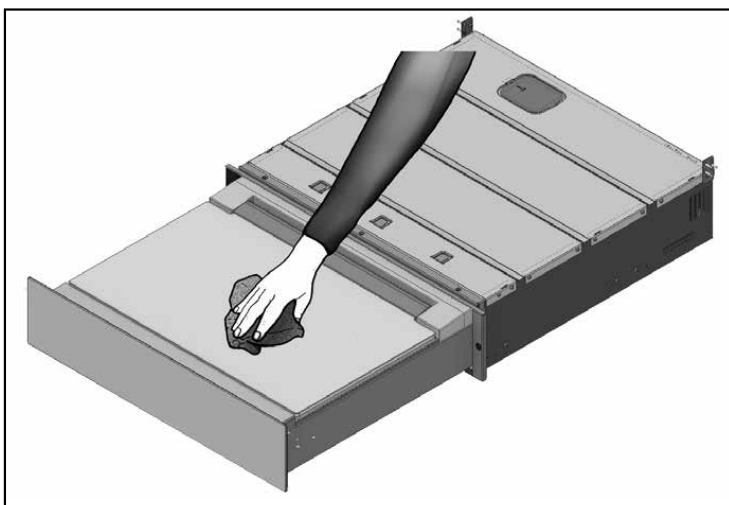
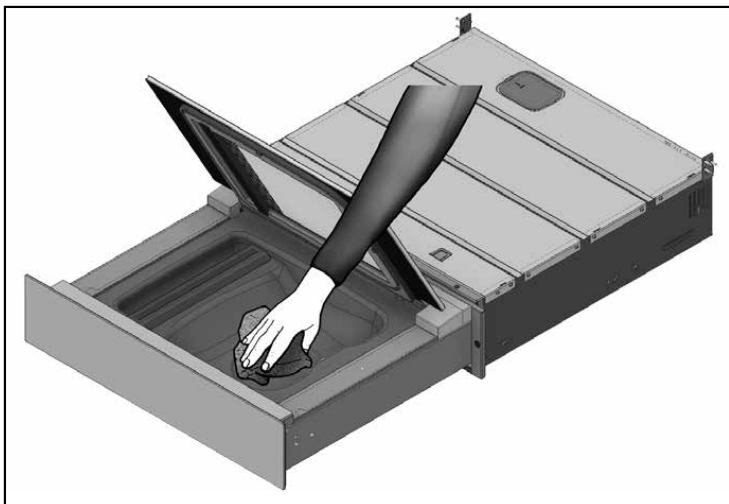


NB	DESCRIPTION
1	Indicateur à segments du niveau de sous vide en sachet
2	Touche de sélection et configuration du niveau de sous vide en sachet
3	Indicateur du cycle Chef Sous Vide
4	Touche de sélection du cycle Chef Sous Vide
5	Indicateur à segments intensité de fermeture
6	Touche de sélection du niveau de fermeture des sachets
7	Indicateur à segments du niveau de sous vide dans les récipients
8	Touche de sélection et configuration du niveau de sous vide dans les récipients
9	Indicateur d'un état d'alarme
10	Indicateur de la nécessité de démarrer un cycle de séchage
11	Indicateur d'un cycle démarré
12	Touche Démarrage / Interruption cycle
13	ON/OFF machine à conditionner

Avant d'utiliser le produit

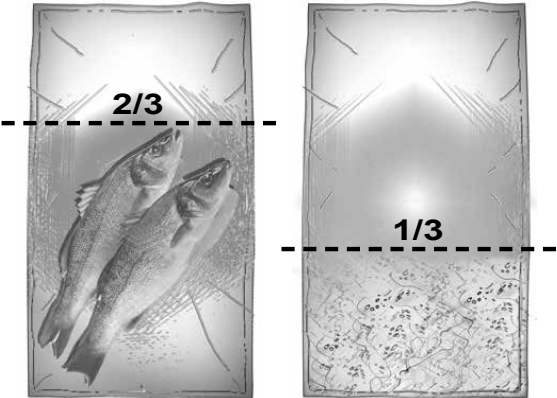
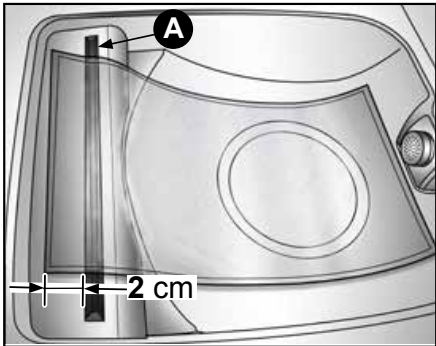
Nettoyage préalable du compartiment sous vide et du couvercle

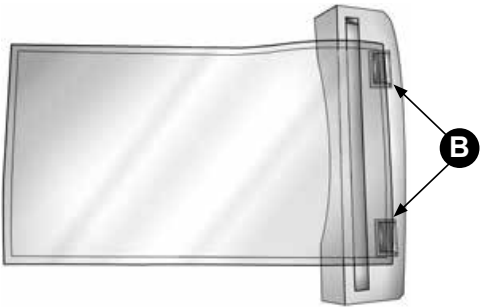
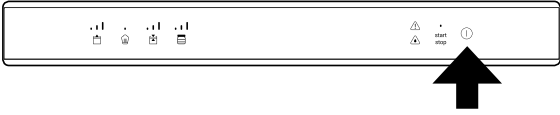
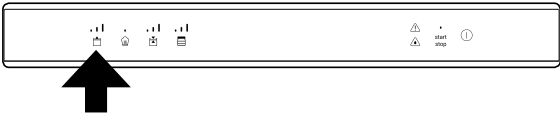
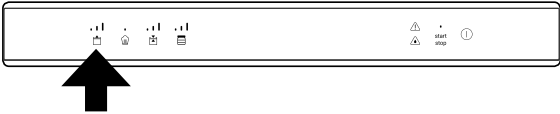
- Avant de mettre en fonction la machine, il est nécessaire d'effectuer le nettoyage du compartiment sous vide et du couvercle en utilisant un chiffon humide et de l'eau potable.
- Il est important de ne pas utiliser de détergents agressifs, d'éponges en inox, de racloirs ou de substances abrasives, acides ou agressives, qui pourraient endommager irrémédiablement les surfaces internes du compartiment sous vide.



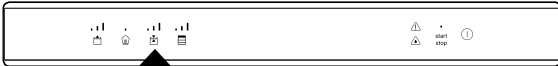
Tiroir sous vide à encastrement

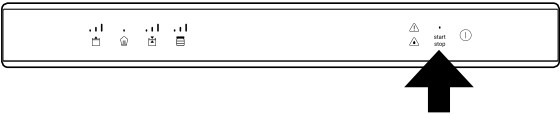
Mettre sous vide en sachet

Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus des 2/3 du volume utile du sachet, les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 °C (température du réfrigérateur), on obtient de meilleurs résultats de conservation.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que le compartiment sous vide et le produit à conditionner soient secs. Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	
3	Placer le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A), de manière à ce que le bout ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre même.	

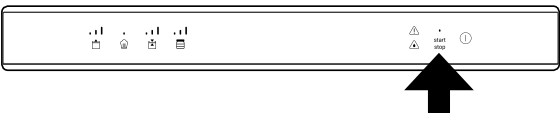
Phase	Description	Image
	Si la barre de soudure est pourvue de clips (B), arrêter le sachet sous les clips.	
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer pendant 2" (ⓘ) pour allumer la machine à conditionner.	
6	Si le témoin (🔼) n'est pas encore allumé, appuyer sur le pictogramme pour sélectionner les programmes pour le sous vide en sachet.	
7	Appuyer plusieurs fois sur (🔼) pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
	○ ○ Soudure uniquement. Aucun effet de conservation. À utiliser pour : • Fermer des sachets. • Conditionner des produits délicats. • Reconditionner des produits tels que pommes de terre frites, pain, biscuits.	
	● ○ Vide minimum. À utiliser pour : • Conditionnement de produits délicats : - sensibles à la pression comme les salades, fraises, baies, - sensibles à la perte de volume comme les mousses, la crème fouettée, - fromages frais (brie, gorgonzola).	

Tiroir sous vide à encastrement

Phase	Description	Image
	Vide moyen. À utiliser pour : - Conservation de produits crus ou cuits sensibles à la pression, comme : - filets de poisson, - viande de poulet avec l'os, - viande de lapin avec l'os, - crustacés entiers (crevettes avec tête), - courgettes, tomates, aubergines, - sauces ou soupes (sauce bolognaise, soupe de légumes, soupe d'orge).	
	Vide maximum. À utiliser pour : - Conservation de produits crus ou cuits non délicats : - pommes de terre et carottes, - viande - Conservation de produits avec liquide - légumes en conserve à l'huile - Conservation de tranches de fromage affiné - Produits à cuire - viande - poisson - légumes - sauces	
8	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus élevé sera le niveau de soudure choisi, plus long sera le temps de soudure. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.	
	Niveau 1. À utiliser pour les sachets fins, même non adaptés à la mise sous vide.	
	Niveau 2. À utiliser pour les sachets pour mise sous vide présents dans le commerce.	

Phase	Description	Image
	 Niveau 3. À utiliser pour les sachets en aluminium ou les sachets de grosse épaisseur pour la mise sous vide.	
9	Appuyer sur start pour faire démarrer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à faire démarrer le vide.	
11	Le cycle se termine par la fermeture du sachet et l'air retourne dans le compartiment.	
12	Ouvrir le couvercle et enlever le sachet.	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment :

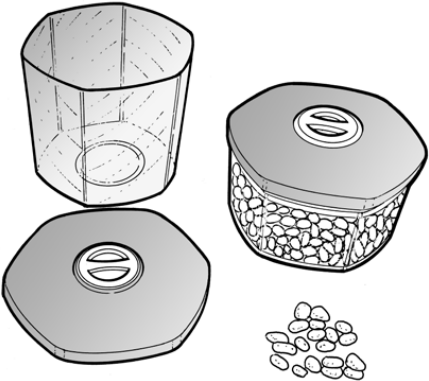
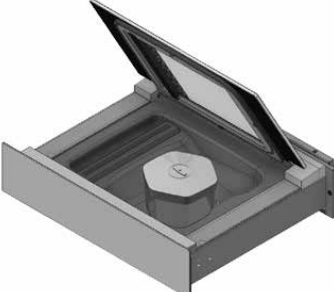
Appuyer sur stop . L'air retourne dans le compartiment.	
---	--

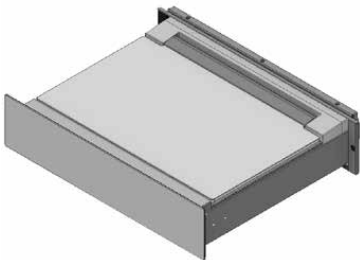
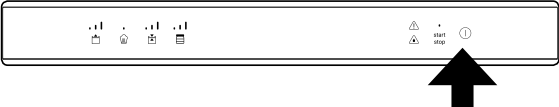
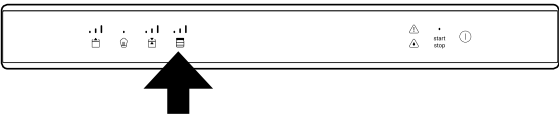
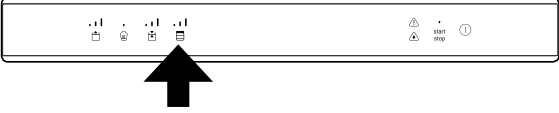
Tiroir sous vide à encastrement

Mettre sous vide en récipient

Récipients dans le compartiment

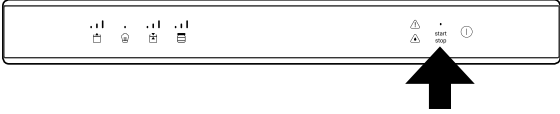
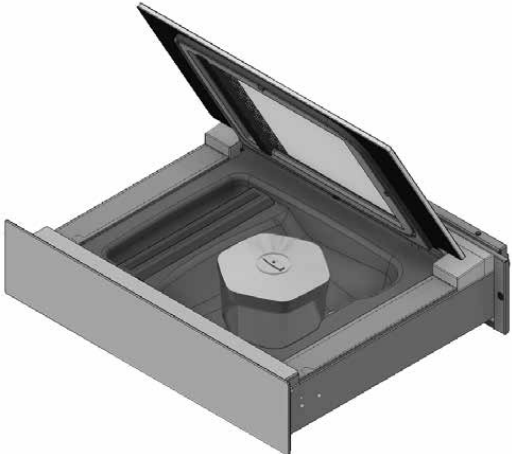
KIT SUPPLÉMENTAIRE (non compris dans les accessoires du tiroir sous vide)

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide, pouvant entrer dans le compartiment et qui, une fois inséré, reste à environ 1 cm du couvercle fermé de la machine à conditionner.	
2	Insérer le produit dans le récipient et le fermer. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 °C (température du réfrigérateur), on obtient de meilleurs résultats de conservation. Limites de remplissage : • Produits solides : 100 % • Bouillons, infusions : ½ • Sauces : 1/3 • Crèmes, sauces avec crème : ¼ • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6	
3	Ouvrir le couvercle et s'assurer que le compartiment sous vide et le produit à conditionner soient secs. Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie interne.	
4	Insérer le récipient dans la machine à conditionner.  S'assurer que le récipient se trouve à au moins 1 cm du couvercle, dans le cas contraire NE PAS procéder et changer de récipient.	

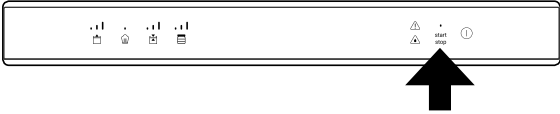
Phase	Description	Image
5	Fermer le couvercle de l'appareil.	
6	Appuyer pendant 2"  pour allumer la machine à conditionner.	
7	Appuyer sur  pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.	
8	Appuyer plusieurs fois sur  pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
	Niveau 1. À utiliser pour : • bocaux avec couvercle à visser (twist-off) nouveaux ou déjà préparés : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - mousses, crème fouettée.	
	Niveau 2. À utiliser pour : • bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (twist-off) : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - crèmes, - légumes.	
	Niveau 3. À utiliser pour : • bocaux professionnels : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - légumes, - cuisson en bocal, - biscuits.	

Mettre sous vide en récipient

Tiroir sous vide à encastrement

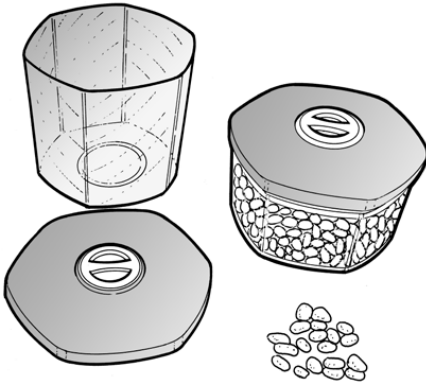
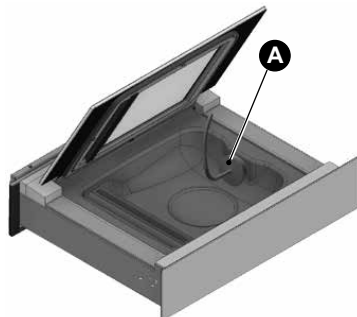
Phase	Description	Image
9	Appuyer sur start pour faire démarrer le programme.	
10	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à faire démarrer le vide.	
11	Le cycle se termine avec le retour de l'air dans le compartiment.	
12	Ouvrir le couvercle et enlever le récipient.	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment :

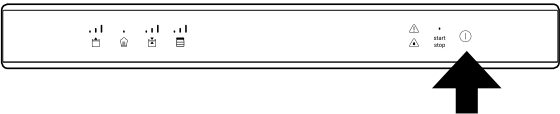
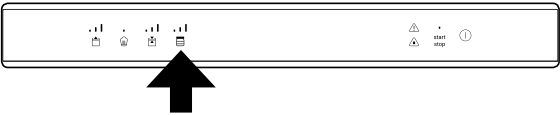
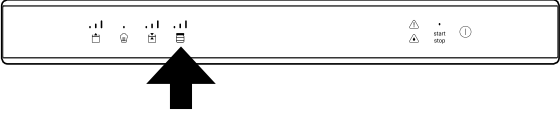
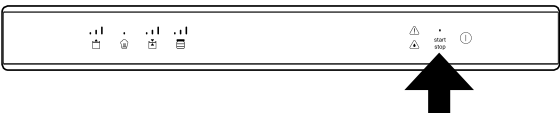
Appuyer sur stop . L'air retourne dans le compartiment. Le récipient garde l'air sous vide.	
---	---

Récipients externes

KIT SUPPLÉMENTAIRE (non compris dans les accessoires du tiroir sous vide)

Phase	Description	Image
1	Choisir un récipient adapté à la mise sous vide.	
2	Insérer le produit dans le récipient et le fermer. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 °C (température du réfrigérateur), on obtient de meilleurs résultats de conservation. Limites de remplissage : • Produits solides : 100 % • Bouillons, infusions : ½ • Sauces : 1/3 • Crèmes, sauces avec crème : ¼ • Produits à base d'œuf ou de blanc d'œuf : 1/6	
3	Ouvrir le couvercle de la machine à conditionner.	
4	Enclencher l'accessoire (A) pour les récipients externes dans le compartiment et sur le couvercle du récipient.	

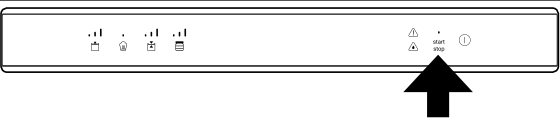
Tiroir sous vide à encastrement

Phase	Description	Image
5	Appuyer pendant 2" ⓘ pour allumer la machine à conditionner.	
6	Appuyer sur ⓘ pour sélectionner les programmes pour la mise sous vide des récipients.	
7	Appuyer plusieurs fois sur ⓘ pour sélectionner le niveau de vide souhaité :	
	• ⓘ ⓘ Niveau 1. À utiliser pour : • bocaux avec couvercle à visser (twist-off) nouveaux ou déjà préparés : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - mousses, crème fouettée.	
	• ⓘ ⓘ Niveau 2. À utiliser pour : • bocaux professionnels, bocaux avec couvercle à visser (twist-off) : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - crèmes, - légumes.	
	• ⓘ ⓘ Niveau 3. À utiliser pour : • bocaux professionnels : - gelées et confitures, - sauces et conserves (sauce tomate, conserve à l'huile ou au vinaigre), - légumes, - cuisson en bocal, - biscuits.	
8	Appuyer sur start pour faire démarrer le programme.	
9	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à faire démarrer le vide.	
10	Au terme du cycle, enlever l'accessoire du compartiment.	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur **stop**.

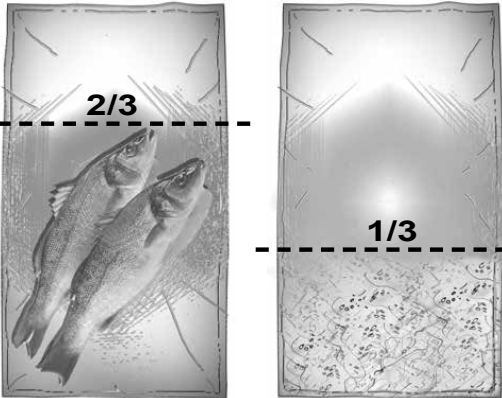
L'air retourne dans le compartiment. Le récipient garde l'air sous vide.



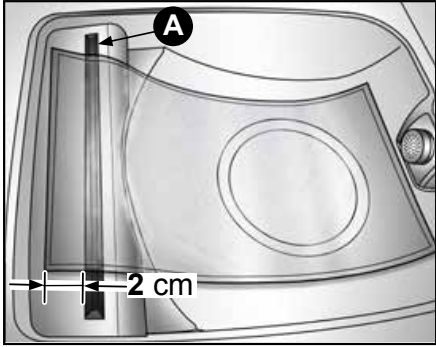
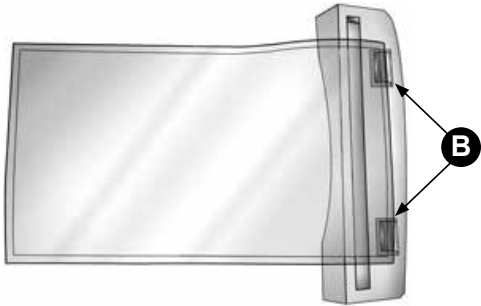
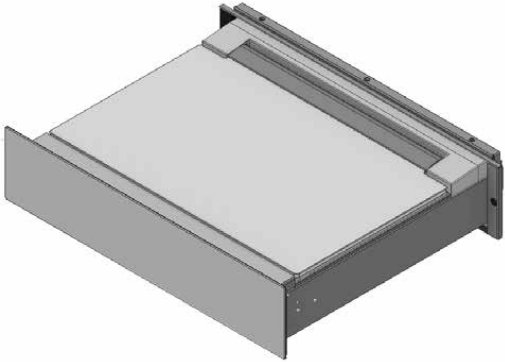
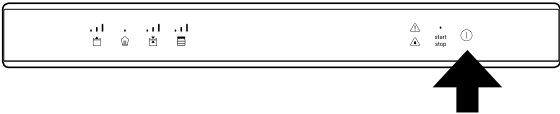
Cycle chef sous vide

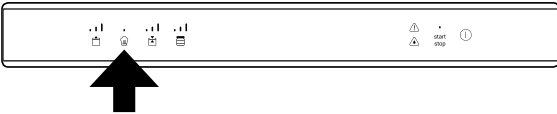
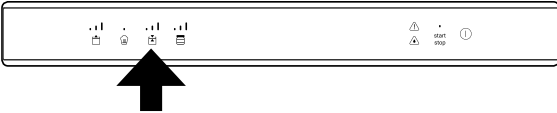
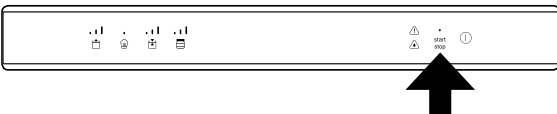
À utiliser pour :

- Sauce tomate.
- Jus et coulis de fruits.
- Sirops et concentrés (de vin, de vinaigre).
- Marinade de viande.
- Marinade de poisson.
- Préparation de viande en salaison et carpaccio.
- Préparation de légumes en conserve à l'huile ou au vinaigre.

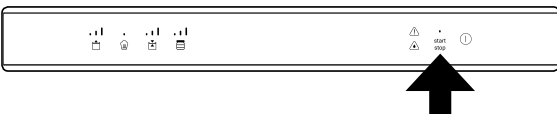
Phase	Description	Image
1	Choisir le sachet en fonction de l'utilisation (conservation ou cuisson), adapté aux dimensions du produit : le produit solide ne doit pas occuper plus des 2/3 du volume utile du sachet, les produits liquides ne doivent pas occuper plus d'1/3 du volume du sachet. Introduire des aliments suffisamment froids : avec des produits refroidis à 3 °C (température du réfrigérateur), on obtient de meilleurs résultats de conservation.	
2	Ouvrir le couvercle et s'assurer que le compartiment sous vide et le produit à conditionner soient secs. Faire attention à ne pas salir ou mouiller la partie interne à proximité de l'ouverture du sachet.	

Tiroir sous vide à encastrement

Phase	Description	Image
3	Placer le sachet, en position centrée sur la barre de soudure (A) , de manière à ce que le bout ouvert dépasse d'environ 2 cm par rapport à la barre même.	
	Si la barre de soudure est pourvue de clips (B) , arrêter le sachet sous les clips.	
4	Fermer le couvercle de l'appareil.	
5	Appuyer pendant 2" ⓘ pour allumer la machine à conditionner.	

Phase	Description	Image
6	Appuyer sur  pour sélectionner le cycle « Chef ».	
7	Appuyer sur  pour configurer le niveau de soudure souhaité. Plus élevé sera le niveau de soudure choisi, plus long sera le temps de soudure. Pour la conservation d'aliments et pour la cuisson sous vide, il est conseillé d'utiliser le niveau 2 ou 3.	
	 Niveau 1. À utiliser pour les sachets fins, même non adaptés à la mise sous vide.	
	 Niveau 2. À utiliser pour les sachets pour mise sous vide présents dans le commerce.	
	 Niveau 3. À utiliser pour les sachets en aluminium ou les sachets de grosse épaisseur pour la mise sous vide.	
8	Appuyer sur start pour faire démarrer le programme.	
9	Appuyer légèrement sur le couvercle de manière à faire démarrer le vide.	
10	Le cycle se termine par la fermeture du sachet et l'air retourne dans le compartiment.	
11	Ouvrir le couvercle et enlever le sachet.	

Il est possible d'interrompre le cycle à tout moment :

Appuyer sur stop . L'air retourne dans le compartiment.	
---	--

Tiroir sous vide à encastrement

Après utilisation

- Éteindre la machine à conditionner en appuyant sur  pendant 2".
- Nettoyer et sécher la machine à conditionner et les accessoires utilisés.
- Quand le compartiment est complètement sec, fermer le couvercle.
- Fermer le tiroir.

Nettoyage et entretien

- Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'éponges en inox, de racloirs, de substances abrasives, acides ou agressives, qui pourraient endommager irréversiblement les surfaces.
- Utiliser un chiffon doux et un détergent neutre.
- Éteindre la machine à conditionner en appuyant sur  pendant 2".

Nettoyage externe

- Pour les parties en acier, il est conseillé de nettoyer en suivant le sens de satinage.
- Pour le couvercle et le panneau de commandes, utiliser un chiffon doux, propre et humide.

Nettoyage du compartiment

- 1) Attendre que la barre de soudure se soit refroidie
- 2) Démonter la barre de soudure en la tirant vers le haut
- 3) Éviter de nettoyer avec de l'eau l'ouverture d'aspiration. L'eau, si elle est aspirée, pourrait endommager la machine à conditionner.
- 4) Enlever les saletés à l'aide d'un chiffon doux, humidifié à l'eau chaude. Utiliser éventuellement un désinfectant neutre.
- 5) Sécher à l'aide d'un chiffon doux.

Nettoyage de la barre de soudure

- 1) Attendre que la barre de soudure se soit refroidie.
- 2) Démonter la barre de soudure en la tirant vers le haut.
- 3) Nettoyer à l'aide d'un chiffon doux, humidifié à l'eau chaude.
- 4) Bien sécher avant d'utiliser la machine à conditionner.

Nettoyage de l'adaptateur pour sous vide externe

- 1) Utiliser de l'eau chaude et un détergent pour vaisselle.
- 2) Rincer soigneusement.
- 3) Sécher à l'aide d'un chiffon propre.
- 4) Réutiliser l'adaptateur quand il est complètement sec.

Cycle de séchage

- La machine à conditionner avertit de la nécessité de démarrer un CYCLE DE SÉCHAGE quand le témoin  s'allume.
- Retirer du compartiment tout objet ou liquide résiduel.
- Appuyez sur **start**
- Attendre la fin du cycle. La durée est d'environ 20'. En cas d'interruption anticipée, le cycle devra être répété.

Recherche de pannes

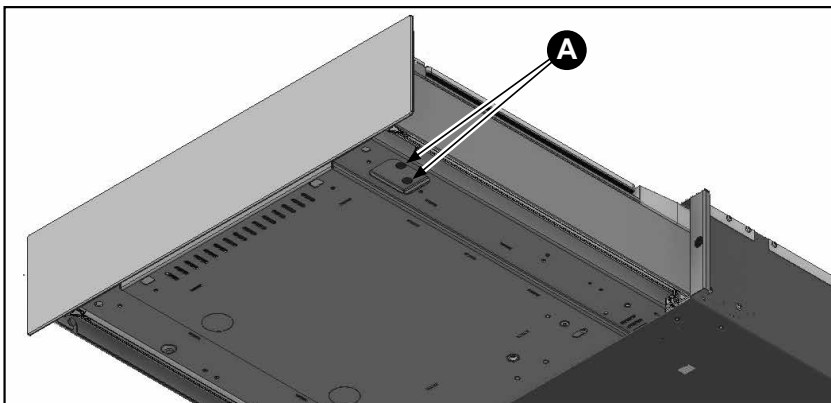
La plupart des problèmes qui ont lieu lors de l'usage quotidien de la machine à conditionner peuvent être éliminés personnellement. Le tableau suivant fait office de support.

S'adresser à l'assistance technique en cas d'impossibilité de résoudre le problème.

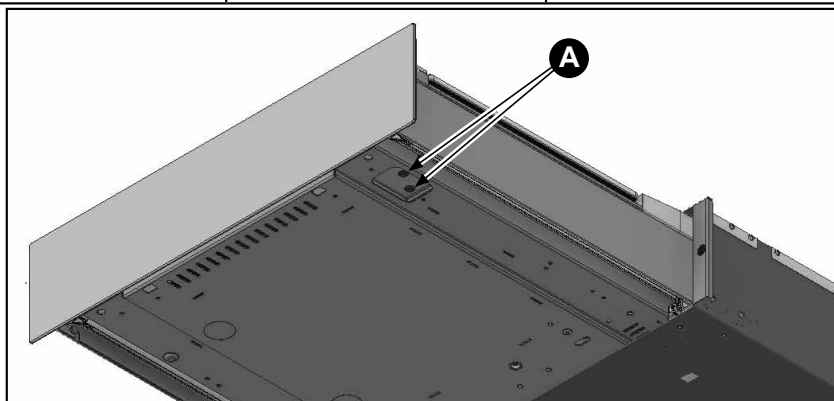
Problème	Cause	Solution
La machine à conditionner ne sort pas du tiroir.	• Système « Push to open » des glissières bloqué. • Câble d'alimentation spiralé bloqué.	• Contacter l'installateur. • Contacter l'installateur.
La machine à conditionner ne s'allume pas.	• La machine à conditionner n'est pas alimentée. • La fiche d'alimentation n'est pas introduite dans la prise.	• Vérifier qu'il y ait une alimentation électrique dans la prise utilisée. • Introduire la fiche d'alimentation dans la prise.
La machine à conditionner s'est éteinte.	• Manque d'alimentation électrique. • Panne de l'électronique.	• Restaurer l'alimentation électrique. • S'adresser au service d'assistance technique.
Les touches ne réagissent pas aux commandes.	• La surface du panneau de commandes est sale ou mouillée.	• Nettoyer et sécher la surface du panneau de commandes.
Le couvercle ne s'ouvre pas.	• Un cycle est en cours. • Il n'y a aucun témoin allumé sur le panneau.	• Il est normal que, lors des cycles de fonctionnement, le couvercle reste fermé. Attendre la fin du cycle ou appuyer sur stop pour interrompre le cycle et vider le compartiment. • Pendant le cycle, l'alimentation électrique a été interrompue. NE SURTOUT PAS TENTER D'OUVRIR LE COUVERCLE. Restaurer l'alimentation électrique et attendre la décompression du compartiment.
Il reste trop d'air dans le sachet fermé.	• Le sachet n'est pas adapté aux dimensions du produit à conditionner. • Le niveau de sous vide choisi est trop bas. • Le produit est liquide.	• Utiliser un sachet de dimensions adéquates. • Répéter le cycle avec un niveau de sous vide plus élevé. • Il est normal qu'avec un produit liquide, il reste des bulles d'air à l'intérieur.

Tiroir sous vide à encastrement

Problème	Cause	Solution
La barre de soudure se relève mais la soudure ne s'effectue pas.	- La protection de la barre de soudure est intervenue. - La barre de soudure s'est cassée.	- Dans la partie inférieure droite de la machine à conditionner, se trouvent 2 touches (A) qui restaurent les protections internes. Appuyer sur les touches pour restaurer les protections. Si le problème persiste : contacter le service d'assistance technique. - Contacter le service d'assistance technique.
La soudure n'est pas optimale.	- Le niveau de soudure configuré n'est pas correct pour le type de sachet utilisé. - De nombreux cycles consécutifs avec soudure ont été effectués. - Le sachet est plus grand que la barre de soudure. - Le bord du sachet n'a pas été positionné correctement. - Le bord du sachet est sale. - Le caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont sales. - Le caoutchouc de contre-pression et la barre de soudure sont abîmés.	- Répéter le cycle en réglant le niveau de soudure. - Attendre au moins 2 minutes entre un cycle et l'autre pour faire refroidir la barre de soudure. - Utiliser un sachet adéquat. - Positionner le bord du sachet de manière centrale, et faire déborder le bord d'environ 2 cm par rapport à la barre de soudure. - Éviter que le bord ne fasse des plis au niveau de la barre de soudure. - En introduisant le produit, retourner le bord du sachet, de manière à ce que la partie externe reste propre. - Nettoyer la barre de soudure et le caoutchouc de contre-pression. - Contacter le service d'assistance technique.



Problème	Cause	Solution
 clignote.	La pompe a absorbé de l'humidité.	Démarrer le CYCLE DE SÉCHAGE.
Pendant un cycle,  s'allume, accompagné d'un signal sonore.	- Le vide ne démarre pas. Le couvercle n'a pas été fermé. - Le vide ne démarre pas. Il y a des saletés sur le joint du couvercle. - Le vide ne démarre pas. Le joint du couvercle est cassé. - La pompe ne démarre pas. La protection de la pompe est intervenue.	- Quand le cycle commence, appuyer légèrement sur le couvercle jusqu'au démarrage du vide. - Nettoyer le compartiment et le joint. - Contacter le service d'assistance technique pour le remplacement. - Dans la partie inférieure droite de la machine à conditionner, se trouvent 2 touches (A) qui restaurent les protections internes. Appuyer sur les touches pour restaurer les protections. Si le problème persiste : contacter le service d'assistance technique.
Pendant un cycle avec réipient externe,  s'allume, accompagné d'un signal sonore.	- Le couvercle du récipient externe n'est pas positionné correctement. - Le dispositif d'aspiration externe n'a pas été branché correctement.	- Positionner correctement le couvercle du récipient externe. - Brancher correctement le dispositif d'aspiration externe à la machine à conditionner et au récipient.
 s'allume et  clignote.	De nombreux cycles consécutifs ont été effectués et l'huile dans la pompe a surchauffé.	Laisser refroidir la machine à conditionner pendant au moins 1 heure.



Tiroir sous vide à encastrement

Installation

Instructions de sécurité

Ce manuel fait partie intégrante du produit et fournit toutes les indications nécessaires pour une installation et un entretien corrects de la machine.



L'utilisateur et l'installateur ont l'obligation de lire attentivement ce manuel et de se référer toujours à celui-ci ; en outre, le manuel doit être rangé dans un lieu connu et facile d'accès pour tous les techniciens autorisés (installateur, utilisateur, personne chargée de l'entretien).

L'appareil est destiné uniquement à l'emploi pour lequel il a été conçu, c'est-à-dire pour le conditionnement sous vide des aliments.

Tout autre usage est à considérer comme impropre et potentiellement dangereux.

Le fabricant décline toute responsabilité et toute obligation de garantie en cas de dommages aux appareils, aux personnes et aux objets, provenant de :

- Une utilisation non correcte et/ou non respectueuse des lois en vigueur.
- Modifications ou interventions non spécifiques pour le modèle en question.
- Utilisation de pièces de rechange non originales ou non spécifiques pour le modèle en question.
- Non respect, même partiel, des instructions présentes dans ce manuel.
- Non respect, pendant l'utilisation, des normes de précaution des accidents et des lois en vigueur.

Préambule



L'installation doit être effectuée exclusivement par du personnel agréé et spécialisé, en respectant les instructions et les prescriptions de ce manuel.

- Avant d'installer l'appareil, s'assurer que les circuits électriques présents soient aux normes et adaptés aux données indiquées sur la plaque des appareils à installer (V, kW, Hz, nombre de phases et puissance disponible).
- L'installateur doit également vérifier d'éventuelles prescriptions anti-incendie.
- Le fabricant déclare la conformité aux normes européennes en vigueur.
- Toujours travailler quand la machine à conditionner est débranchée du réseau électrique.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la machine à conditionner.



Attention ! Toujours manipuler la machine à deux, et en utilisant des gants de protection.



Tous les éléments de l'emballage doivent être éliminés selon les normes en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. Rien ne doit jamais être jeté dans l'environnement.



ATTENTION ! Les éléments de l'emballage peuvent être potentiellement dangereux pour les enfants et les animaux ; s'assurer qu'ils ne jouent pas avec.

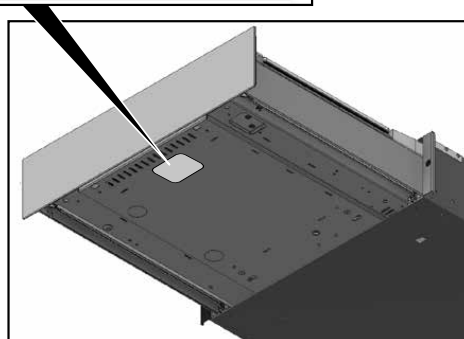
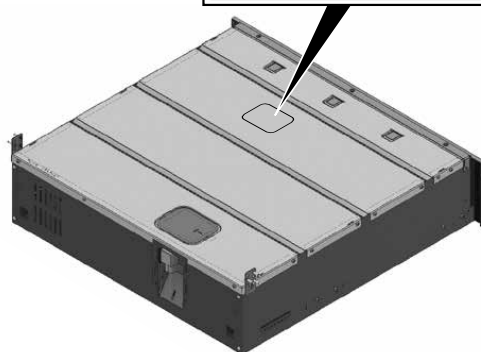
Données de plaque

Sur l'emballage :

Marque Serial No. Product No. ART. NR. Description MODELL: Modèle Shipping Container Code:	Numéro de matricule Code produit Quantité Product No. ART. NR. Description MODELL: Modèle Shipping Container Code:
Made in Italy	Made in Italy

Sur la machine à conditionner : montée sur le boîtier d'encastrement et sous la partie antérieure de la machine

Marque Modèle Tension et Fréquence Puissance Poids	MODEL: VOLTAGE: POWER: WEIGHT: SERIAL No.	Production Code produit Numéro de série/Num. Matricule
---	--	---



Tiroir sous vide à encastrement

Liste de colisage

- 1 machine à conditionner (**Fig. 1**).
- 2 étriers de fixation arrière + 4 vis pour aggloméré 4,5×16 mm (**Fig. 2**).
- 2 vis pour aggloméré 4,5 ×16 mm pour fixation frontale au meuble de la machine à conditionner (**Fig. 3**).
- 1 câble d'alimentation (**Fig. 4**).
- 1 accessoire pour les récipients externes avec adaptateur (**Fig. 5**).
- 1 filtre à huile pour pompe (**Fig. 6**).

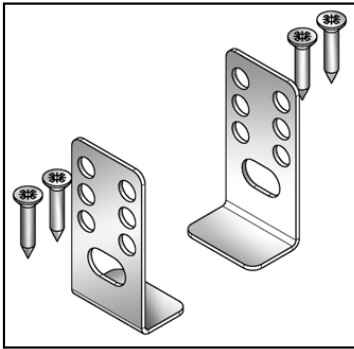


Fig. 2

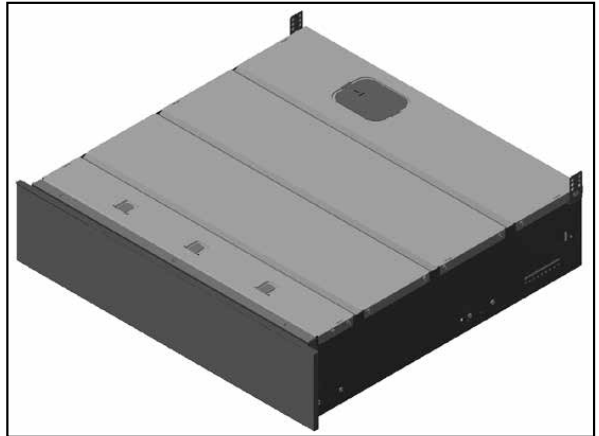


Fig. 1

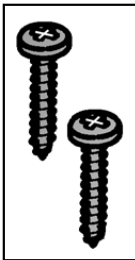


Fig. 3

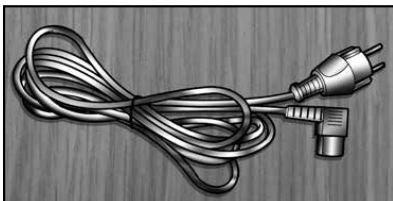


Fig. 4

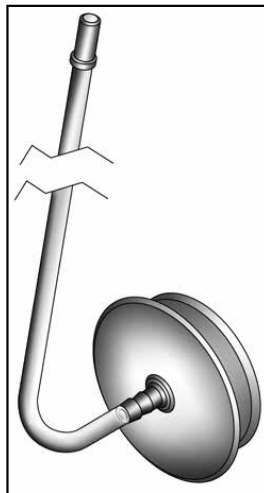


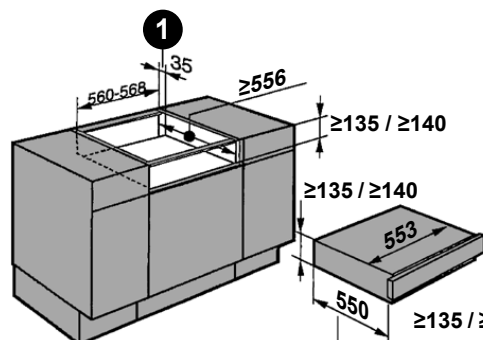
Fig. 5



Fig. 6

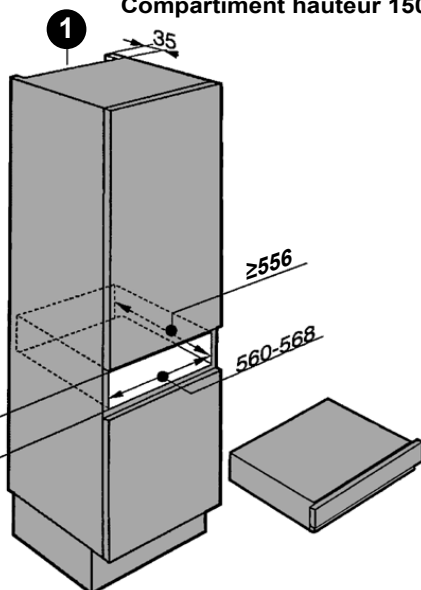
Mesures d'encastrement

Encastrement sous plan de travail

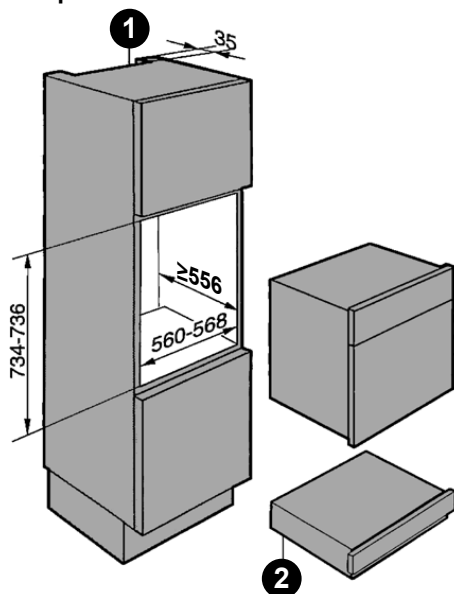


- 1 Ouverture d'aération
- 2 Mesure d'encastrement comprenant la fiche pour l'alimentation électrique. Câble d'alimentation électrique, L = 2000 mm.

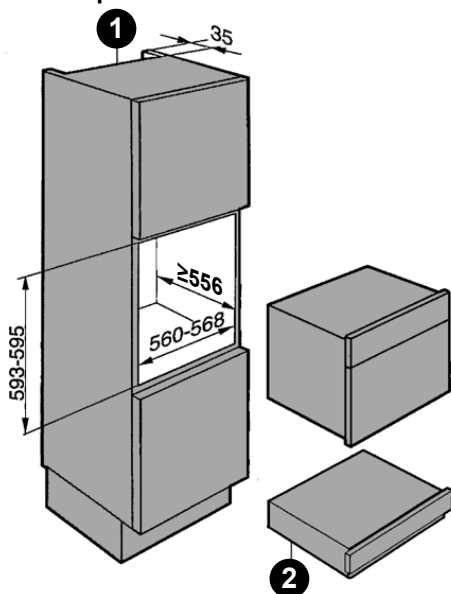
Encastrement sur colonne Compartment hauteur 150 mm



Encastrement sur colonne compartment hauteur 750 mm



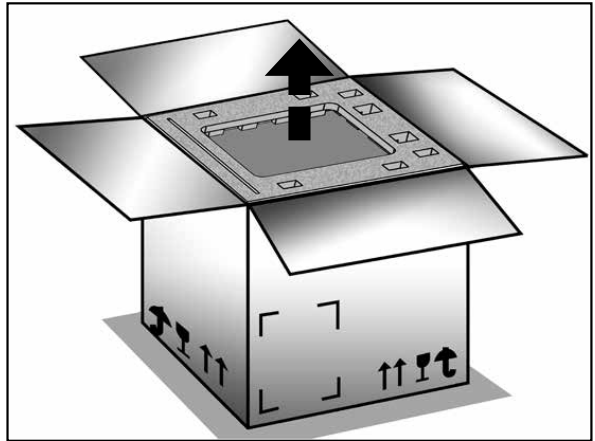
Encastrement sur colonne Compartment hauteur 600 mm



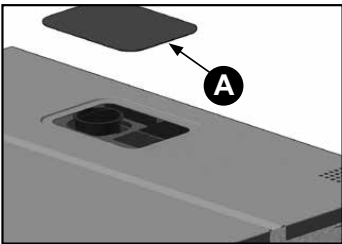
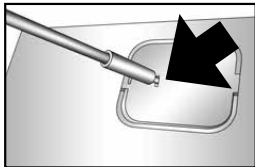
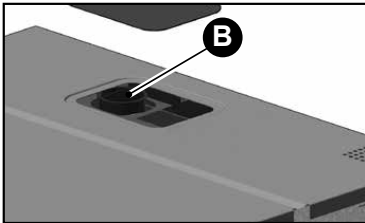
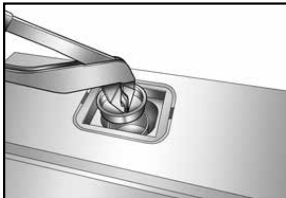
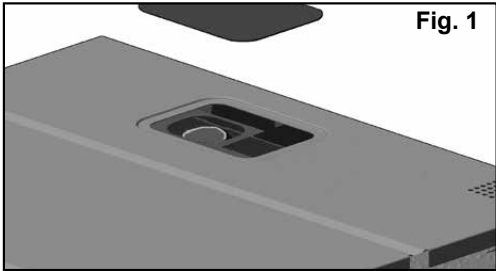
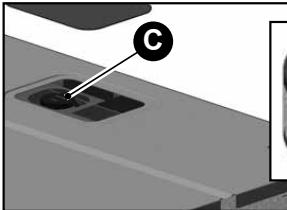
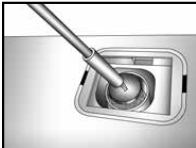
Tiroir sous vide à encastrement

Déballage

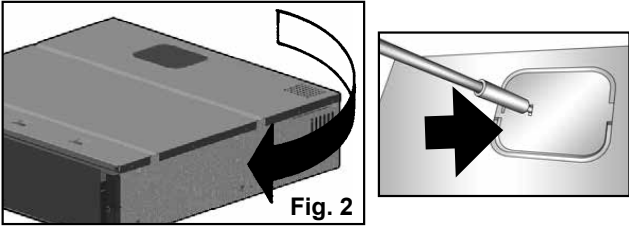
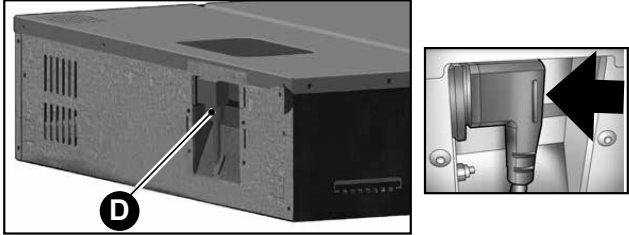
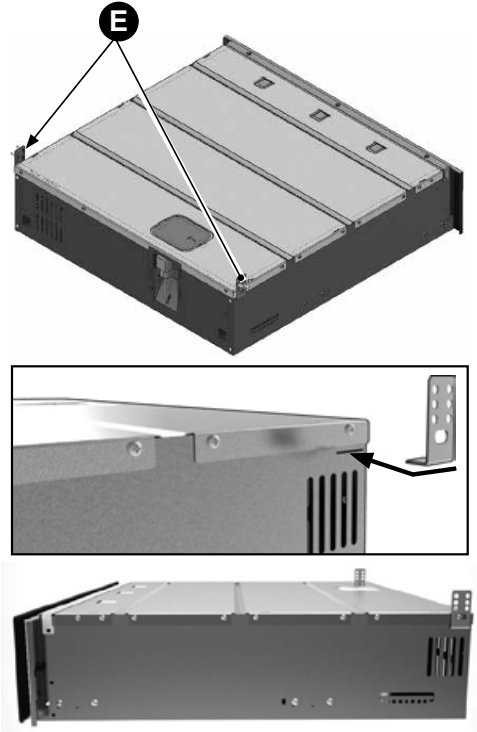
- Ouvrir l'emballage.
- Extraire les volumes de remplissage.
- Extraire la machine à conditionner.
- Extraire les accessoires.
- Vérifier l'intégrité des accessoires et de la machine à conditionner. En cas de parties manquantes ou endommagées, interrompre le montage et contacter le revendeur.

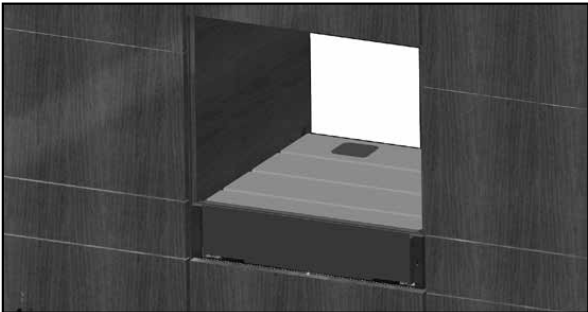
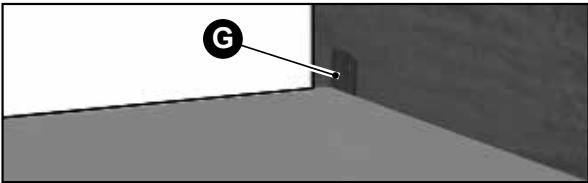
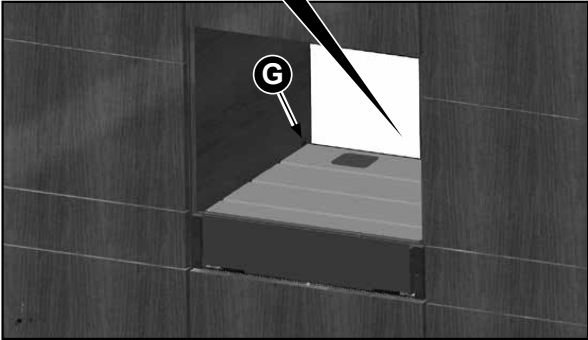


Montage et installation

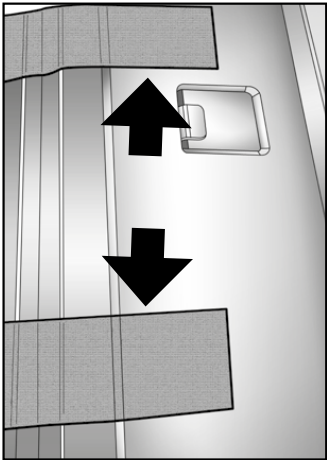
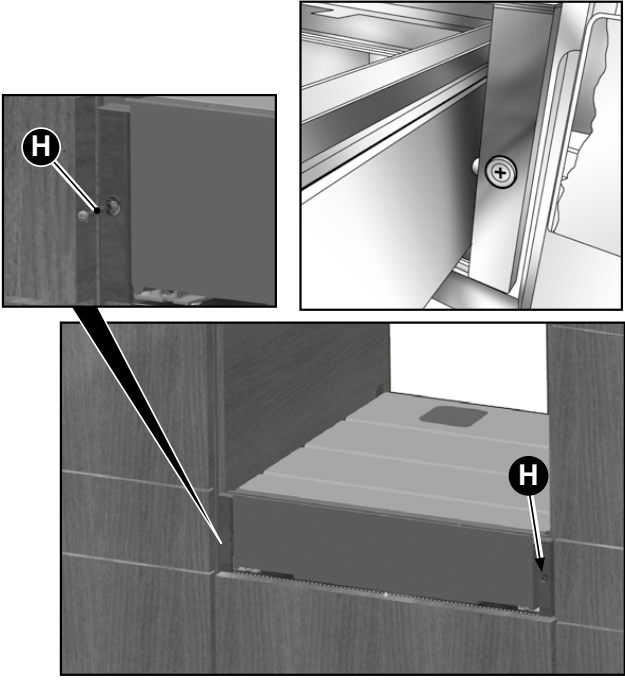
Phase	Description	Image
1	Enlever le couvercle supérieur (A).	 
2	Enlever le bouchon du filtre à huile (B) (Fig. 1).	    Fig. 1
3	Visser le filtre (C) sur la pompe.	  

Tiroir sous vide à encastrement

Phase	Description	Image
4	Monter le couvercle supérieur (Fig. 2).	 Fig. 2
5	Insérer la fiche (D) dans la prise présente sur l'arrière du boîtier d'encastrement.	
6	Monter les étriers de fixation supérieure (E).	

Phase	Description	Image
7	Soulever la machine à conditionner et l'insérer dans le meuble, en la posant sur le plan du meuble.	
8	Fixer, à l'aide des vis pour aggloméré 4,5×16 mm, les étagères de fixation supérieure (G) aux parois latérales du meuble.	   
9	Passer le câble d'alimentation vers la prise prédisposée au mur.	

Tiroir sous vide à encastrement

Phase	Description	Image
10	Enlever les adhésifs de sécurité.	
11	Fixer la façade de la machine à conditionner au meuble à l'aide des vis (H) pour aggloméré 4,5×16 mm.	
12	Soigner l'alignement central de la machine à conditionner.	

Réglage du panneau frontal

- Extraire la machine à conditionner en appuyant légèrement sur la façade.
- Dans la partie inférieure du panneau frontal se trouvent 2 vis de réglage à droite et 2 autres à gauche (**Fig. 5**).
- Manipuler les vis de réglage pour régler le panneau frontal.
- Insérer la machine à conditionner en la poussant vers l'intérieur.

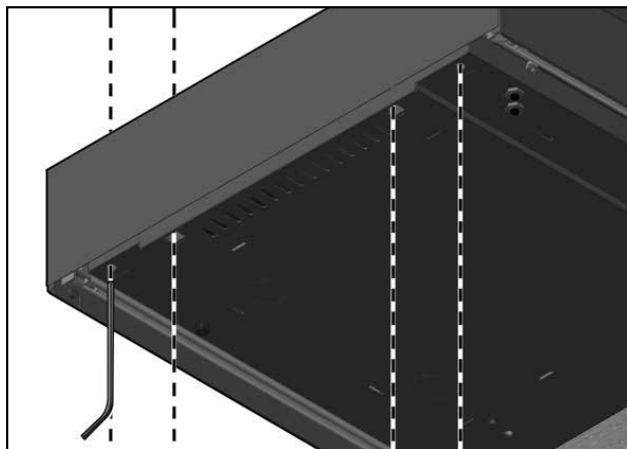
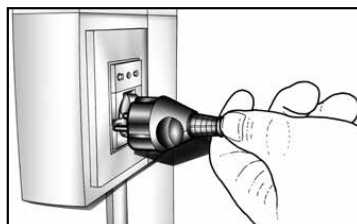


Fig. 5

Raccordement à l'électricité

- Vérifier de nouveau que les caractéristiques du circuit électrique correspondent aux données de plaque de la machine à conditionner.
- Brancher la fiche dans la prise du circuit électrique.



Remarques utiles / Pièces de rechange

Tiroir sous vide à encastrement

Données techniques

Dimensions boîtier d'encastrement	Largeur : 553 mm ; Hauteur : 140 mm ; Profondeur : 550 mm
Poids	kg
Tension alimentation	220÷240 V
Fréquence	50/60 Hz
Puissance	240 W
Courant absorbé	1 A
Installation	Encastrement
Volume compartiment sous vide	6,4 l
Longueur utile barre de soudure	250 mm
Dimension maximum des sachets	250×350 mm

Remarques utiles

Date d'achat : _____

Données du revendeur :

Nom : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____ Fax : _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Italy

Centre d'assistance recommandé le plus proche :

Le produit est garanti selon les normes en vigueur mais aussi selon les conditions et dans les termes indiqués sur le certificat de garantie conventionnel inséré dans le produit. Le certificat devra être conservé et montré à notre centre d'assistance technique agréé en cas de nécessité, avec le ticket de caisse prouvant l'achat de l'appareil électroménager. Vous pouvez consulter les conditions de garantie sur notre site Internet également. Pour obtenir de l'assistance, veuillez remplir le formulaire en ligne ou bien nous contacter au numéro indiqué sur la page d'assistance de notre site Internet.

Pièces de rechange

POUR LES PIÈCES DE RECHANGE : Contacter le centre d'assistance Gias Service

INDEX

Angaben zur Sicherheit und Warnhinweise	110
Vorgesehene Nutzung	110
Kinder	110
Technische Sicherheit	111
Korrekte Nutzung	112
Reinigung und Wartung	113
Ratschläge zum Schutz des Gerätes	114
Beschreibung des Vakuumierers	115
Bedienblende	116
Vor Benutzung des Produktes	117
Erste Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels	117
Vakuumierung in Beuteln	118
Vakuumierung in Behältern	122
Behälter in der Wanne	122
Externe Behälter	125
Zyklus Chef Sous Vide	127
Nach der Benutzung	130
Reinigung und Wartung	130
Externe Reinigung	130
Reinigung der Wanne	130
Reinigung des Schweißbalkens	130
Reinigung des Adapters für externes Vakuum	130
Trocknungszyklus	130
Fehlersuche	131
Installation	134
Sicherheitsanweisungen	134
Vorwort	134
Daten auf dem Schild	135
Packing List	136
Abmessungen für den Einbau	137
Auspacken	138
Montage und Installation	139
Ausrichtung des Bedienfeldes	143
Elektroanschluss	143
Technische Daten	144
Nützliche Anmerkungen	144
Ersatzteile	144

Angaben zur Sicherheit und Warnhinweise

- Dieses Produkt entspricht den geltenden Vorschriften in Bezug auf die Sicherheit. Eine unangemessene Nutzung kann jedoch Personen verletzen und/oder Gegenstände beschädigen.
- Diese Anleitung ist integrierter Teil des Produktes und liefert alle notwendigen Angaben für die korrekte Installation, Nutzung und Wartung des Gerätes, um Gefahren zu vermeiden, die für Personen und/oder Gegenstände gefährlich sind. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf der fehlenden Beachtung dieser Anweisungen beruhen.
- Der Nutzer und der Installateur müssen dieses Handbuch aufmerksam durchlesen und sich immer auf dieses beziehen; außerdem muss dieses Handbuch an einem bekannten und leicht zugänglichen Ort aufbewahrt und auch an zukünftige Nutzer übergeben werden.

Vorgesehene Nutzung

- Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
- Es ist nicht für die Nutzung im Freien geeignet.
- Das Gerät ist nur für die Nutzung bestimmt, für die es gebaut wurde, d.h. für die Vakuu mverpackung von Lebensmitteln.
- Jede andere Nutzung ist als nicht angemessen anzusehen und potentiell gefährlich.
- Auf keinen Fall lebende Lebensmittel (Muscheln und Tiere im Allgemeinen, usw.) in Vakuu m verpacken.
- Dieses Gerät ist nicht für Menschen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder für Menschen ohne Erfahrung und Fachkenntnisse geeignet, es sei denn, diese werden bei der Verwendung des Gerätes von einer sicherheitsbewussten Person beaufsichtigt oder erhalten von dieser die notwendigen Anweisungen. Diese Personen können das Gerät ohne Beaufsichtigung nur benutzen, wenn Ihnen erklärt wurde, wie es geht und wenn sie in der Lage sind, dies unter Sicherheitsbedingungen zu tun. Es ist wichtig, dass sie die Gefahren erkennen und verstehen können, die durch eine unkorrekte Nutzung des Gerätes entstehen können.

Kinder

- Kinder unter acht Jahren sind von diesem Gerät fern zu halten oder müssen ständig überwacht werden.
- Kinder, die älter als acht Jahre sind, können das Gerät ohne Beaufsichtigung nur benutzen, wenn Ihnen erklärt wurde, wie es geht und wenn sie in der Lage sind, dies unter Sicherheitsbedingungen zu tun. Es ist wichtig, dass sie die Gefahren erkennen und verstehen können, die durch eine unkorrekte

Nutzung des Gerätes entstehen können.

- Kinder beaufsichtigen, die sich in der unmittelbaren Nähe des Gerätes aufhalten. Ihnen nicht erlauben, damit zu spielen.
- Kinder fern vom Gerät halten, bis der Schweißbalken und die Schweißlinie abgekühlt sind, um jedes Verbrennungsrisiko zu vermeiden.
- Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile, usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden, da es für diese eine Gefahrenquelle darstellt.
- Das Gerät entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften entsorgen und an den dafür vorgesehenen Sammelstellen abgeben. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, da es für Kinder eine Gefahr darstellt.

Technische Sicherheit

- Bei einer schlecht ausgeführten Installation und außerordentlichen Wartung oder Reparatur, können große Gefahren für den Nutzer verursacht werden. Diese Eingriffe nur vom Hersteller qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal ausführen lassen.
- Auf den allgemeinen Zustand des Deckels achten (Risse, Splitter, Kratzer und tiefe Kratzer). Eventuelle Schäden könnten eine Implosion mit großen Gefahren für den Nutzer verursachen. Das Gerät niemals benutzen, wenn der Deckel beschädigt ist.
- Im Gerät ist eine Öl-Vakuumpumpe installiert. Das Gerät nur umdrehen oder kippen, damit das Öl nicht herausfließen kann.
- Die korrekte Funktion des Geräts ist nur gewährleistet, wenn es an elektrischen Anlagen angeschlossen wird, die den gesetzlichen Bestimmungen und den exakten Daten (Spannung, Frequenz) auf dem Schild des Gerätes entsprechen. Im Zweifelsfall die Anlage von einem qualifizierten Elektriker überprüfen lassen.
- Die elektrische Sicherheit ist nur garantiert, wenn das Gerät an einer korrekt ausgeführten Anlage mit Erdung angeschlossen wird. Sicherstellen, dass diese grundsätzliche Sicherheitsbedingung erfüllt ist. Im Zweifelsfall die Anlage von einem qualifizierten Elektriker überprüfen lassen.
- Mehrfach-Steckdosen oder Verlängerungskabel garantieren nicht die notwendige Sicherheit (Brandgefahr). Daher darf das Gerät nicht an diese Vorrichtungen angeschlossen werden.
- Wenn man elektrische Komponenten oder Mechanismen berührt oder verändert, können Unfälle und Schäden am Gerät verursacht werden. Es ist absolut zu vermeiden, das Gerätegehäuse zu öffnen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es von einem autorisierten Kundendienst-Zentrum ausgetauscht werden.

Einbau-Vakuumiergerät

- Wenn man den Stecker abtrennt oder das Kabel nicht mit einem Stecker ausgestattet ist, sicherstellen, dass das Gerät von einem qualifizierten Elektriker am Stromnetz angeschlossen wird.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn sie Anomalien des Gerätes bemerken (z.B. Stromkabel beschädigt oder Fehlfunktion des Bedienfeldes) und sofort Ihr autorisiertes Kundendienst-Zentrum benachrichtigen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen benutzen oder wenn man in Kontakt mit Wasser steht.
- Das Garantierecht erlischt, wenn das Gerät nicht von einem autorisierten Kundendienst-Zentrum repariert wird.
- Eventuelle defekte oder schadhafte Teile nur durch Original-Teile ersetzen, die von Ihrem Verkäufer geliefert werden.
- Bei einem Stromausfall während dem Vakuumierungsprozess, bleibt das Vakuum in der Kammer und der Deckel kann nicht geöffnet werden. Auf keinen Fall versuchen, den Deckel gewaltsam oder mit Hilfe von Werkzeugen zu öffnen. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt ist, kann man den Deckel wieder öffnen.
- Um außerordentliche Wartungs- Installations- oder Reparaturarbeiten auszuführen, das Gerät von der Stromversorgung trennen, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht oder, wenn der Stecker nicht zugänglich sein sollte, die elektrische Anlage, an der das Gerät angeschlossen ist, über die entsprechende Sicherung vom Netz trennen. Vor Reparatur- oder Installationsarbeiten sicherstellen, dass das Gerät wirklich vom Stromnetz getrennt wurde.
- Bei der Verschrottung das Gerät unbrauchbar machen, indem man das Stromkabel durchtrennt und den Deckel so entfernt, dass Kinder nicht einfach ins Innere des Gerätes fassen können.

Korrekte Nutzung

- Verbrennungsgefahr! Nachdem die Tüte versiegelt wurde, sind der Schweißbalken und die Schweißnaht der Tüte sehr heiß. Nicht den Schweißbalken und die Schweißnaht sofort nach dem Versiegelungsprozess berühren.
- Brandgefahr! Keine leicht brennbare Materialien und Substanzen in der Nähe des Geräts aufbewahren.
- Die Führungen haben eine maximale Tragkraft von 30Kg. Nicht überladen oder auf dem offenen Gerät abstützen, da sonst die Führungen beschädigt werden.

- Eventuelle Schäden am Deckel können eine Implosion verursachen. Keine Gegenstände auf dem Deckel ablegen und nicht mit irgend einem Gegenstand auf dessen Oberfläche anstoßen. Bei einem ungewollten Zusammenstoß mit dem Deckel, diesen gründlich auf Beschädigungen untersuchen. Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an das autorisierte Kundendienst-Zentrum.
- Das Gerät und den Deckel nicht als Arbeitsablage- oder Schneidfläche nutzen.
- Das Gerät so installieren, dass man es komplett herausziehen und der Deckel bis zum Anschlag geöffnet werden kann. Nur auf diese Weise kann man die Vakuumkammer bei jeder Phase überwachen und vermeiden, in Kontakt mit dem Schweißbalken und der Schweißlinie zu kommen, wenn diese noch heiß sind.
- Immer ausreichend kalte Lebensmittel verpacken: bei Produkten, die auf 3°C gekühlt wurden, erhält man die besten Ergebnisse. Außerdem vermeidet man dadurch die Bildung von Dämpfen, die eine Funktionsstörung des Geräts verursachen können. Den Vakuumierungsprozess aufmerksam überwachen und falls Blasen in den Flüssigkeiten auftreten sollten, deren Austreten vermeiden, indem man die Versiegelung vorzieht.
- Wenn Flüssigkeiten in die Ansaugung der Pumpe gelangen, kann diese beschädigt werden.
- Vor der Nutzung irgendwelcher Behälter sicherstellen, dass diese ausreichend robust für das Vakuum sind, auch wenn man sie in den Kühlschrank stellt, um eine Implosion zu vermeiden, die für den Nutzer gefährlich sein kann.
- Niemals das Gerät während dem Betrieb schließen, da sonst die Ventilation des Geräts verhindert wird. Das Gerät erst nach seiner Benutzung schließen.

Reinigung und Wartung

- Um das Gerät zu reinigen, benutzt man nur feuchte Tücher und nicht aggressive Desinfektionsmittel und Reinigungsmittel. Keine Schwämme oder Scheuertücher benutzen, um die Oberflächen aus Stahl und die Oberflächen des Deckels nicht zu beschädigen.
- Wasser oder Dampf könnte in die unter Spannung stehenden Teile gelangen und einen Kurzschluss verursachen. Niemals fließendes Wasser oder Dampfreinigungsgeräte benutzen.
- Die Reinigung und die normale Wartung, die vom Nutzer ausgeführt werden muss, darf nie von Kindern ohne Aufsicht ausgeführt werden.

Ratschläge zum Schutz des Gerätes

1) Verpackung:

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% recyclingfähig und durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Für die Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Das Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Polystyrolteile, usw.) muss außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden, da es für diese eine Gefahrenquelle darstellt.

2) Verschrottung/Entsorgung:

Das Gerät wurde aus recyclingfähigem Material gebaut. Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Gerät korrekt verschrottet wird, tragen Sie zur Vorbeugung negativer Konsequenzen für die Umwelt und Gesundheit bei.



Das Symbol auf dem Gerät oder in den Begleitunterlagen, weist darauf hin, dass dieses Gerät nicht wie Hausabfall behandelt werden darf, sondern bei einem geeigneten Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

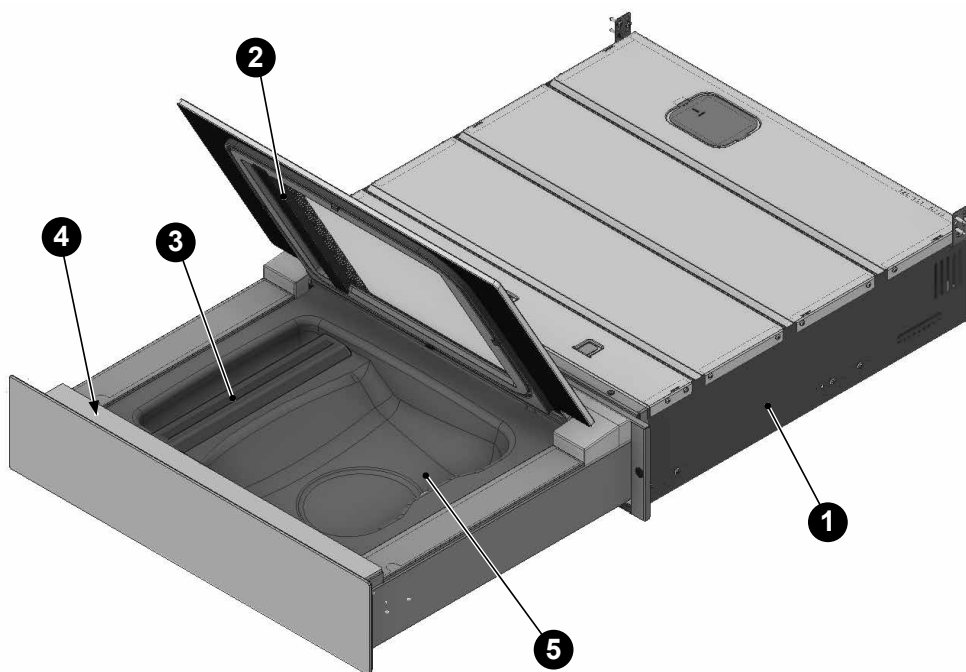
Bei der Verschrottung das Gerät unbrauchbar machen, indem man das Stromkabel durchtrennt und den Deckel so entfernt, dass Kinder nicht einfach ins Innere des Gerätes fassen können.

Das Gerät entsprechend der örtlichen Entsorgungsvorschriften entsorgen und an den dafür vorgesehenen Sammelstellen abgeben. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, da es für Kinder eine Gefahr darstellt.

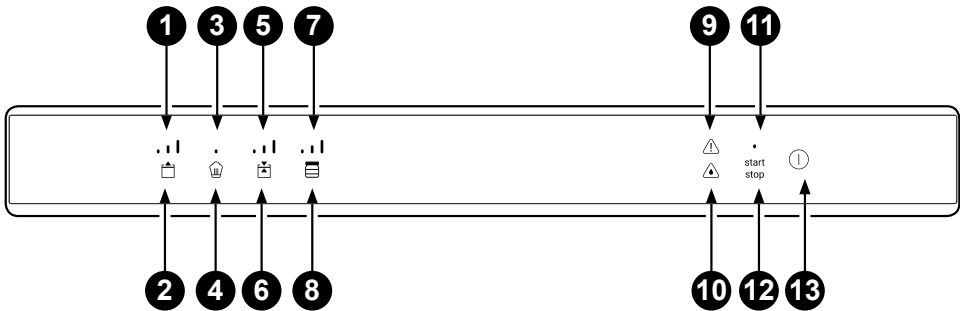
Für weitere Informationen diesbezüglich, die Rückgewinnung und das Recycling dieses Gerätes, kontaktieren Sie bitte die zuständige offizielle Behörde, den Abfallservice oder das Geschäft, bei dem Sie dieses Gerät gekauft haben.

Beschreibung des Vakuuierers

- 1) Einbaubox
- 2) Deckel
- 3) Schweißbalken
- 4) Bedienfeld
- 5) Wanne Vakuumkammer



Bedienblende

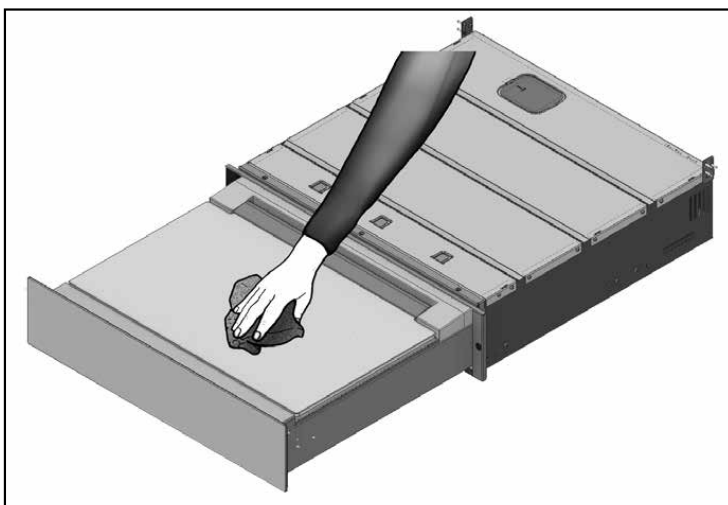
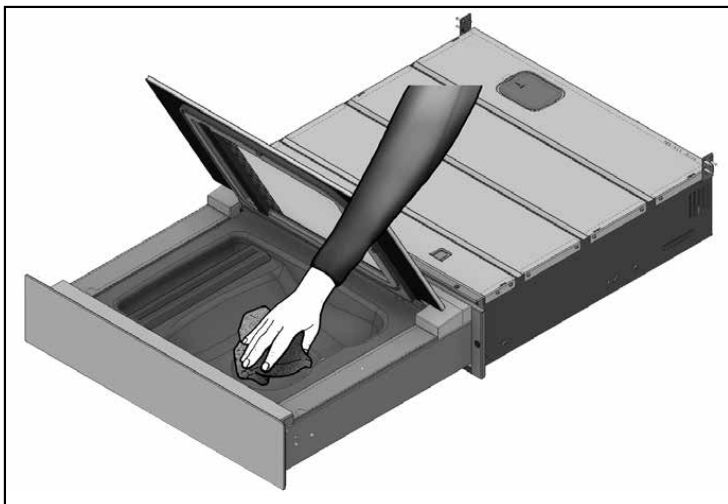


NR	BESCHREIBUNG
1	Segmentanzeiger des Vakuumlevels im Beutel
2	Auswahl taste und Einstellung der Vakuumstufe in den Beuteln
3	Zyklus anzeiger Chef Sous Vide
4	Auswahl taste des Zyklus Chef Sous Vide
5	Segmentanzeiger der Versiegelungsintensität
6	Auswahl taste der Versiegelungsstufe der Beutel
7	Segmentanzeiger des Vakuumlevels in Behältern
8	Auswahl taste und Einstellung der Vakuumstufe in Behältern
9	Anzeiger eines Alarmzustands
10	Anzeiger über die Notwendigkeit, einen Trocknungszyklus zu starten
11	Anzeiger eines gestarteten Zyklus
12	Taste Start / Unterbrechung Zyklus
13	ON/OFF Verpackungsgerät

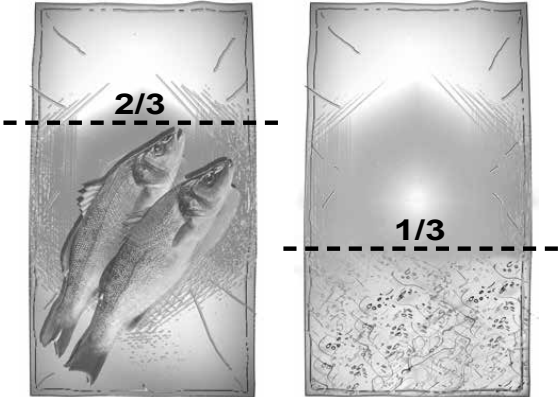
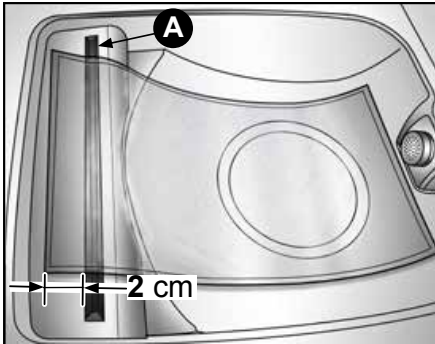
Vor Benutzung des Produktes

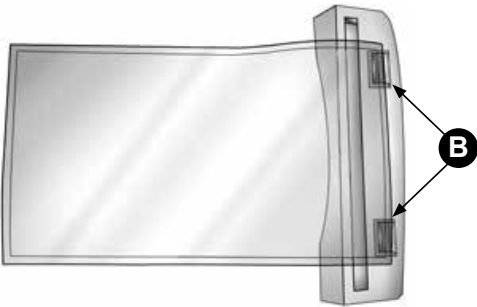
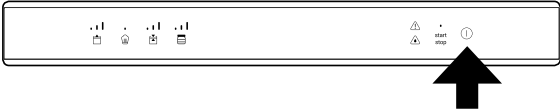
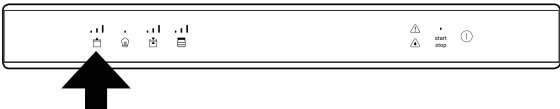
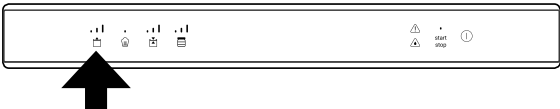
Erste Reinigung der Vakuumkammer und des Deckels

- Bevor man die Maschine in Betrieb nimmt, müssen die Vakuumkammer und der Deckel mit einem weichen, mit Wasser befeuchteten Tuch erfolgen.
- Es wird empfohlen, keine aggressiven Reinigungsmittel, Stahlschwämme, Kratzer oder abrasive, säurehaltige oder aggressive Substanzen zu benutzen, welche die internen Oberflächen der Vakuumkammer unwiderruflich beschädigen könnten.

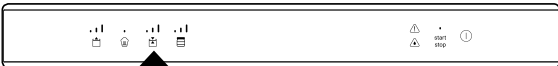


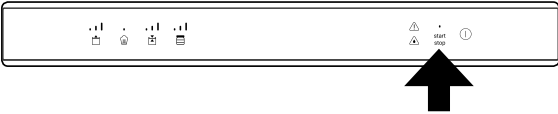
Vakuumierung in Beuteln

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Den Beutel je nach Nutzung (Aufbewahrung oder Garen) in der entsprechenden Abmessung des Produktes wählen: das feste Produkt darf nicht mehr als $\frac{2}{3}$ des Beutelvolumens beanspruchen; die flüssigen Produkte dürfen nie mehr als $\frac{1}{3}$ des Beutelvolumens beanspruchen. Immer ausreichend kalte Lebensmittel verpacken: bei Produkten, die auf 3°C (Kühlschranktemperatur) gekühlt wurden, erhält man die besten Ergebnisse.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken ist. Darauf achten, dass der interne Teil in der Nähe der Beutelöffnung nicht verschmutzt oder nass ist.	
3	Den Beutel in zentrierter Position auf dem Schweißbalken (A) so positionieren, dass der offene Rand etwa 2 cm über den Balken hinaus steht.	

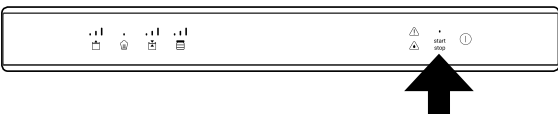
Phase	Beschreibung	Abbildung
	Wenn der Schweißbalken mit einem Clip (B) versehen ist, den Beutel unter dem Clip halten.	
4	Den Deckel des Gerätes schließen.	
5	2" ① drücken, um den Vakuumierer einzuschalten.	
6	Wenn die Kontrollleuchte nicht schon eingeschaltet ist  , oben auf das Symbol drücken, um die Programme für die Vakuumierung in Beuteln drücken.	
	Wiederholt drücken,  um das gewünschte Vakkumlevel auszuwählen:	
7	 Nur Schweißen. Keine Auswirkungen in Bezug auf die Aufbewahrung Zu benutzen für: - das Schließen von Beuteln. - die Verpackung sensibler Produkte. - Erneutes Verschließen von Chips, Brot, Keksen, usw.	
	 Mindest-Vakuum. Zu benutzen für: - Verpackung von sensiblen Produkten: - sensibel in Bezug auf Druck, wie Salate, Erdbeeren, Beeren, - sensibel in Bezug auf Volumenverlust, wie Mousse, Schlagsahne, - frischer Käse (Brie, Gorgonzola).	

Einbau-Vakuumiergerät

Phase	Beschreibung	Abbildung
	  Mittleres Vakuum. Zu benutzen für: • Aufbewahrung von rohen oder gekochten Produkten, die sensibel auf Druck reagieren, wie: - Fischfilet, - Geflügelfleisch mit Knochen, - Hasenfleisch mit Knochen, - Ganze Schalentiere (Shrimps mit Kopf), - Zucchini, Tomaten, Auberginen, - Soßen oder Suppen (Ragout, Gemüsesuppe, Getreidesuppe).	
	  Maximales Vakuum. Zu benutzen für: • Aufbewahrung von rohen oder gekochten Produkten, die nicht sensibel sind, wie: - Kartoffeln und Karotten, - Fleisch • Aufbewahrung von Produkten mit Flüssigkeiten - Gemüse in Öl • Aufbewahrung von gereiften Käsestücken • Zu kochende Produkte - Fleisch - Fisch - Gemüse - Soßen oder Dips	
8	 Drücken, um die gewünschte Schweißstufe einzustellen. Je höher die Schweißstufe, desto länger dauert der Schweißvorgang. Für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und für das Garen unter Vakuum, wird die Nutzung der Stufe 2 oder 3 empfohlen.	 
	  Stufe 1. Für dünne Beutel, die auch nicht für das Vakuum geeignet sind.	
	  Stufe 2. Für normale, im Handel erhältliche Vakuumbbeutel.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
	 Stufe 3. Für Beutel aus Aluminium oder sehr dicke Vakuumbeutel.	
9	start Drücken, um das Programm zu starten.	
10	Den Deckel leicht drücken, um die Vakuumierung zu starten.	
11	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft geht wieder in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Beutel entnehmen.	

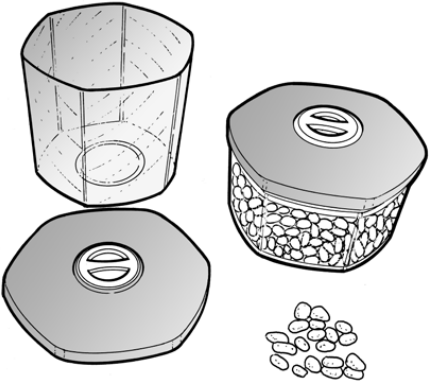
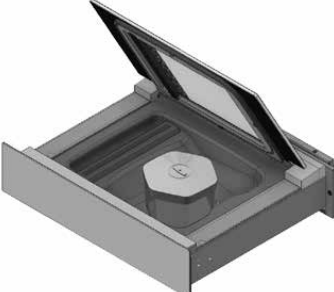
Der Zyklus kann jederzeit unterbrochen werden:

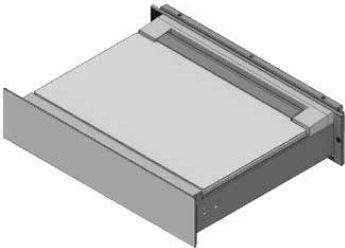
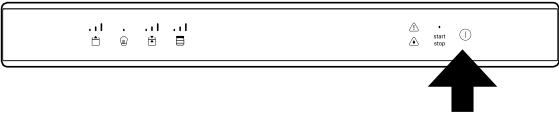
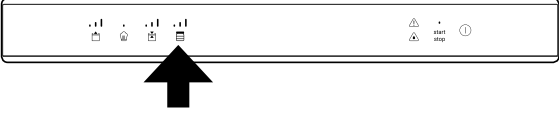
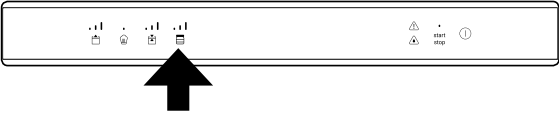
stop drücken. Die Luft geht in die Wanne.	
---	--

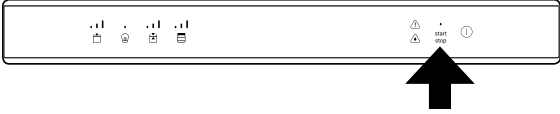
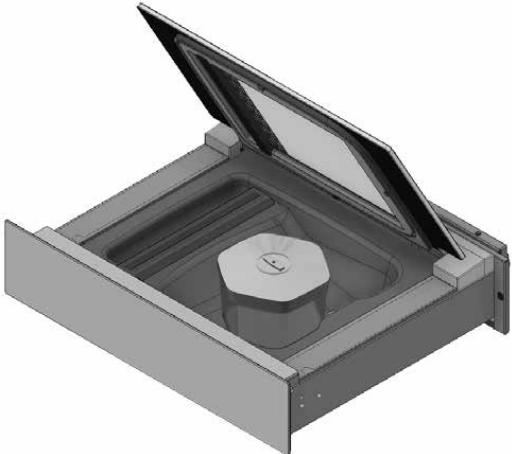
Vakuuierung in Behältern

Behälter in der Wanne

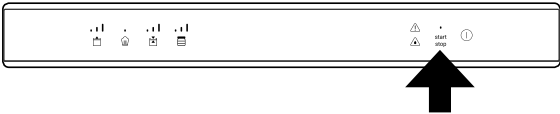
ZUBEHÖRSET (nicht im Zubehör des Vakuuierers enthalten)

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Einen geeigneten Behälter für die Vakuuierung aussuchen, der in die Wanne passt und nach dem Einsetzen etwa 1 cm vom geschlossenen Deckel des Verpackungsgeräts entfernt ist.	
2	Das Produkt in den Behälter füllen und diesen dann schließen. Immer ausreichend kalte Lebensmittel verpacken: bei Produkten, die auf 3°C (Kühlschranktemperatur) gekühlt wurden, erhält man die besten Ergebnisse. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen: ½ • Dips, Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: ¼ • Produkte auf Ei- oder Eiweißbasis: 1/6	
3	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuukammer und das zu verpackende Produkt trocken ist. Darauf achten, dass der interne Teil nicht verschmutzt oder nass ist.	
4	Den Behälter in das Verpackungsgerät einsetzen.  Sicherstellen, dass der Behälter einen Abstand von mindestens 1 cm vom Deckel hat. Anderenfalls NICHT fortfahren und den Behälter wechseln.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
5	Den Deckel des Gerätes schließen.	
6	2" ⓘ drücken, um den Vakuumierer einzuschalten.	
7	 Drücken, um die Programme für die Vakuumierung in Behältern zu wählen.	
8	Wiederholt drücken,  um das gewünschte Vakuumslevel auszuwählen:	
	Stufe 1.  Zu benutzen für: • Neue oder schon gebrauchte Behälter mit Schraubverschluss (Twist-off) : - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Mousse, Schlagsahne.	
	Stufe 2.  Zu benutzen für: • Professionelle Behälter mit Schraubverschluss (Twist-off): - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Cremes, - Gemüse.	
	Stufe 3.  Zu benutzen für: • Professionelle Behälter: - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Gemüse, - Einmachgläser, - Kekse.	

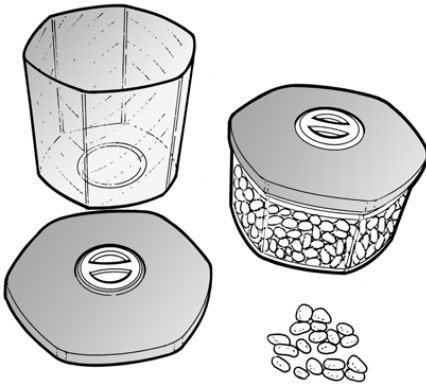
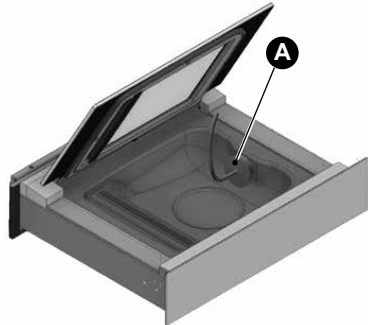
Phase	Beschreibung	Abbildung
9	start Drücken, um das Programm zu starten.	
10	Den Deckel leicht drücken, um die Vakuumierung zu starten.	
11	Der Zyklus endet mit dem Einlass der Luft in die Wanne.	
12	Den Deckel öffnen und den Behälter entnehmen.	

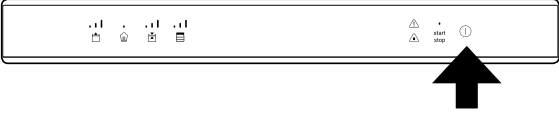
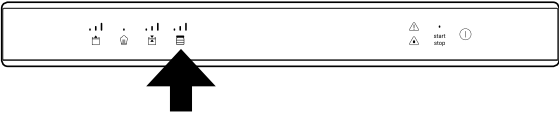
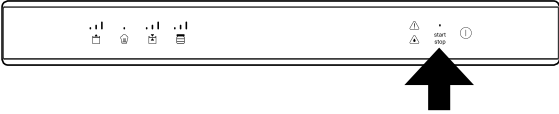
Der Zyklus kann jederzeit unterbrochen werden:

stop drücken. Die Luft geht in die Wanne. Im Behälter bleibt das Vakuum bestehen.	
--	---

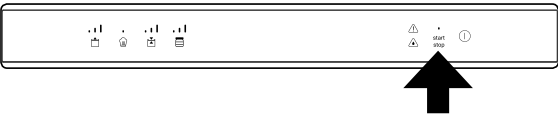
Externe Behälter

ZUBEHÖRSET (nicht im Zubehör des Vakuuierers enthalten)

Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Den geeigneten Behälter für die Vakuuierung auswählen.	
2	Das Produkt in den Behälter füllen und diesen dann schließen. Immer ausreichend kalte Lebensmittel verpacken: bei Produkten, die auf 3°C (Kühlschranktemperatur) gekühlt wurden, erhält man die besten Ergebnisse. Füllgrenzen: • Feste Produkte: 100% • Brühen: ½ • Dips, Soßen: 1/3 • Cremes, Sahnesoßen: ¼ • Produkte auf Ei- oder Eiweißbasis: 1/6	
3	Den Deckel des Verpackungsgeräts öffnen.	
4	Das Zubehör (A) für externe Behälter in der Wanne und am Deckel des Behälters einrasten.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
5	2" ⓘ drücken, um den Vakuumierer einzuschalten.	
6	 Drücken, um die Programme für die Vakuumierung in Behältern zu wählen.	
7	Wiederholt drücken,  um das gewünschte Vakkum-level auszuwählen:	
	Stufe 1.  Zu benutzen für: • Neue oder schon gebrauchte Behälter mit Schraubverschluss (Twist-off) : - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Mousse, Schlagsahne.	
	Stufe 2.  Zu benutzen für: • Professionelle Behälter mit Schraubverschluss (Twist-off): - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Cremes, - Gemüse.	
	Stufe 3.  Zu benutzen für: • Professionelle Behälter: - Marmeladen, Konfitüren, - Soßen und Konserven (Tomatensoße, in Öl oder Essig eingelegte Produkte), - Gemüse, - Einmachgläser, - Kekse.	
8	start Drücken, um das Programm zu starten.	
9	Den Deckel leicht drücken, um die Vakuumierung zu starten.	
10	Nach Zyklusende das Zubehör von der Wanne abnehmen.	

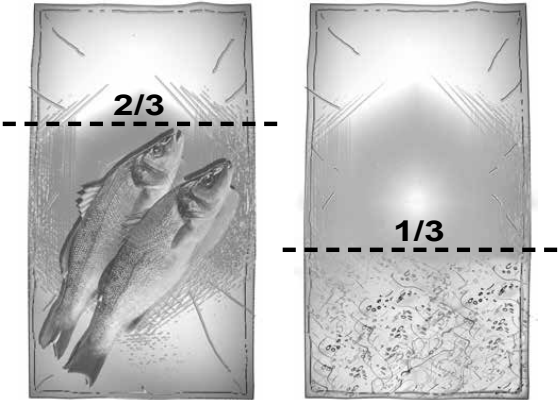
Der Zyklus kann jederzeit unterbrochen werden:

stop drücken. Die Luft geht in die Wanne. Im Behälter bleibt das Vakuum bestehen.	
--	--

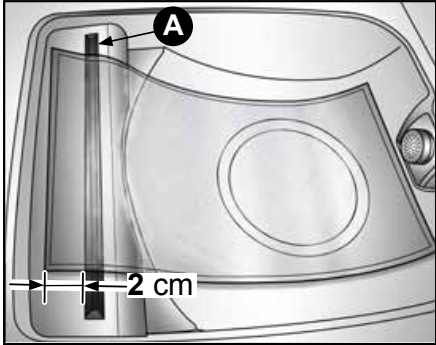
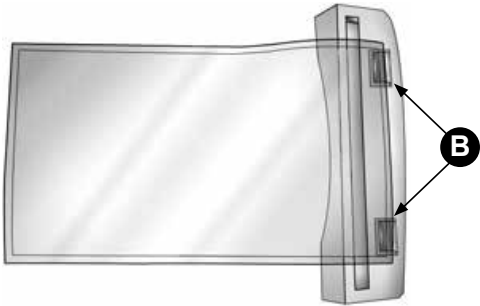
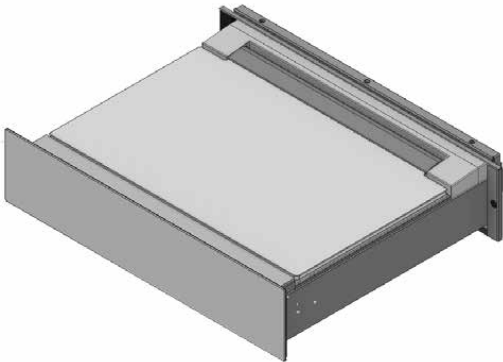
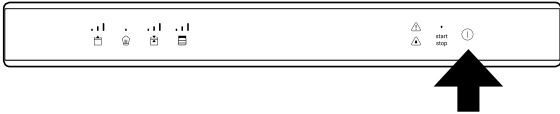
Zyklus Chef Sous Vide

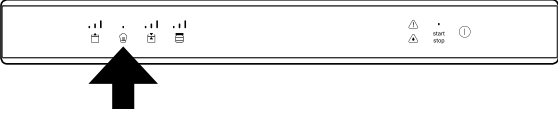
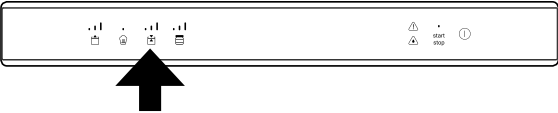
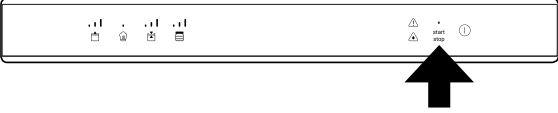
Zu benutzen für:

- Tomatensoße.
- Säfte und Fruchtfleisch.
- Konzentrat-Säfte und Sirup (Wein, Essig)
- Fleischmarinaden.
- Fischmarinaden.
- Zubereitung von gesalzenem Fleisch oder Carpaccio.
- Zubereitung von Gemüse in Öl oder Essig.

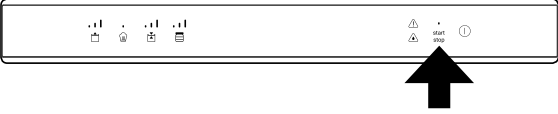
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Den Beutel je nach Nutzung (Aufbewahrung oder Garen) in der entsprechenden Abmessung des Produktes wählen: das feste Produkt darf nicht mehr als 2/3 des Beutelvolumens beanspruchen; die flüssigen Produkte dürfen nie mehr als 1/3 des Beutelvolumens beanspruchen. Immer ausreichend kalte Lebensmittel verpacken: bei Produkten, die auf 3°C (Kühlschranktemperatur) gekühlt wurden, erhält man die besten Ergebnisse.	
2	Den Deckel öffnen und sicherstellen, dass die Vakuumkammer und das zu verpackende Produkt trocken ist. Darauf achten, dass der interne Teil in der Nähe der Beutelöffnung nicht verschmutzt oder nass ist.	

Einbau-Vakuumiergerät

Phase	Beschreibung	Abbildung
3	Den Beutel in zentrierter Position auf dem Schweißbalken (A) so positionieren, dass der offene Rand etwa 2 cm über den Balken hinaus steht.	
	Wenn der Schweißbalken mit einem Clip (B) versehen ist, den Beutel unter dem Clip halten.	
4	Den Deckel des Gerätes schließen.	
5	2"  drücken, um den Vakuumierer einzuschalten.	

Phase	Beschreibung	Abbildung
6	Drücken Sie  um den "Chef" -Zyklus auszuwählen.	
7	 Drücken, um die gewünschte Schweißstufe einzustellen. Je höher die Schweißstufe, desto länger dauert der Schweißvorgang. Für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und für das Garen unter Vakuum, wird die Nutzung der Stufe 2 oder 3 empfohlen.	
	 Stufe 1. Für dünne Beutel, die auch nicht für das Vakuum geeignet sind. 	
	 Stufe 2. Für normale, im Handel erhältliche Vakuumbeutel. 	
	 Stufe 3. Für Beutel aus Aluminium oder sehr dicke Vakuumbeutel. 	
8	start Drücken, um das Programm zu starten.	
9	Den Deckel leicht drücken, um die Vakuumierung zu starten.	
10	Der Zyklus endet mit der Versiegelung des Beutels und die Luft geht wieder in die Wanne.	
11	Den Deckel öffnen und den Beutel entnehmen.	

Der Zyklus kann jederzeit unterbrochen werden:

stop drücken. Die Luft geht in die Wanne.	
---	--

Nach der Benutzung

- Das Gerät ausschalten, indem man  für 2" drückt.
- Das Gerät und das Zubehör reinigen und trocknen.
- Wenn die Wanne komplett trocken ist, den Deckel schließen.
- Die Lade schließen.

Reinigung und Wartung

- Keine Stahlschwämme, Kratzer, abrasive, säurehaltige oder aggressive Substanzen benutzen, da diese die Oberflächen unwiderruflich beschädigen könnten.
- Ein weiches Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel benutzen.
- Das Gerät ausschalten, indem man  für 2" drückt.

Externe Reinigung

- Für die Stahlteile wird empfohlen, die Reinigung in Richtung der Satinierung vorzunehmen.
- Für den Deckel und das Bedienfeld ein weiches, sauberes und feuchtes Tuch benutzen.

Reinigung der Wanne

- 1) Warten, bis der Schweißbalken abgekühlt ist
- 2) Den Schweißbalken nach oben ziehen und entfernen
- 3) Die Ansaugöffnung nicht mit Wasser reinigen. Wenn das Wasser eingesaugt wird, könnte es das Verpackungsgerät beschädigen.
- 4) Den Schmutz mit einem weichen, in Warmwasser befeuchteten Tuch reinigen. Eventuell benutzt man ein neutrales Desinfektionsmittel.
- 5) Mit einem weichen Tuch trocknen.

Reinigung des Schweißbalkens

- 1) Warten, bis der Schweißbalken abgekühlt ist.
- 2) Den Schweißbalken nach oben ziehen und entfernen.
- 3) Mit einem weichen, in Warmwasser befeuchteten Tuch reinigen.
- 4) Gründlich abtrocknen, bevor man das Gerät wieder benutzt.

Reinigung des Adapters für externes Vakuum

- 1) Warmes Wasser und Spülmittel benutzen.
- 2) Gründlich spülen.
- 3) Mit einem sauberen Tuch trocknen.
- 4) Den Adapter erst wieder benutzen, wenn er komplett trocken ist.

Trocknungszyklus

- Der Vakuu mierer weist auf die Notwendigkeit des TROCKNUNGSZYKLUS hin, wenn das Signal  leuchtet.
- Alle Gegenstände und restlichen Flüssigkeiten aus der Wanne entfernen.
- **start** drücken.
- Das Zyklusende abwarten. Er dauert circa 20'. Bei einer vorzeitigen Unterbrechung muss der Zyklus wiederholt werden.

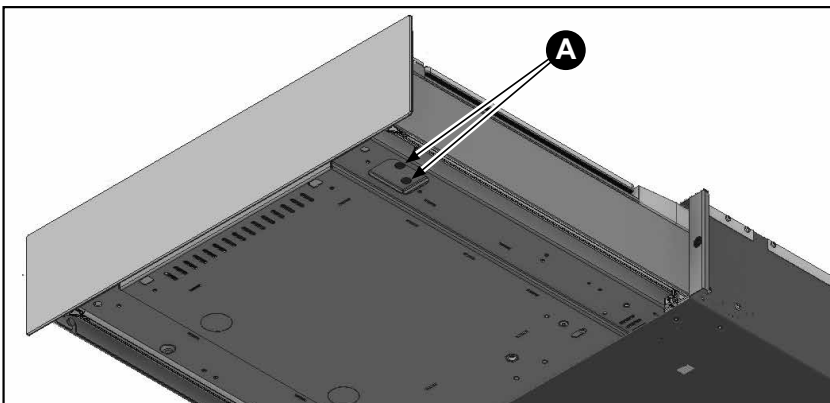
Fehlersuche

Die meisten Probleme, die während der täglichen Nutzung auftreten, können Sie selbst beheben. Die folgende Tabelle dient zur Unterstützung.

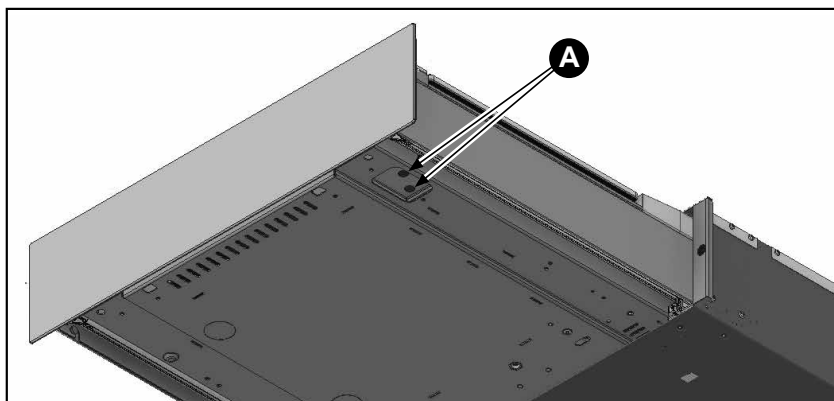
Rufen Sie den technischen Kundendienst, wenn Sie das Problem nicht beheben können.

Problem	Ursache	Lösung
Das Verpackungsgerät tritt nicht aus der Lade heraus.	• System "Push to open" der Führungen verklemmt. • Spiral-Stromkabel eingeklemmt.	• Den Installateur kontaktieren. • Den Installateur kontaktieren.
Das Verpackungsgerät schaltet nicht ein.	• Das Verpackungsgerät erhält keinen Strom. • Der Netzstecker ist nicht richtig in die Netzsteckdose eingesteckt.	• Kontrollieren, dass die Stromversorgung in der genutzten Steckdose vorhanden ist. • Den Netzstecker in die Steckdose einstecken.
Das Verpackungsgerät hat sich ausgeschaltet.	• Stromausfall. • Defekt in der Elektronik.	• Die Stromversorgung wieder herstellen. • Den technischen Kundendienst rufen.
Die Befehlstasten reagieren nicht.	• Die Oberfläche des Bedienfeldes ist verschmutzt oder nass.	• Die Oberfläche des Bedienfeldes reinigen und trocknen.
Der Deckel öffnet sich nicht:	• Es wird ein Zyklus ausgeführt. • Auf dem Bedienfeld ist keine Kontrollleuchte eingeschaltet	• Es ist normal, dass der Deckel beim Betriebszyklus geschlossen bleibt. Das Zyklusende abwarten oder stop drücken, um den Zyklus zu beenden und die Wanne zu leeren. • Während dem Zyklus ist ein Stromausfall aufgetreten. KEINESFALLS VERSUCHEN, DEN DECKEL ZU ÖFFNEN Die Stromversorgung wieder herstellen und die Dekompression der Wanne abwarten.
Es bleibt zu viel Luft im versiegelten Beutel.	• Der Beutel ist ungeeignet für die Abmessungen des zu verpackenden Produkts. • Die ausgewählte Vakuumstufe ist zu niedrig. • Das Produkt ist flüssig.	• Einen Beutel mit geeigneten Abmessungen benutzen. • Den Zyklus mit einer höheren Vakuumstufe wiederholen. • Es ist normal, dass bei einem flüssigen Produkt einige Luftblasen im Inneren verbleiben.

Problem	Ursache	Lösung
Der Schweißbalken wird angehoben, aber der Schweißvorgang wird nicht ausgeführt.	• Der Schutz des Schweißbalkens wurde ausgelöst. • Der Schweißbalken ist kaputt.	• Im unteren rechten Teil des Verpackungsgeräts befinden sich 2 Tasten (A), welche die internen Schutzvorrichtungen zurücksetzen. Die Tasten drücken, um die Schutzvorrichtungen zurückzusetzen. Wenn der Fehler wieder auftritt: kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst. • Den technischen Kundendienst rufen.
Die Schweißnaht ist nicht optimal.	• Die eingestellte Schweißstufe ist für den benutzten Beuteltyp nicht geeignet. • Es wurden viele aufeinanderfolgende Zyklen mit Schweißvorgang ausgeführt. • Der Beutel ist größer als der Schweißbalken. • Der Beutelfrand wurde nicht richtig positioniert. • Der Beutelfrand ist schmutzig. • Das Gummi für den Gegendruck und der Schweißbalken sind schmutzig. • Das Gummi für den Gegendruck und der Schweißbalken sind kaputt.	• Den Zyklus wiederholen, indem man die Schweißstufe anders einstellt. • Mindestens 2 Minuten zwischen einem und dem anderen Zyklus abwarten, damit der Schweißbalken abkühlen kann. • Einen geeigneten Beutel benutzen. • Den Beutelfrand zentrieren und darauf achten, dass er circa 2 cm über den Schweißbalken hinausragt. • Vermeiden, dass der Rand am Schweißbalken geknickt ist. • Wenn man das Produkt einfüllt, den Beutelfrand nach außen umbiegen, damit der äußere Teil sauber bleibt. • Den Schweißbalken und das Gummi für den Gegendruck reinigen. • Den technischen Kundendienst rufen.



Problem	Ursache	Lösung
 blinkt.	Die Pumpe hat Feuchtigkeit aufgenommen.	Den TROCKNUNGSZYKLUS starten.
Während dem Zyklus schaltet sich die Kontrollleuchte  ein und wird von einem akustischen Signal begleitet.	- Das Vakuum wird nicht eingeschaltet. Der Deckel wurde nicht geschlossen. - Das Vakuum wird nicht eingeschaltet. Es befindet sich Schmutz an der Dichtung des Deckels. - Das Vakuum wird nicht eingeschaltet. Die Deckeldichtung ist kaputt. - Die Pumpe startet nicht. Der Schutz der Pumpe wurde ausgelöst.	- Wenn man den Zyklus startet, leicht den Deckel drücken, bis das Vakuum gestartet wird. - Wanne und Dichtung reinigen. - Den technischen Kundendienst für den Austausch rufen. - Im unteren rechten Teil des Verpackungsgeräts befinden sich 2 Tasten (A), welche die internen Schutzvorrichtungen zurücksetzen. Die Tasten drücken, um die Schutzvorrichtungen zurückzusetzen. Wenn der Fehler wieder auftritt: kontaktieren Sie bitte den technischen Kundendienst.
Während dem Zyklus mit dem externen Behälter schaltet sich die Kontrollleuchte  ein und wird von einem akustischen Signal begleitet.	- Der Deckel des externen Behälters ist nicht richtig positioniert. - Die externe Ansaugvorrichtung wurde nicht richtig angebracht.	- Den Deckel des externen Behälters richtig anbringen. - Die Ansaugvorrichtung richtig am Verpackungsgerät und am Behälter anschließen.
Es leuchtet blinkt   und es	Es wurden schon viele aufeinanderfolgende Zyklen ausgeführt und das Öl in der Pumpe wurde dadurch überhitzt.	Das Verpackungsgerät mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.



Installation

Sicherheitsanweisungen

Dieses Handbuch ist integrierter Bestandteil des Produktes und liefert alle notwendigen Angaben für die korrekte Installation und Wartung der Maschine.



Der Nutzer und der Installateur müssen dieses Handbuch aufmerksam durchlesen und sich immer auf dieses beziehen; außerdem muss dieses Handbuch an einem bekannten und für alle autorisierten Bediener zugänglichen Ort aufbewahrt werden (Installateur, Benutzer, Wartungsbevollmächtigter).

Das Gerät ist nur für die Nutzung bestimmt, für die es gebaut wurde, d.h. für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln.

Jede andere Nutzung ist als nicht angemessen anzusehen und potentiell gefährlich.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung und Garantiepflicht ab, wenn Schäden an den Geräten, an Personen und Gegenständen auftreten, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

- Eine unkorrekte und/oder den geltenden Gesetzen unangemessene Installation.
- Änderungen oder Eingriffe, die nicht für das Modell spezifiziert wurden.
- Benutzung von nicht originalen oder nicht spezifischen Ersatzteilen für das Modell.
- Nichtbeachtung, auch nur teilweise, der Anweisungen in diesem Handbuch.
- Nichtbeachtung der Unfallschutzvorschriften und der geltenden Gesetze bei der Installation.

Vorwort



Die Installation darf nur von autorisiertem Fachpersonal, unter Beachtung der Anleitungen und Vorschriften in diesem Handbuch ausgeführt werden.

- Vor der Installation des Gerätes sicherstellen, dass die existierenden elektrischen Anlagen den Vorschriften und den Daten auf dem Schild des zu installierenden Geräts entsprechen (V, kH, Hz, Phasenanzahl und verfügbare Leistung).
- Der Installateur muss auch eventuelle Brandschutzvorschriften beachten.
- Der Hersteller erklärt die Konformität mit den geltenden europäischen Normen.
- Das Verpackungsgerät immer vom Stromnetz getrennt halten, wenn man daran arbeitet.
- Nicht am Stromkabel ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.



Achtung! Die Bewegung der Maschine muss mit Schutzhandschuhen und immer von zwei Personen ausgeführt werden.



Alle Komponenten der Verpackung müssen entsprechend der geltenden Vorschriften im Nutzerland des Gerätes entsorgt werden. Auf jeden Fall darf sie nicht in der Umwelt entsorgt werden.



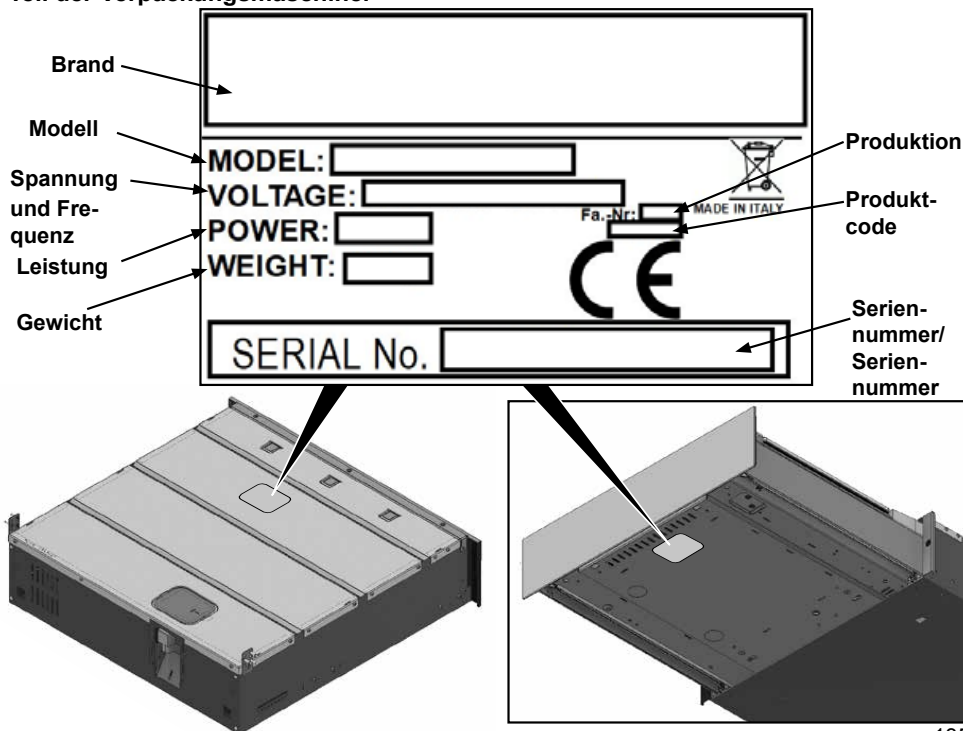
ACHTUNG! Die Komponenten der Verpackung können für Kinder und Tiere gefährlich sein. Sicherstellen, dass diese nicht damit spielen!

Daten auf dem Schild

An der Verpackung:

Marke	Serial No.	Produktcode	Quantität	Produktcode
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.
Description	MODELL:	Barcode	Description	MODELL:
Shipping Container Code:	Made in Italy		Shipping Container Code:	

An der Verpackungsmaschine: montiert in einer Einbaubox und unten der vordere Teil der Verpackungsmaschine.



Einbau-Vakuuiergerät

Packing List

- Nr. 1 Verpackungsmaschine (**Abb. 1**).
- Nr. 2 Befestigungsbügel hinten + Nr. 4 Schrauben für Spanplatten 4,5x16 mm (**Abb. 2**).
- Nr. 2 Schrauben für Spanplatten 4,5x16 mm für die frontale Befestigung der Verpackungsmaschine am Möbel (**Abb. 3**).
- Nr. 1 Stromkabel (**Abb. 4**).
- Nr. 1 Zubehör für externe Behälter mit Adapter (**Abb. 5**).
- Nr. 1 Ölfilter Pumpe (**Abb. 6**).

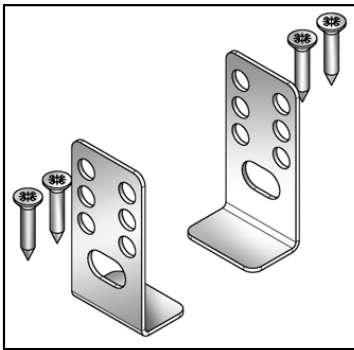


Abb. 2

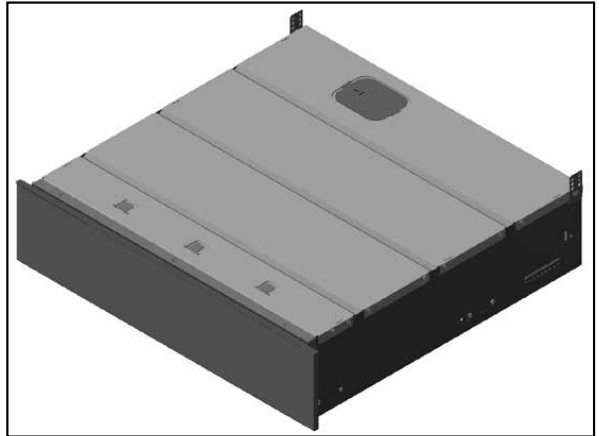


Abb. 1

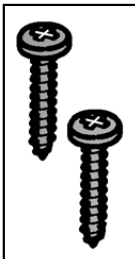


Abb. 3

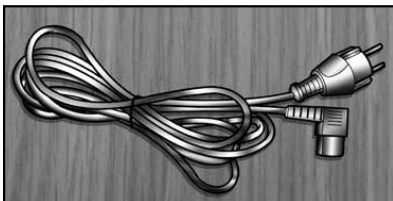


Abb. 4

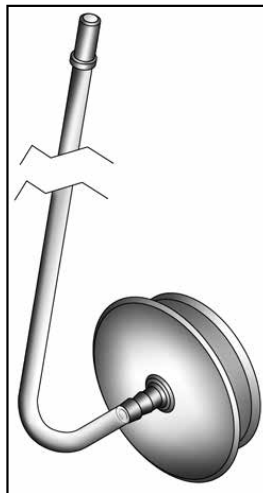


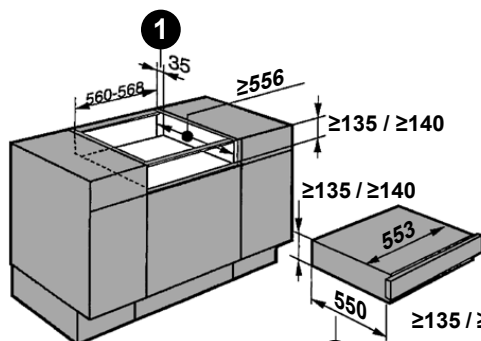
Abb. 5



Abb. 6

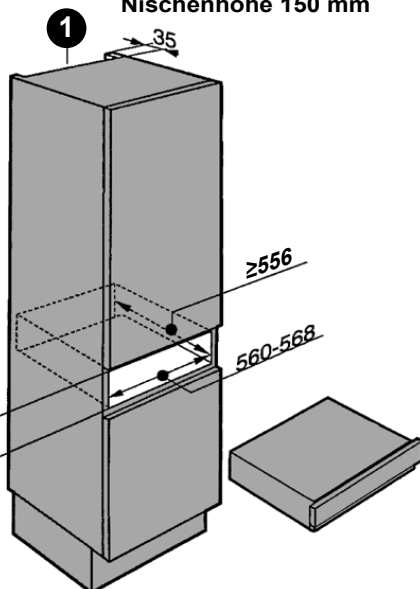
Abmessungen für den Einbau

Einbau unter Arbeitsfläche

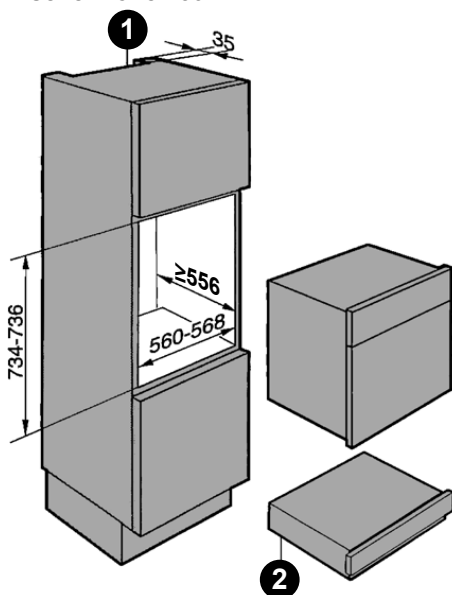


- 1** Lüftungsöffnung
- 2** Einbaumaße einschließlich Stecker für die Stromversorgung. Stromversorgungskabel, $L = 2000 \text{ mm}$.

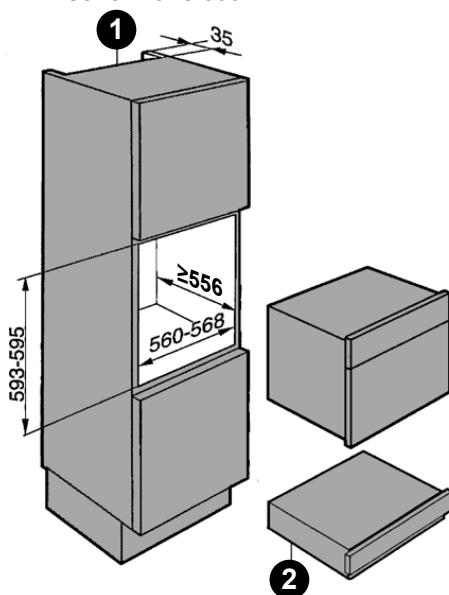
Einbau in Säule Nischenhöhe 150 mm



Einbau in Säule Nischenhöhe 750 mm



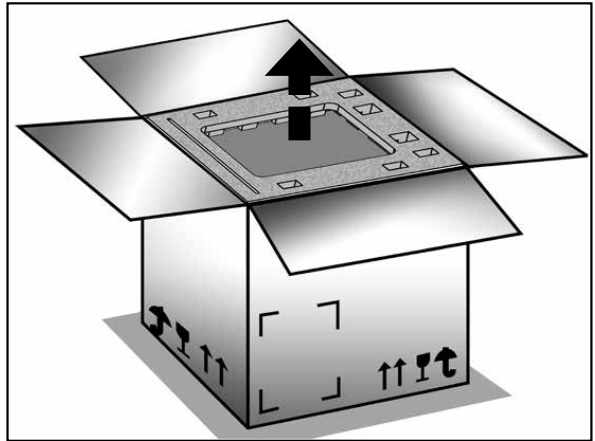
Einbau in Säule Nischenhöhe 600 mm



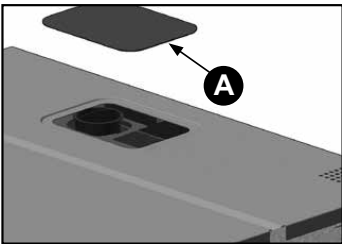
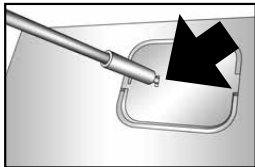
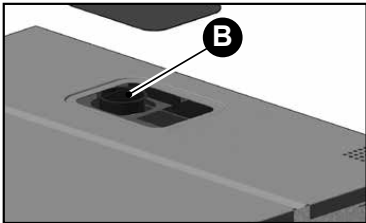
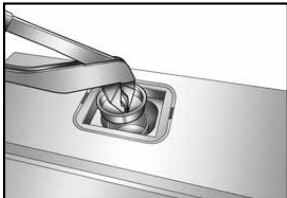
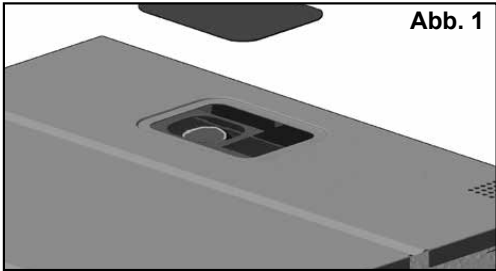
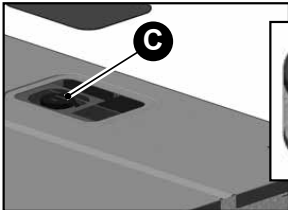
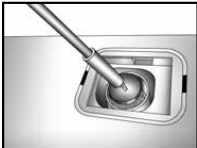
Einbau-Vakuumiergerät

Auspacken

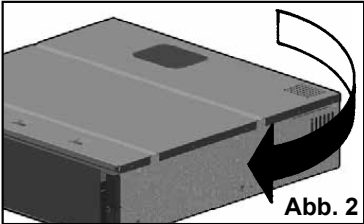
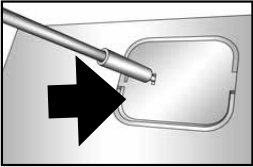
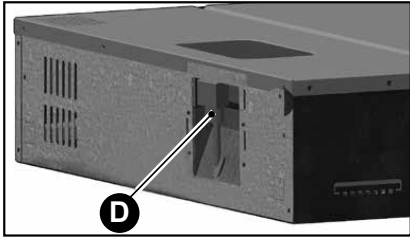
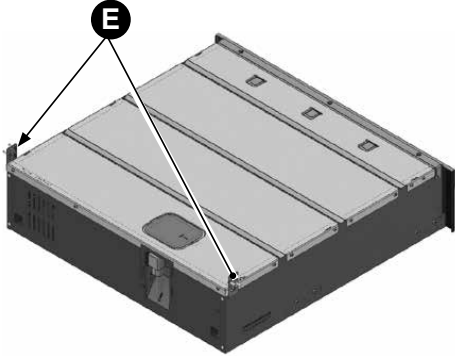
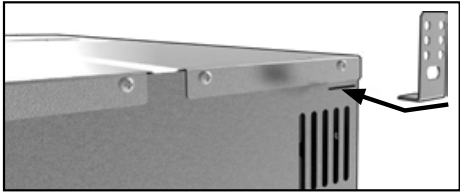
- Die Verpackung öffnen.
- Die Füllungen herausziehen.
- Die Verpackungsmaschine herausziehen.
- Das Zubehör entnehmen.
- Die Mängelfreiheit des Zubehörs und der Verpackungsmaschine kontrollieren. Im Fall von fehlenden oder beschädigten Teilen die Montage unterbrechen und den Verkäufer kontaktieren.

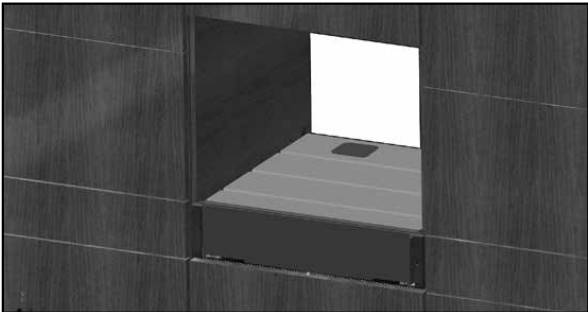
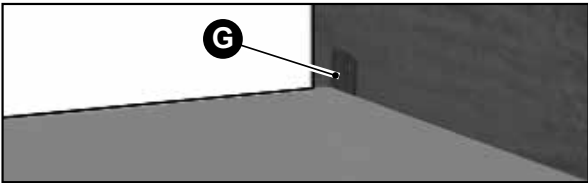
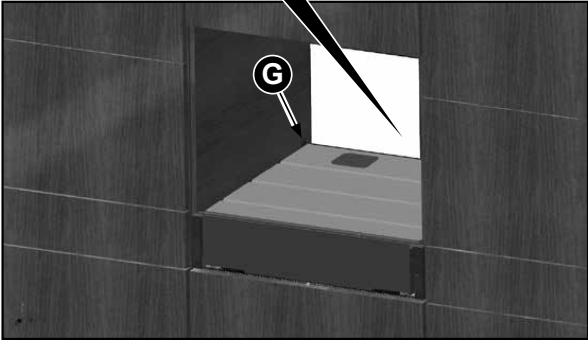


Montage und Installation

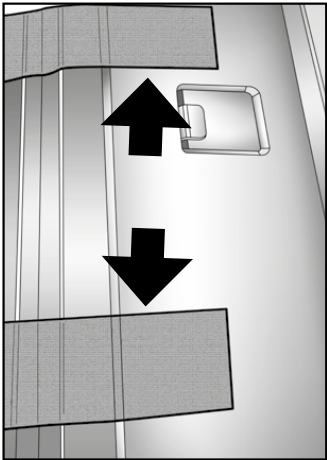
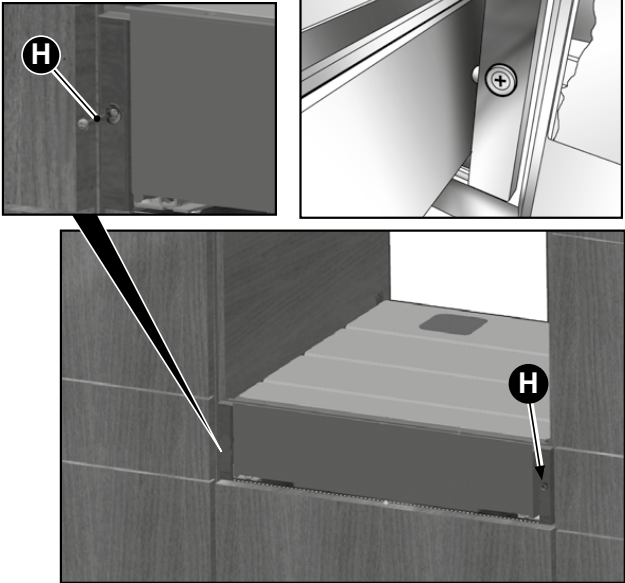
Phase	Beschreibung	Abbildung
1	Den oberen Deckel abnehmen (A).	 
2	Den Deckel des Öl-filters abnehmen (B) (Abb. 1).	    Abb. 1
3	Den Filter (C) auf der Pumpe eindrehen.	  

Einbau-Vakuumiergerät

Phase	Beschreibung	Abbildung
4	Den oberen Deckel montieren (Fig. 2).	 
5	Den Stecker (D) in den Anschluss auf der Rückseite der Einbau-box einstecken.	
6	Die hinteren Befestigungsbügel montieren (E).	  

Phase	Beschreibung	Abbildung
7	Das Verpackungsgerät anheben und in das Möbel einsetzen, indem man es auf der beweglichen Fläche ablegt.	
8	Mit den Schrauben für Spanplatten 4,5x16mm die hinteren Befestigungsbügel (G) an den Seitenwänden des Möbels befestigen.	   
9	Das Stromkabel zum vorbereiteten Anschluss in der Wand bringen.	

Einbau-Vakuumiergerät

Phase	Beschreibung	Abbildung
10	Die Sicherheitsbänder entfernen.	
11	Die Front des Verpackungsgeräts am Möbel mit den Schrauben (H) für Spanplatten 4,5x16 mm befestigen.	
12	Auf die mittige Ausrichtung der Verpackungsmaschine achten.	

Ausrichtung des Bedienfeldes

- Die Verpackungsmaschine herausziehen, indem man leicht auf die Frontblende drückt.
- Im unteren Teil der Fronblende befinden sich 2 Einstellschrauben rechts und 2 links (**Abb. 5**).
- Die Einstellschrauben betätigen, um die Bedienblende einzustellen.
- Die Verpackungsmaschine wieder einsetzen, indem man sie nach innen schiebt.

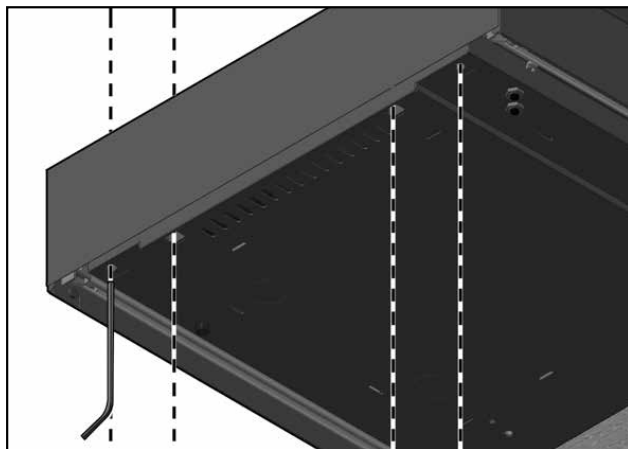
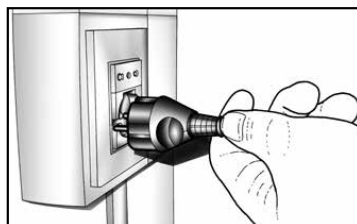


Abb. 5

Elektroanschluss

- Nochmals kontrollieren, dass die Eigenschaften der elektrischen Anlage den Daten auf dem Schild der Verpackungsmaschine entsprechen.
- Den Stecker in die Steckdose der elektrischen Anlage stecken.



Einbau-Vakuummiergerät

Technische Daten

Abmessungen	Einbaubox	Breite: 553 mm; Höhe: 140 mm; Tiefe: 550 mm
Gewicht		Kg
Versorgungsspannung		220÷240 V
Frequenz		50/60 Hz
Leistung		240 W
Stromaufnahme		1 A
Installation		Einbau
Volumen der Vakuumkammer		6,4 l
Länge des Schweißbalkens		250 mm
Maximale Beutelgröße		250×350 mm

Nützliche Anmerkungen

Kaufdatum: _____

Daten des Verkäufers:

Name: _____

Adresse: _____

Telefon: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Italy

Das nächstgelegene Kundendienstzentrum:

Das Produkt wird, außer der gesetzlichen Vorgaben, unter den Bedingungen und den Angaben auf dem konventionellen Garantiezertifikat garantiert, das dem Produkt beigelegt ist. Das Zertifikat muss aufbewahrt und unserem autorisierten Kundendienstzentrum, eventuell zusammen mit dem Kaufbeleg des Haushaltsgerätes, vorgelegt werden. Sie können unsere Garantiebedingungen auch im Internet nachlesen.

Um Hilfe zu erhalten, füllen Sie bitte unser Online-Formular aus oder kontaktieren Sie uns unter der Nummer, die auf der Kundendienstseite in unserer Webseite angegeben ist.

Ersatzteile

FÜR DIE ERSATZTEILE: Kontaktieren Sie bitte das Kundendienstzentrum Gias Service

OBSAH

Bezpečnostní pokyny a upozornění	146
Předepsané použití	146
Děti	146
Technická bezpečnost	147
Správné používání	148
Čistění a údržba	149
Doporučení ohledně ochrany životního prostředí	150
Popis baličky	151
Ovládací panel	152
Před použitím výrobku	153
Čistění vakuovací komory a víka před použitím	153
Zabalení vakuováním do sáčků	154
Vakuování do nádob	158
Nádoby ve vaně	158
Vnější nádoby	161
Cyklus chef sous vide	163
Po použití	166
Čistění a údržba	166
Očistění zvenku	166
Očistění vany	166
Očištění svařovací lišty	166
Očištění adaptéru pro externí vakuum	166
Cyklus sušení	166
Vyhledání závad	167
Instalace	170
Bezpečnostní pokyny	170
Úvodem	170
Údaje na štítku	171
Balicí list	172
Zástavbové rozměry	173
Vybalení	174
Montáž a instalace	175
Seřízení čelního panelu	179
Elektrické připojení	179
Technické údaje	180
Užitečné poznámky	180
Náhradní díly	180

Bezpečnostní pokyny a upozornění

- Tento výrobek je v souladu s platnými bezpečnostními předpisy. Avšak nevhodným používáním lze způsobit újmu osobám a/nebo škody na věcech.
- Tento návod k použití je nedílnou součástí výrobků a jsou v něm uvedeny všechny informace pro správnou instalaci, použití a údržbu spotřebiče, aby se předešlo nebezpečím, která mohou způsobit újmu osobám a/nebo škody na věcech. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nedodržáním těchto pokynů.
- Uživatel a pracovník provádějící instalaci si musí pozorně pročíst tento návod a postupovat podle něho. Návod je nutno uchovávat na známém a snadno přístupném místě a předat ho případným dalším uživatelům.

Předepsané použití

- Tento spotřebič je určen výlučně pro domácí použití.
- Není určen pro použití ve venkovním prostředí.
- Spotřebič je určen pouze pro použití, pro které byl koncipován, tzn., pro vakuové balení potravin.
- Každé jiné použití je nepatřičné a potenciálně nebezpečné.
- V žádném případě nevakuujte živé potraviny (měkkýše a zvířata vůbec, atd.)
- Tento spotřebič není vhodný pro používání osobami se sníženými fyzickými, senzorickými a mentálními schopnostmi či nezkušenými osobami, pokud na ně nebude dohlížet osoba odpovědná za jejich bezpečnost, která jim bude poskytovat návod. Takové osoby mohou používat spotřebič bez dohledu pouze v případě, že jim bylo objasněno, jak to činit, a jsou s to tak činit bezpečně. Je důležité, aby takové osoby znaly nebezpečí, která mohou vznikat nesprávným používáním spotřebiče, a chápat je.

Děti

- Spotřebič je třeba uchovávat mimo dosah dětí mladších osmi let nebo je mít trvale pod dohledem.
- Děti starší osmi let mohou spotřebič používat bez dozoru jedině a výlučně v případě, že jim bylo objasněno, jak to činit, a jsou s to tak činit bezpečně. Je důležité, aby takové osoby znaly nebezpečí, která mohou vznikat nesprávným používáním spotřebiče, a chápat je.
- Hlídejte děti, které se nacházejí v bezprostřední blízkosti spotřebiče. Nedo-voľte jim si se spotřebičem hrát.
- Držte děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče, dokud se svařovací lišta a

svar nezchladí natolik, že bude vyloučeno riziko popálení.

- Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrénové díly, atd.) je nutno držet mimo dosah dětí, protože představuje potenciální zdroj nebezpečí.
- Spotřebič zlikviduje podle vnitrostátních předpisů o zpracování odpadu a předejte ho do příslušného sběrného dvora: nenechávejte ho bez dozoru ani několik málo dnů, protože představuje zdroj potenciální nebezpečí.

Technická bezpečnost

- Chybným provedením instalace, mimořádné údržby nebo opravy mohou vzniknout vážná nebezpečí pro uživatele. Nechte provést práce tohoto typu pouze kvalifikovanými osobami autorizovanými výrobcem.
- Věnuje zvláštní pozornost celkovému stavu víka (případné trhliny, oprýskání, škrábance a hlubší vrypy). Případná poškození by mohla způsobit implozi s vážným nebezpečím pro uživatele. Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným krytem.
- Ve spotřebiči je nainstalované olejové vakuové čerpadlo. Spotřebič nikdy nenaklánějte ani nepřevracejte, aby olej nevytekl.
- Správné fungování spotřebiče je garantováno pouze v případě, že je připojený k elektrickému rozvodu v souladu se zákonnými předpisy a normami plně odpovídající (napětím, kmitočtem) údajům uvedeným na štítku spotřebiče. V případě pochybností nechte rozvod zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- Elektrická bezpečnost je garantována pouze v případě, že je spotřebič připojen k řádnému uzemnění. Ujistěte, zda je tato základní podmínka pro bezpečnost splněná. V případě pochybností nechte rozvod zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- Dvojzásuvky ani prodlužovací kabely negarantují potřebnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Proto je nikdy nepoužívejte pro připojení spotřebiče.
- Dotykem s elektrickými či mechanickými částmi či jejich úpravami lze způsobit úraz a poruchy spotřebiče. V žádném případě neotevírejte plášť spotřebiče.
- Poškozený přívodní kabel je nutno nechat vyměnit u autorizovaného servisního střediska.

Vestavná vakuovací zásuvka

- Jestliže se oddělí vidlice nebo v případě kabelu nezakončeného vidlicí se ujistěte, zda spotřebič do elektrické sítě zapojil kvalifikovaný elektrikář.
- Pokud na spotřebiči zjistíte závady (např. poškozený přívodní kabel nebo nefungující ovládací panel), nepoužívejte spotřebič a upozorněte včas servisní středisko.
- Nepoužívejte spotřebič s mokřýma rukama nebo při kontaktu s vodou.
- Právo na záruku přestane platit, jestliže nebude opravu spotřebiče provádět autorizované servisní středisko.
- Případné vadné či porouchané díly vyměňte výlučně za originální díly dodané vaším prodejcem.
- Při výpadku dodávky proudu během vakuování zůstane vakuum v komoře a víko nelze otevřít. Nesnažte se víko otevřít silou nebo náradím. Víko bude možné znovu otevřít po obnovení dodávky proudu.
- Při provádění mimořádné údržby, instalaci nebo opravy odpojte přístroj od elektrické sítě, vytáhněte vidlici z elektrické zásuvky, pokud není zásuvka přístupná, odpojte spotřebič od elektrické sítě, k níž je připojen, příslušným jističem. Před opravou či instalací se ujistěte, zda je přístroj skutečně odpojen od sítě.
- Při likvidaci znehodnoťte spotřebič odříznutím přívodního kabelu; víko odstraňte tak, aby se nemohly děti snadno dostat do spotřebiče.

Správné používání

- Nebezpečí popálenin! Po svaření sáčku zůstanou svářecí lišta a svar sáčku zahřáté na vysokou teplotu. Nedotýkejte se svářecí lišty a svaru sáčku bezprostředně po svaření.
- Nebezpečí požáru! Nezanechávejte v bezprostřední blízkosti zásuvky materiál a látky, které se snadno vznítí.
- Vedení mají nosnost asi 30 kg. Nepřetěžujte vysunutou zásuvku, neopírejte se o ni: mohla by se poškodit vedení.
- Případným poškozením víka by mohla vzniknout imploze. Na víko neodkládejte žádné předměty; do víka nenarážejte žádnými předměty. Pokud náhodně uhodíte do víka, pozorně ho zkontrolujte, zda není poškozené. V případě pochybnosti se obraťte na autorizované servisní středisko.
- Nepoužívejte přístroj ani víko jako odkládací plochu či řezací podložku.
- Vestavný spotřebič nainstalujte tak, aby bylo možné zásuvku úplně vytáhnout.

nout a víko se dalo otevřít na doraz. Pouze tak bude možné mít dohled nad vakuovací komorou v každé fázi a znemožnit kontakt se svařovací lištou a svarem, když jsou ještě horké.

- Vakuujte pouze dostatečně studené potraviny: nejlepší výsledky dosáhnete s výrobky o teplotě 3 °C. Znemožní se tím i tvorba par, které by mohly narušit fungování spotřebiče. Pozorně sledujte vakuování. Jakmile zaznamenáte tvorbu bublinek v kapalinách, neodstraňujte je předčasným svařením.
- Kapalinami, které by se případně dostaly do sání, se může poškodit čerpadlo.
- Před použitím nádob či vaniček jakéhokoli typu se ujistěte, zda jsou dostatečně pevné, aby vydržely vakuum i po umístění do ledničky, aby se vyloučila imploze, která by mohla být nebezpečná pro uživatele.
- Nikdy nezavírejte zásuvku během vakuování, protože by se nemohla odvětrat. Zásuvku zavřete, až ji přestanete používat.

Čistění a údržba

- Pro čistění spotřebiče používejte pouze vlhké utěrky a neagresivní dezinfekční a čisticí prostředky. Nepoužívejte abrazivní houby nebo utěrky, aby se nepoškodily ocelové plochy a povrchy víka.
- Voda nebo pára by se mohla dostat na části pod napětím způsobit zkrat. Nikdy nepoužívejte k čistění tekoucí vodu nebo parní čističe.
- Čistění a pravidelnou údržbu musí provádět uživatel; nesmí je vykonávat děti bez dozoru.

Doporučení ohledně ochrany životního prostředí

1) Obal:

Obalový materiál je označen symbolem recyklace, protože je 100 % recyklovatelný. Při likvidaci postupujte podle vnitrostátních předpisů. Obalový materiál (plastové sáčky, polystyrenové díly, atd.) je nutno držet mimo dosah dětí, protože představuje potenciální zdroj nebezpečí.

2) Sešrotování/likvidace:

Přístroj je vyroben z recyklovatelného materiálu. Tento přístroj je označen podle evropské směrnice 2002/96/ES: o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Pokud zajistíte sešrotování tohoto přístroje správným způsobem, přispějete k předcházení potenciálním negativním důsledkům pro životní prostředí a zdraví.



Symbol na spotřebiči nebo v jeho průvodní dokumentaci značí, že se spotřebič nesmí zpracovat jako domácí odpad, ale je nutno ho odevzdat do příslušného sběrného dvora pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

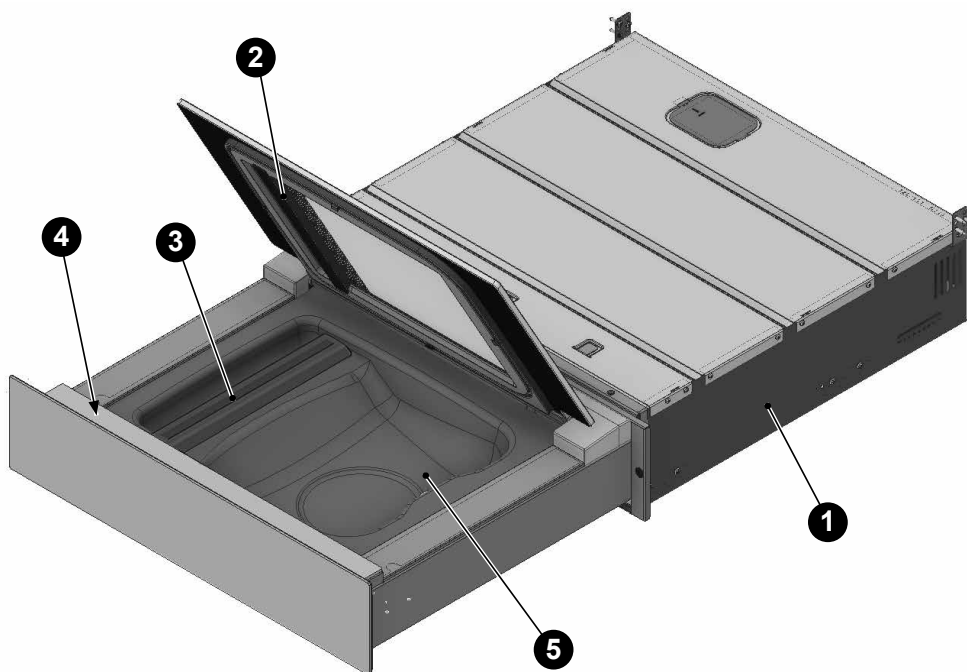
Při likvidaci znehodnoťte spotřebič odříznutím přívodního kabelu; víko odstraňte tak, aby se nemohly děti snadno dostat do spotřebiče.

Přístroj zlikvidujte podle vnitrostátních předpisů o zpracování odpadu a předejte ho do příslušného sběrného dvora: nenechávejte ho bez dozoru ani několik málo dnů, protože představuje zdroj potenciálního nebezpečí.

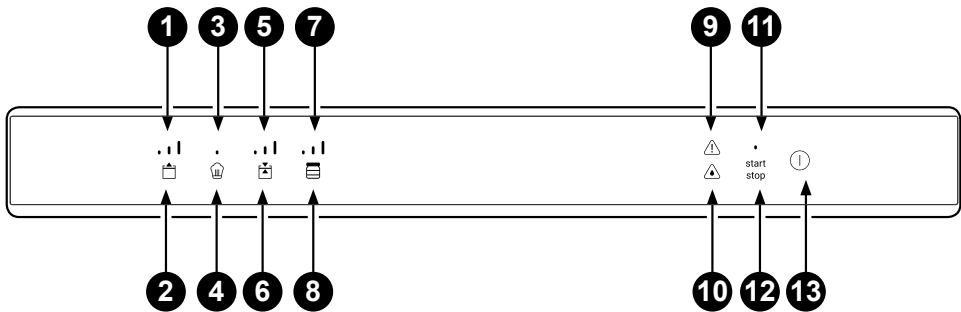
Ohledně dalších informací o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto přístroje kontaktujte příslušný orgán státní zprávy, firmu zajišťující sběr odpadů z domácností či obchod, kde byl spotřebič zakoupen.

Popis baličky

- 1) Vestavný box
- 2) Víko
- 3) Svařovací lišta
- 4) Ovládací panel
- 5) Vakuová komora



Ovládací panel

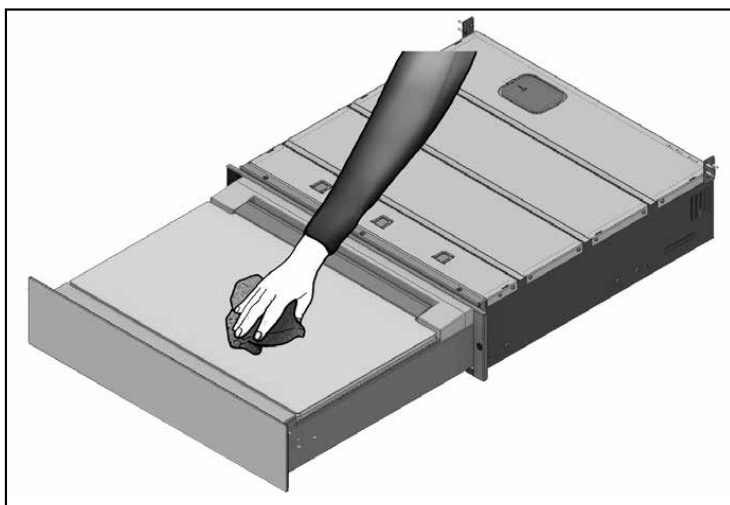
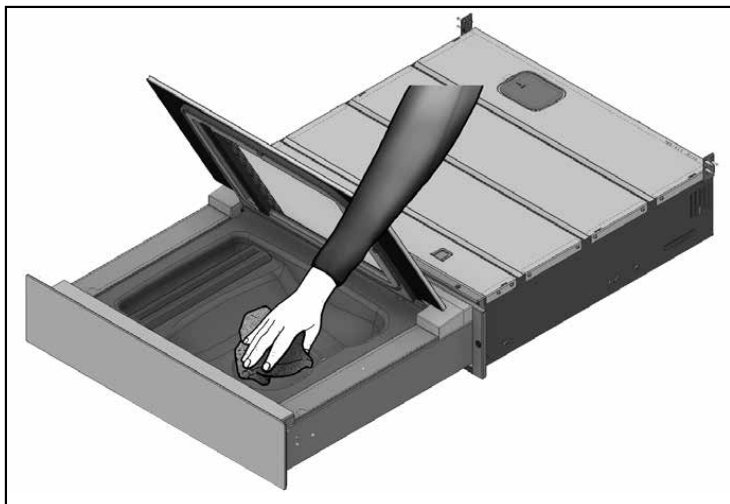


Č.	POPIS
1	Segmentový ukazatel úrovně vakua v sáčku
2	Tlačítko pro volbu a nastavení úrovně vakua v sáčku
3	Ukazatel cyklu Chef Sous Vide
4	Tlačítko pro volbu cyklu Chef Sous Vide
5	Segmentový ukazatel síly svaru
6	Tlačítko pro volbu nastavení úrovně svaření sáčku
7	Segmentový ukazatel úrovně vakua v nádobě
8	Tlačítko pro volbu a nastavení úrovně vakua v nádobě
9	Ukazatel alarmového stavu
10	Ukazatel, že je třeba zahájit cyklus osušení
11	Ukazatel zapnutého cyklu
12	Tlačítko Zahájení / Přerušení cyklu
13	ON/OFF baličky

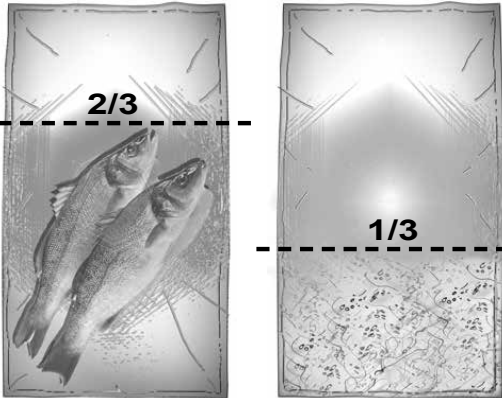
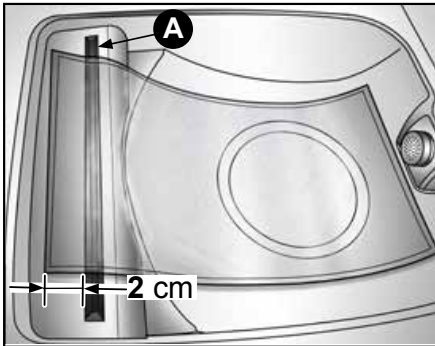
Před použitím výrobku

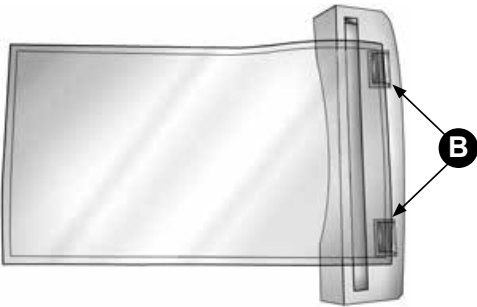
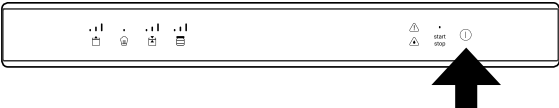
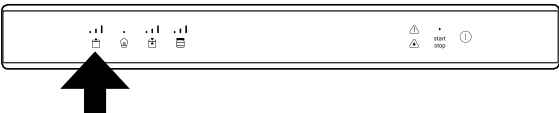
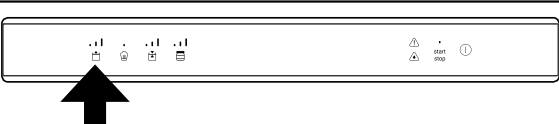
Čistění vakuovací komory a víka před použitím

- Před uvedením spotřebiče do provozu je nutno vyčistit vakuovací komoru a víko měkkou utěrkou navlhčenou pitnou vodou.
- Doporučuje se nepoužívat agresivní detergenty, nerezové drátěnky, stěrky ani abrazivní, kyselé či agresivní látky, které by mohly nenapravitelně poškodit vnitřní povrchy vakuovací komory.

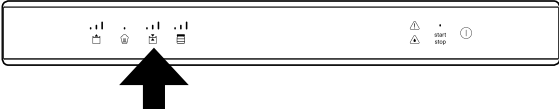


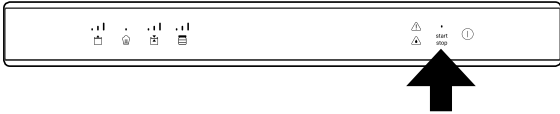
Zabalení vakuováním do sáčků

Fáze	Popis	Obrázek
1	Zvolte sáček podle daného použití (konzervace nebo vaření) s vhodnými rozměry pro danou potravinu: tvrdá potravina nesmí zaujmout více než 2/3 užitečného objemu sáčku; tekuté výrobky nesmí zaujmout více než 1/3 objemu sáčku. Do sáčku vložte pouze dostatečně studené potraviny: nejlepší výsledky dosáhnete s výrobky o teplotě 3 °C (teplota ledničky).	
2	Otevřete víko a zkontrolujte, zda je vakuovací komora suchá; suchá musí být i potravina k zabalení. Dávejte pozor, aby se neznečistil či nenamočil vnitřek sáčku v blízkosti otvoru.	
3	Umístěte sáček ve vycentrované poloze na svařovací liště (A) tak, aby otevřený okraj přesaňoval asi o 2 cm přes lištu.	

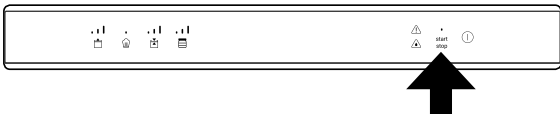
Fáze	Popis	Obrázek
	Jestliže jsou na svařovací liště klipsy (B) , umístěte sáček pod klipsy.	
4	Zavřete víko baličky.	
5	Zapněte baličku stiskem 2"  .	
6	Jestliže se nerozsvítila kontrolka  , stiskněte ikonu volby programů vakuování do sáčku.	
7	Opakovanými stisky  zvolte úroveň vakua:	
	 Jen svaření. Žádný konzervační účinek. Použití: • Zavaření sáčku. • Zabalení choulostivých výrobků. • Opětné zabalení potravin, jakou jsou brambůrky, chleba, trvanlivé pečivo.	
	 Minimální vakuum. Použití: • Balení choulostivých potravin: - citlivých na tlak, jako jsou saláty, jahody, lusky, - citlivých na ztrátu objemu, jako jsou pěny, našlehaná šlehačka, - čerstvých sýrů (brie, gorgonzola).	

Vestavná vakuovací zásuvka

Fáze	Popis	Obrázek
	Střední vakuum. Použití: - Konzervace syrových nebo vařených potravin citlivých na tlak: - rybí filety, - kuřecí maso s kostí, - králíčí maso s kostí, - celí korýši (krevety s hlavou), - cukety, rajská jablka, lilky, - omáčky či husté polévky (ragú, minestrone, kroupová polévka).	
	Nejvyšší vakuum. Použití: - Konzervace nechoulostivých syrových nebo vařených potravin: - brambory a mrkev, - maso. - Konzervace potravin naložených v tekutinách - zelenina v oleji. - Konzervace krájeného vyzrálého sýru - Potraviny pro tepelnou přípravu - maso, - ryby, - zelenina, - šťávy nebo omáčky.	
8	Stiskem  se nastaví požadovaná úroveň svaření. Čím vyšší úroveň svaření zvolíte, tím déle trvá svařování. Pro konzervaci potravin a přípravu vakuovaných potravin se doporučuje použít úroveň 2 či 3.	
	Úroveň 1. Použít pro tenké sáčky, i ty, co nejsou vhodné pro vakuování.	
	Úroveň 2. Použít pro sáčky, které lze běžně zakoupit pro vakuování.	

Fáze	Popis	Obrázek
	  Úroveň 3. Použít pro allobalové sáčky nebo tlusté sáčky určené pro vakuování.	
9	Stiskem start zapněte program.	
10	Zatlačte lehce na víko, aby se spustilo vakuum	
11	Cyklus skončí vzduchotěsným svařením sáčku a opětným přívodem vzduchu do vany	
12	Otevřete víko a vyndejte sáček ven.	

Cyklus lze přerušit v kterýkoli okamžik:

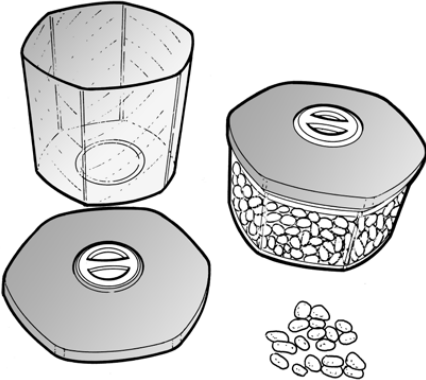
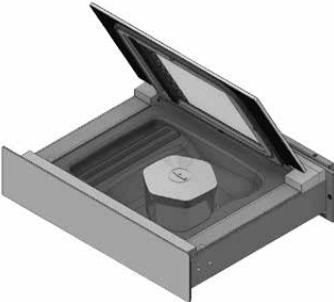
Stiskněte stop Do vany je opět přiveden vzduch.	
---	--

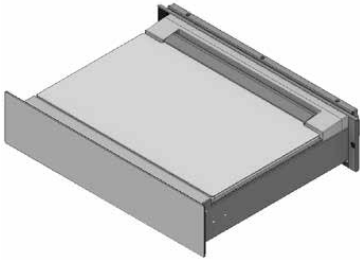
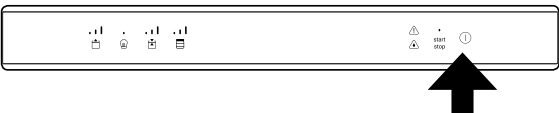
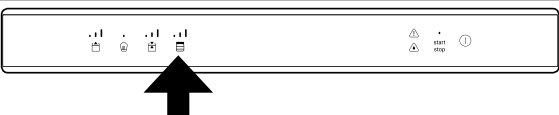
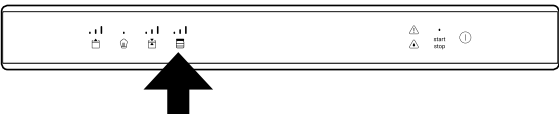
Vestavná vakuovací zásuvka

Vakuování do nádob

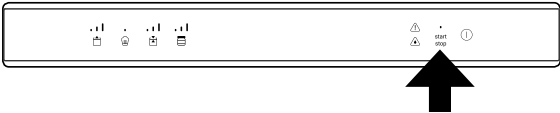
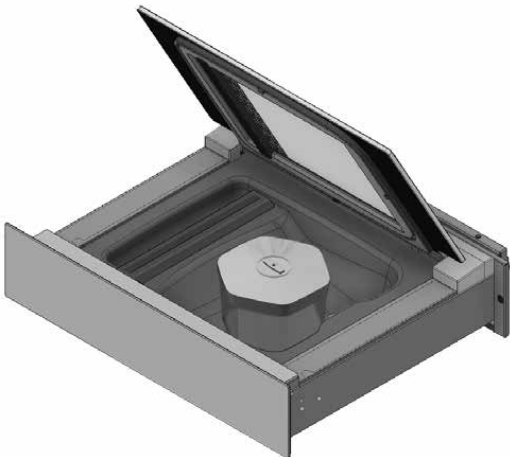
Nádoby ve vaně

PŘÍDAVNÁ SADA (není součástí příslušenství dodaného s vakuovací zásuvkou)

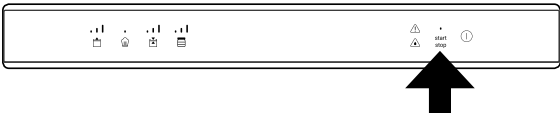
Fáze	Popis	Obrázek
1	Zvolte vhodnou vakuovací nádobu, která se vejde do vany: po vložení se musí nádoba nacházet asi 1 cm od zavřeného víka baličky.	
2	Vložte výrobek do nádoby a zavřete ji. Do sáčku vložte pouze dostatečně studené potraviny: nejlepší výsledky dosáhnete s výrobky o teplotě 3 °C (teplota ledničky). Limity plnění: • Tvrdé potraviny: 100 % • Polévky, nálevy: ½ • Šťávy nebo omáčky: 1/3 • Krémy, omáčky zahuštěné smetanou: ¼ • Výrobky na bázi vajec nebo bílků: 1/6	
3	Otevřete víko a zkontrolujte, zda je vakuovací komora suchá; suchá musí být i potravina k zabalení. Dávejte pozor, aby se neznečistil či nena-močil vnitřek nádoby.	
4	Vložte nádobu do baličky.  Ujistěte se, zda se nádoba nachází ve vzdálenosti alespoň 1 cm od víka. Pokud ne, NEPO-KRAČUJTE a použijte jinou nádobu.	

Fáze	Popis	Obrázek
5	Zavřete víko baličky.	
6	Zapněte baličku stiskem 2" 	
7	Stiskem  zvolte programy pro vakuování do nádob.	
8	Opakovanými stisky  zvolte úroveň vakua:	
	Úroveň 1.  Použití: - Nové již použité nádoby se šroubovacím uzávěrem (Twist-off): - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - krémy, ušlehaná šlehačka.	
	Úroveň 2.  Použití: - Profesionální nádoby, nádoby se šroubovacím uzávěrem (Twist-off): - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - krémy, - zelenina.	
	Úroveň 3.  Použití: - Profesionální nádoby: - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - zelenina, - varné nádoby, - trvanlivé pečivo.	

Vestavná vakuovací zásuvka

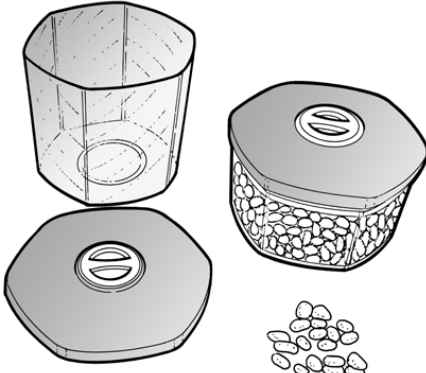
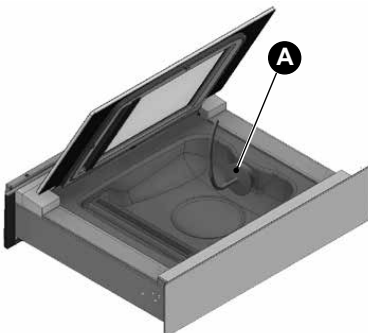
Fáze	Popis	Obrázek
9	Stiskem start zapněte program.	
10	Zatlačte lehce na víko, aby se spustilo vakuum.	
11	Cyklus skončí opětovým přívodem vzduchu do vany.	
12	Otevřete víko a vyndejte nádobu ven.	

Cyklus lze přerušit v kterýkoli okamžik:

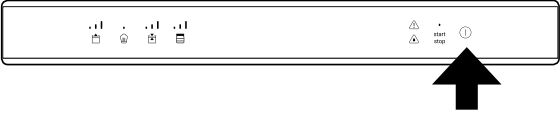
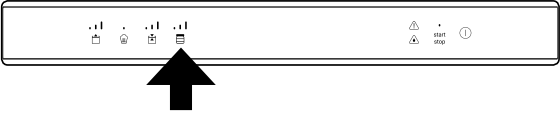
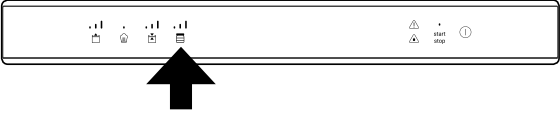
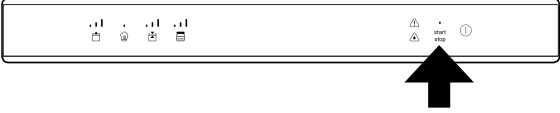
Stiskněte stop Do vany je opět přiveden vzduch. Potravina v nádobě je zabalena ve vakuu.	
---	---

Vnější nádoby

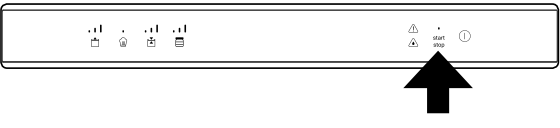
PŘÍDAVNÁ SADA (není součástí příslušenství dodaného s vakuovací zásuvkou)

Fáze	Popis	Obrázek
1	Zvolte nádobu vhodnou pro vakuování.	
2	Vložte výrobek do nádoby a zavřete ji. Do sáčku vložte pouze dostatečně studené potraviny: nejlepší výsledky dosáhnete s výrobky o teplotě 3 °C (teplota ledničky). Limity plnění: • Tvrdé potraviny: 100 % • Polévky, nálevy: ½ • Šťávy nebo omáčky: 1/3 • Krémy, omáčky zahuštěné smetanou: ¼ • Výrobky na bázi vajec nebo bílků: 1/6	
3	Otevřete víko balíčky.	
4	Zasuňte příslušenství (A) pro externí nádoby do vany a víka nádoby.	

Vestavná vakuovací zásuvka

Fáze	Popis	Obrázek
5	Zapněte baličku stiskem 2" 	
6	Stiskem  zvolte progra- my pro vakuování do nádob.	
7	Opakovanými stisky  zvolte úroveň vakuu:	
	 Úroveň 1. Použití: • Nové již použité nádoby se šroubovacím uzávěrem (Twist-off): - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - krémy, ušlehaná šlehačka.	
	 Úroveň 2. Použití: • Profesionální nádoby, nádoby se šroubovacím uzávěrem (Twist-off): - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - krémy, - zelenina.	
	 Úroveň 3. Použití: • Profesionální nádoby: - marmelády a džemy, - omáčky a naložené potraviny (rajčatové omáčky, potraviny naložené v oleji či kyselém nálevu), - zelenina, - varné nádoby, - trvanlivé pečivo.	
8	Stiskem start zapněte program.	
9	Zatlačte lehce na víko, aby se spustilo vakuum.	
10	Po skončení cyklu odstraňte příslušenství z vany.	

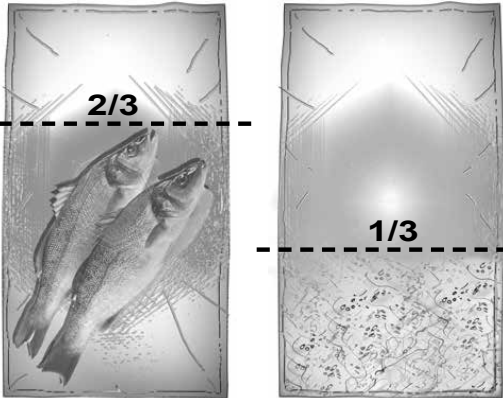
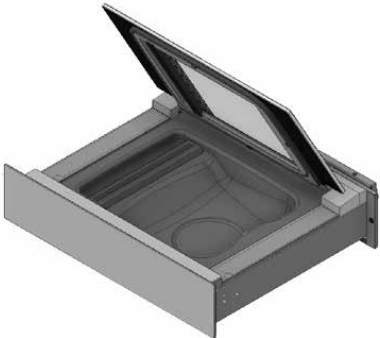
Cyklus lze přerušit v kterýkoli okamžik:

Stiskněte stop. Do vany je opět přiveden vzduch. Potravina v nádobě je zabalena ve vakuu.	
--	--

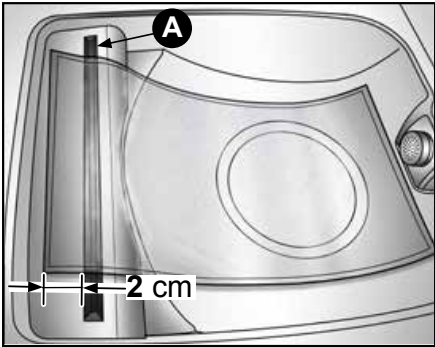
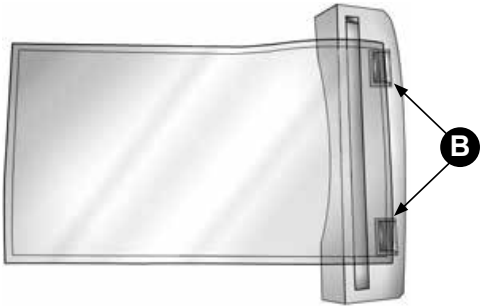
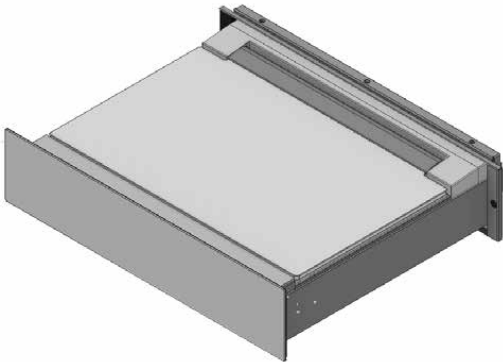
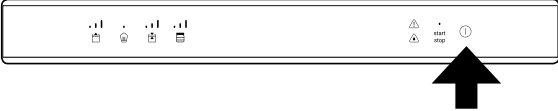
Cyklus chef sous vide

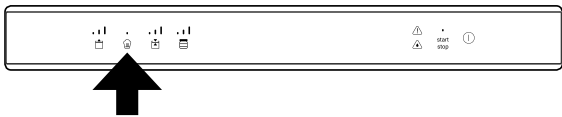
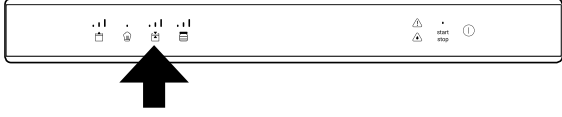
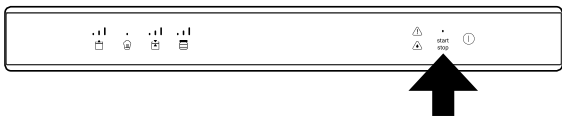
Použití:

- Rajčatové omáčky.
- Ovocné šťávy a pyré.
- Sirupy a mošty (hroznové, balzamikový ocet).
- Marinované maso.
- Marinované ryby.
- Maso naložené v soli, carpaccio.
- Nakládání zeleniny do oleje nebo octu.

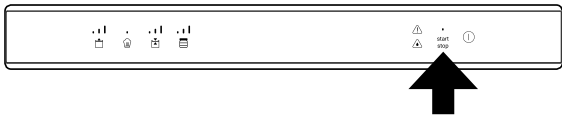
Fáze	Popis	Obrázek
1	Zvolte sáček podle daného použití (konzervace nebo vaření) s vhodnými rozměry pro danou potravinu: tvrdá potravina nesmí zaujmout více než 2/3 užitečného objemu sáčku; tekuté výrobky nesmí zaujmout více než 1/3 objemu sáčku. Vložte pouze dostatečně studené potraviny: nejlepší výsledky dosáhnete s výrobky o teplotě 3 °C (teplota ledničky).	
2	Otevřete víko a zkontrolujte, zda je vakuovací komora suchá; suchá musí být i potravina k zabalení. Dávejte pozor, aby se neznečistil či nenamočil vnitřek sáčku v blízkosti otvoru.	

Vestavná vakuovací zásuvka

Fáze	Popis	Obrázek
3	Umístěte sáček ve vycentrované poloze na svařovací liště (A) tak, aby otevřený okraj přesahoval asi o 2 cm přes lištu.	
	Jestliže jsou na svařovací liště klipsy (B), umístěte sáček pod klipsy.	
4	Zavřete víko baličky.	
5	Zapněte baličku stiskem 2"  .	

Fáze	Popis	Obrázek
6	Stiskněte  uk výběru cyklu "Chef".	
7	Stiskem  se nastaví požadovaná úroveň svaření. Čím vyšší úroveň svaření zvolíte, tím déle trvá svařování. Pro konzervaci potravin a přípravu vakuovaných potravin se doporučuje použít úroveň 2 či 3.	
	 Úroveň 1. Použít pro tenké sáčky, i ty, co nejsou vhodné pro vakuování.	
	 Úroveň 2. Použít pro sáčky, které lze běžně zakoupit pro vakuování.	
	 Úroveň 3. Použít pro alobalové sáčky nebo tlusté sáčky určené pro vakuování.	
8	Stiskem start zapnete program.	
9	Zatlačte lehce na víko, aby se spustilo vakuum	
10	Cyklus skončí vzduchotěsným svařením sáčku a opětným přívodem vzduchu do vany	
11	Otevřete víko a vyndejte sáček ven.	

Cyklus lze přerušit v kterýkoli okamžik:

Stiskněte stop . Do vany je opět přiveden vzduch.	
---	--

Vestavná vakuovací zásuvka

Po použití

- Vypněte baličku stiskem  a podržením 2 s.
- Vyčistěte a osušte baličku a použítá příslušenství.
- Když je vana zcela suchá, zavřete víko.
- Zavřete zásuvku.

Čistění a údržba

- Pro čistění nepoužívejte nerezové drátěnky, stěrky ani abrazivní, kyselé či agresivní látky, které by mohly nenapravitelně poškodit povrchy.
- Použijte měkkou utěrku a neutrální čisticí prostředek.
- Vypněte baličku stiskem  a podržením 2 s.

Očistění zvenku

- Doporučujeme čistit ocelové části ve směru satinování.
- Víko a ovládací panel očistěte měkkou, čistou a vlhkou utěrkou.

Očistění vany

- 1) Počkejte, než se svařovací lišta zchladí.
- 2) Vyndejte svařovací lištu zatažením nahoru.
- 3) Nečistěte sací otvor vodou. Nasátím vody by se mohla balička poškodit.
- 4) Odstraňte nečistotu měkkou utěrkou navlhčenou vlažnou vodou. Případně použijte neutrální dezinfekční prostředek.
- 5) Osušte měkkou utěrkou.

Očistění svařovací lišty

- 1) Počkejte, než se svařovací lišta zchladí.
- 2) Vyndejte svařovací lištu zatažením nahoru.
- 3) Odstraňte nečistotu měkkou utěrkou navlhčenou vlažnou vodou.
- 4) Před použitím baličky ji řádně osušte.

Očistění adaptéru pro externí vakuum

- 1) Použijte teplou vodu a mycí prostředek na nádobí.
- 2) Pečlivě adaptér opláchněte.
- 3) Osušte čistou utěrkou.
- 4) Adaptér použijte znovu, až když je zcela suchý.

Cyklus sušení

- Signálem  upozorní balička uživatele, že je nutno zapnout CYKLUS SUŠENÍ.
- Odstraňte z vany všechny předměty a zbytky kapalin.
- Stiskněte **start**
- Počkejte na skončení cyklu. Trvá asi 20 sekund. Při předčasném přerušení je nutno cyklus zopakovat.

Vyhledání závad

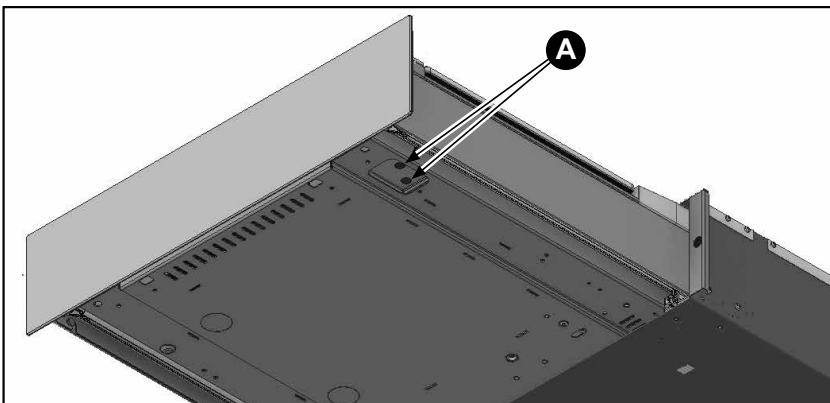
Většinu problémů, které se vyskytnou během každodenního používání baličky, můžete odstranit sami. V tom pomůže následující tabulka.

Jestliže se nepodaří problém odstranit, obraťte se na servisní středisko.

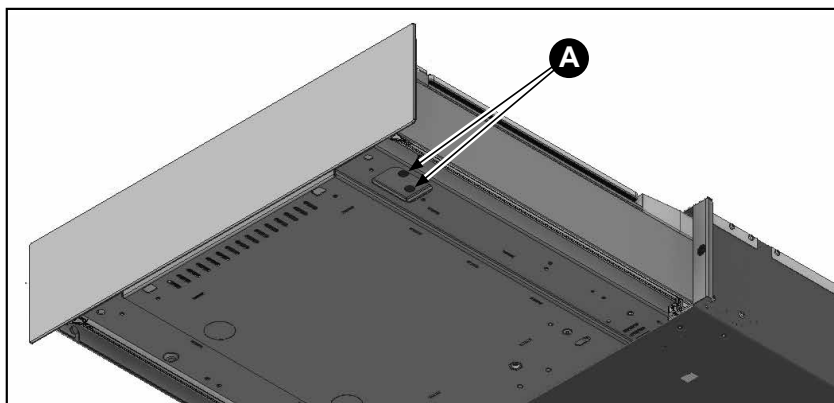
Problém	Příčina	Řešení
Balička se nedá vyjmout ze zásuvky.	• Zablokovaný systém „Push to open“ vedení. • Vzpříčený spirálový přívodní kabel.	• Kontaktujte montéra. • Kontaktujte montéra.
Balička se nezapne.	• Balička není napájená. • Napájecí vidlice není zastrčená do zásuvky.	• Zkontrolujte, zda jde do zásuvky elektrické napájení. • Zasuňte vidlici přívodního kabelu do zásuvky.
Balička se vypnula.	• Výpadek elektrického napájení. • Porucha elektroniky.	• Obnovte elektrické napájení. • Obraťte se na servisní středisko.
Tlačítka nereagují na ovládání.	• Povrch ovládacího panelu je znečištěný nebo mokrý.	• Očistěte a osušte povrch ovládacího panelu.
Víko se nedá otevřít.	• Probíhá vakuování. • Na panelu nesvítí žádná kontrolka	• Je normální, že během fungování zůstane víko zavřené. Vyčkejte, až skončí vakuování nebo stiskněte stop pro přerušení a vyprázdnění vany. • Během vakuování vypadlo elektrické napájení. NEPOKOUŠEJTE SE OTEVŘÍT VÍKO ŽÁDNÝM ZPŮSOBEM. Obnovte elektrické napájení a vyčkejte, až skončí dekomprese vany.
V zataveném sáčku zůstává příliš mnoho vzduchu.	• Sáček nemá vhodné rozměry pro potravinu k vakuovému zabalení. • Byla nastavena příliš nízká úroveň vakuování. • Jedná se o tekutinu.	• Použijte sáček vhodného rozměru. • Použijte vyšší úroveň vakuování. • Je normální, že při vakuování tekutých produktů zůstane uvnitř něco málo vzduchových bublin.

Vestavná vakuovací zásuvka

Problém	Příčina	Řešení
Svařovací lišta se zvedne, ale neprovede svar.	• Zasáhla ochrana svařovací lišty. • Svařovací lišta praskla.	• Ve spodní pravé části baličky jsou dvě tlačítka (A) pro reset vnitřních ochran. Resetujte vnitřní ochrany stiskem tlačítek. Pokud se závada opakuje, kontaktujte servisní středisko. • Kontaktujte servisní středisko.
Svařování není optimální.	• Úroveň svařování není vhodná pro typologii použitého sáčku. • Bylo provedeno mnoho po sobě jdoucích svařovacích cyklů. • Sáček je větší než svařovací lišta. • Okraj sáčku nebyl správně umístěn. • Okraj sáčku je znečištěný. • Guma vyvíjející protitlak a svařovací lišta jsou znečištěné. • Guma vyvíjející protitlak a svařovací lišta jsou zničené.	• Použijte jinou úroveň vakuování. • Počkejte mezi cykly alespoň alespoň dvě minuty, než zchladne svařovací lišta. • Použijte vhodný sáček. • Umístěte okraj sáčku doprostřed tak, aby přesahoval asi 2 cm přes svařovací lištu. • Zajistěte, aby se okraj sáčku u svařovací lišty neřasil. • Při vkládání potravin zahněte okraj sáčku tak, aby vnější strana zůstala čistá. • Očistěte svařovací lištu a přítlačnou gumu. • Kontaktujte servisní středisko.



Problém	Příčina	Řešení
Bliká  .	Čerpadlo nasálo vlhkost.	Zapněte SUŠICÍ CYKLUS.
Během cyklu se rozsvítí  a spustí se zvuková výstraha.	- Nezapne se vakuum. Není zavřené víko. - Nezapne se vakuum. Těsnění víka je znečištěné. - Nezapne se vakuum. Těsnění víka je prasklé. - Čerpadlo se nerozběhlo. - Zasáhla ochrana svařovací lišty.	- Při zahájení cyklu zatlačte lehce na víko a počkejte, až se spustí vakuum. - Vyčistěte vanu a těsnění. - Kontaktujte servisní středisko kvůli výměně. - Ve spodní pravé části baličky jsou dvě tlačítka (A) pro reset vnitřních ochran. Resetujte vnitřní ochrany stiskem tlačítek. Pokud se závada opakuje, kontaktujte servisní středisko.
Během cyklu s vnější nádobou se rozsvítí  a spustí se zvuková výstraha.	- Víko vnější nádoby není správně umístěno. - Vnější odsávací zařízení není správně připojeno.	- Umístěte správně víko vnější nádoby. - Připojte správně vnější odsávací zařízení k baličce a nádobě.
rozsvítí se  a bliká  .	Bylo provedeno mnoho po sobě jdoucích cyklů a olej v čerpadle se přehřál.	Nechte baličku zchladnout alespoň jednu hodinu.



Instalace

Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití je nedílnou součástí výrobků a jsou v něm uvedeny všechny informace pro správnou instalaci a údržbu stroje.



Uživatel a pracovník provádějící instalaci si musí pozorně pročíst tento návod a postupovat podle něho. Návod je nutno uchovávat na známém místě snadno přístupném pro oprávněné osoby (montér, uživatel, údržbář).

Spotřebič je určen pouze pro použití, pro které byl koncipován, tzn., pro vakuové balení potravin.

Každé jiné použití je nepatřičné a potenciálně nebezpečné.

Výrobce nenese odpovědnost a neposkytne povinné plnění ze záruky, pokud dojde k poškození spotřebiče či jiných věcí a úrazu osob způsobené:

- Nesprávnou instalací a/nebo v rozporu s platnými zákony.
- Změnami či zásahy nestanovenými pro model.
- Použitím neoriginální náhradních dílů nebo neurčených pro daný model.
- Nedodržením, byť jen částečným, pokynů stanovených v tomto návodu.
- Nedodržením během instalaci spotřebiče bezpečnostních předpisů o předcházení úrazů.

Úvodem



Spotřebič musí nainstalovat výlučně autorizovaní a specializovaní pracovníci podle pokynů a předpisů uvedených v tomto návodu.

- Před nainstalováním spotřebiče zkontrolujte, zda jsou všechna ostatní elektrická zařízení v souladu se zákonem a vyhovují podle údajů uvedených na štítku spotřebiče (V, kW, Hz, počet fází, příkon).
- Montér musí rovněž zkontrolovat případné požární předpisy.
- Výrobce vystavil prohlášení o shodě s evropskými předpisy v platném znění.
- Úkony provádějte na baličce vypojené z elektrické sítě.
- Neodpojujte baličku ze zásuvky zatažením za přívodní kabel.



Pozor! Při manipulaci se spotřebičem je nutno používat ochranné rukavice. Se spotřebičem musí manipulovat dvě osoby.



Všechny součásti obalu je nutno zlikvidovat podle předpisů platných v zemi používání spotřebiče. S odpady je nutno v každém případě nakládat tak, aby neohrožily životní prostředí.



POZOR! Díly obalu mohou potenciálně nebezpečné pro děti a zvířata: ujistěte se, že si s nimi nehrají!

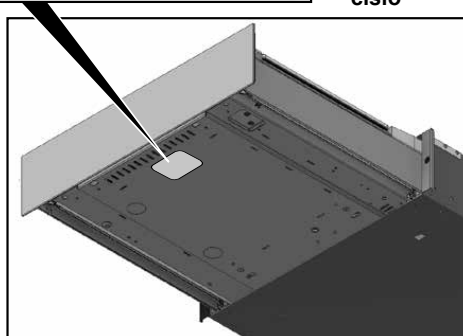
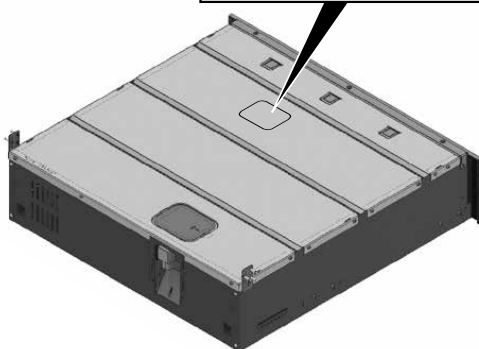
Údaje na štítku

Na obalu:

Značka	Výrobní číslo	Kód výrobku	Počet kusů	Kód výrobku
Product No.	Serial No.	Quantity	Product No.	
ART. NR.			ART. NR.	
Description MODELL:	Barcode		Description MODELL:	
Model			Model	
Shipping Container Code:	Made in Italy		Shipping Container Code:	

Na balíče: upevněný na vestavném boxu a pod přední částí balíčky.

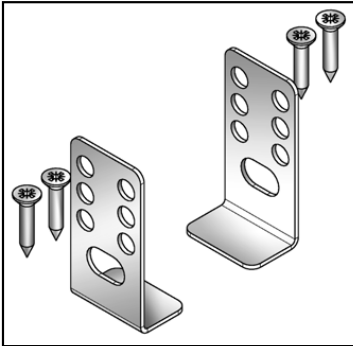
Značka		Výroba
Model	MODEL:	Kód výrobku
Napětí a kmitočet	VOLTAGE:	
Výkon	POWER:	
Hmotnost	WEIGHT:	
	SERIAL No.	Sériové číslo/ Výrobní číslo



Vestavná vakuovací zásuvka

Balící list

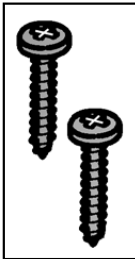
- 1 ks balička (obr. 1).
- 2 ks zadní upevňovací třmeny + 4 ks šroubů do dřevotřísky 4,5×16 mm (obr. 2).
- 2 ks šroubů do dřevotřísky 4,5×16 mm pro přední upevnění baličky k nábytku (obr. 3).
- 1 ks přívodní kabel (obr. 4).
- 1 ks příslušenství pro vnější nádoby s adaptérem (obr. 5).
- 1 ks olejový filtr čerpadla (obr. 6).



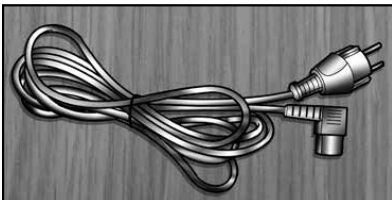
Obr. 2



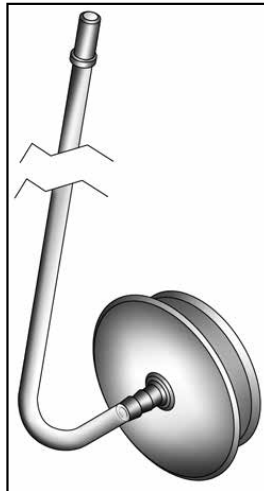
Obr. 1



Obr. 3



Obr. 4



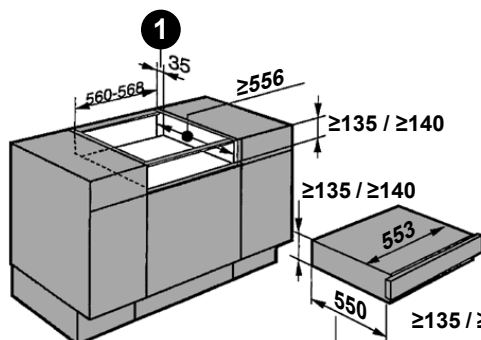
Obr. 5



Obr. 6

Zástavbové rozměry

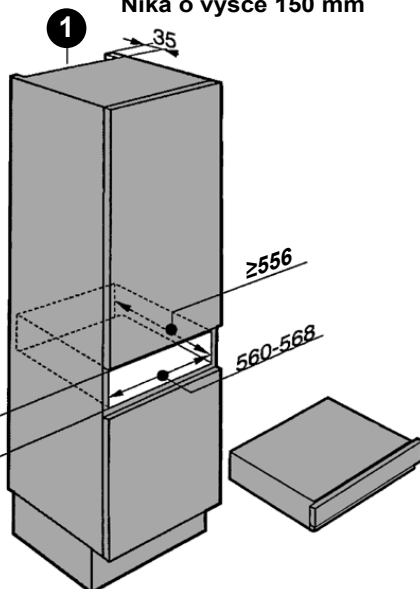
Zástavba pod pracovní plochu



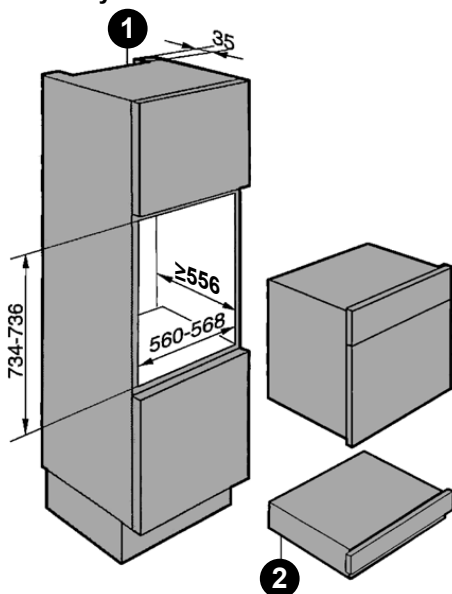
1 Větrací otvor

2 Zástavbový rozměr včetně vidlice pro
přívod elektrického napájení. Přívodní
kabel, $L = 2000$ mm.

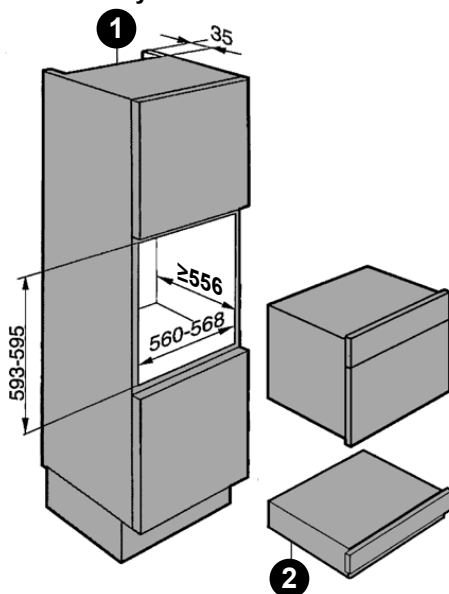
Zástavba do sloupu Nika o výšce 150 mm



Zástavba do sloupu Nika o výšce 750 mm



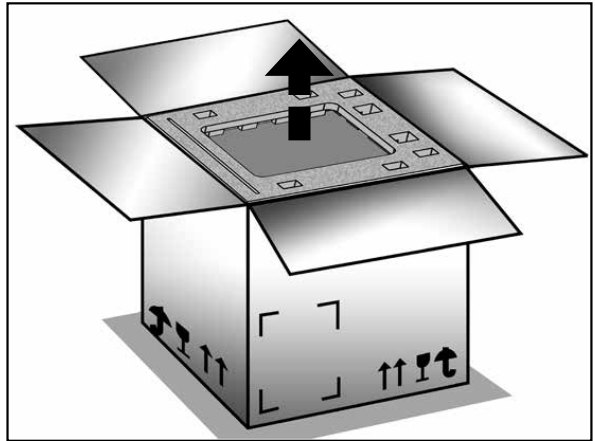
Zástavba do sloupu Nika o výšce 600 mm



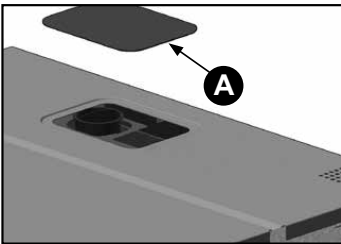
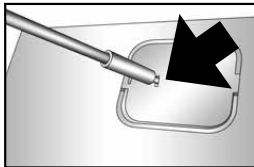
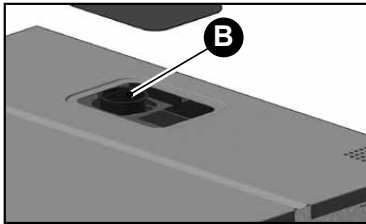
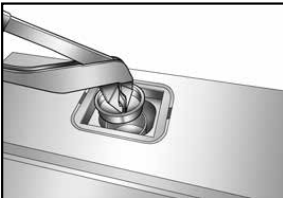
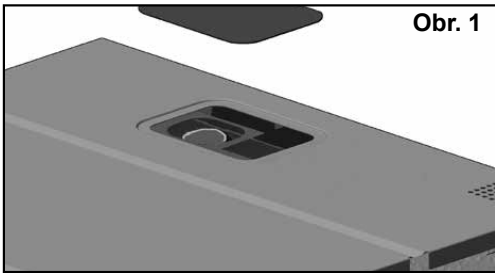
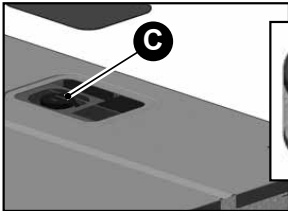
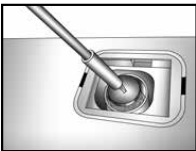
Vestavná vakuovací zásuvka

Vybalení

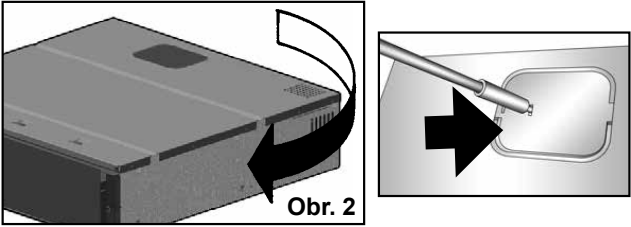
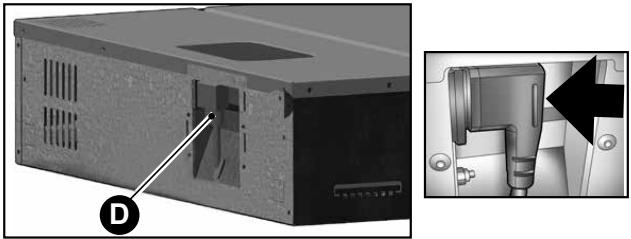
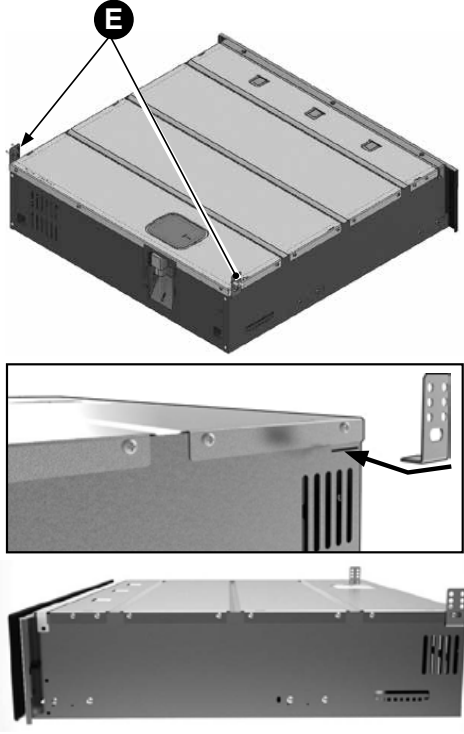
- Otevřete obal.
- Odstraňte výplně.
- Vyndejte baličku.
- Vyndejte příslušenství.
- Zkontrolujte, zda balička a příslušenství nejsou poškozené. Pokud některé díly chybí či jsou poškozené, přerušte montáž a kontaktujte prodejce.

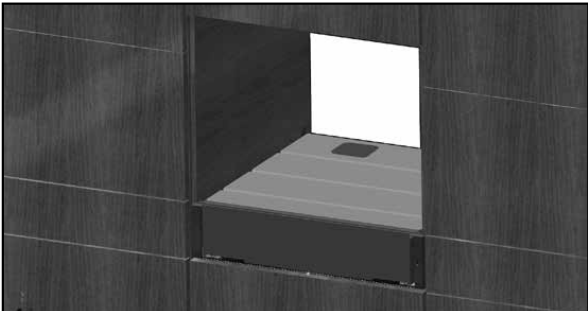
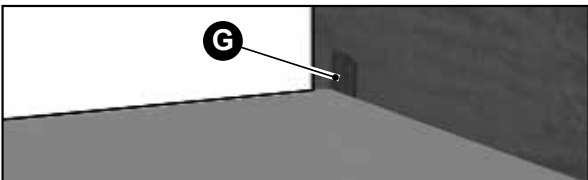
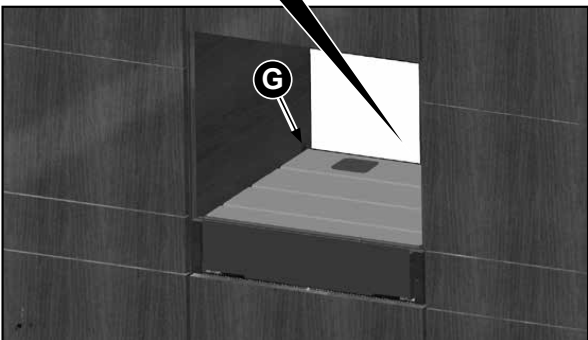


Montáž a instalace

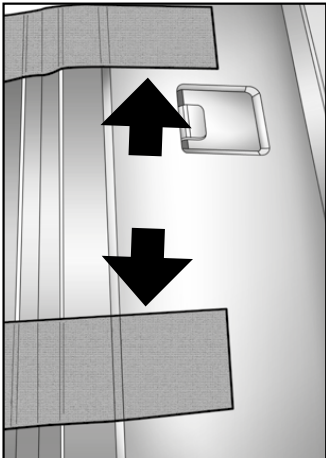
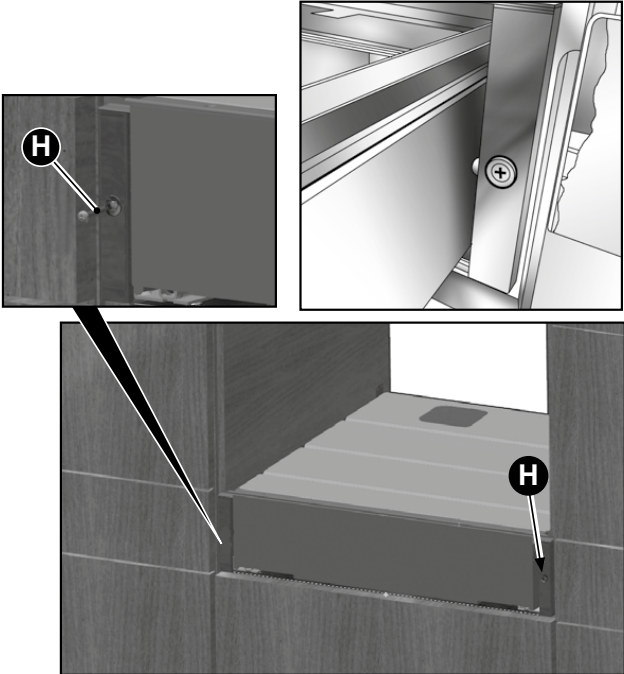
Fáze	Popis	Obrázek
1	Sundejte horní kryt (A).	 
2	Odstraňte uzávěr olejového filtru (B) (obr. 1).	    Obr. 1
3	Zašroubujte filtr (C) na čerpadlo.	  

Vestavná vakuovací zásuvka

Fáze	Popis	Obrázek
4	Namontujte horní kryt (obr. 2).	 Obr. 2
5	Zasuňte kolík (D) do zásuvky na zadní straně vestavného boxu.	
6	Namontujte zadní upevňovací třmeny (E).	

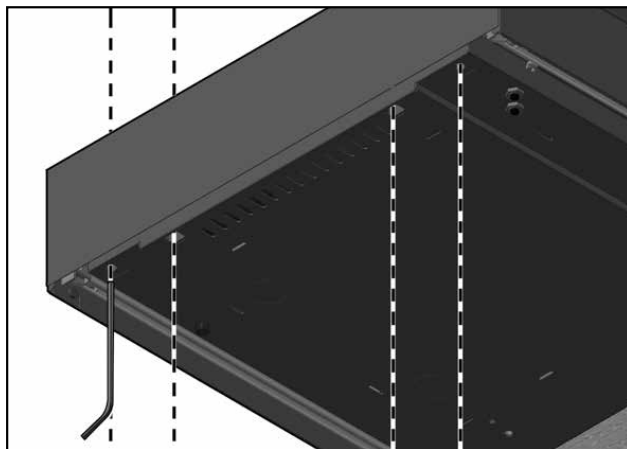
Fáze	Popis	Obrázek
7	Zvedněte baličku a zasuňte ji na polici v nábytku.	
8	Upevněte šrouby do dřevotřísky 4,5×16mm zadní upevňovací třmeny (G) k bočním stěnám nábytku.	   
9	Protáhněte přívodní kabel k proudové zásuvce připravené na zdi.	

Vestavná vakuovací zásuvka

Fáze	Popis	Obrázek
10	Odstraňte zajišťovací pásky.	
11	Upevněte přední panel nábytku šrouby (H) do dřevotřísky 4,5×16 mm.	
12	Ustavte baličku pozorně do středové polohy.	

Seřízení čelního panelu

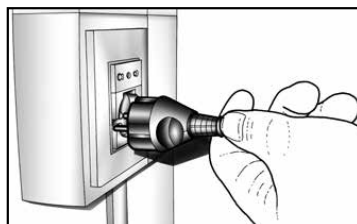
- Vytáhněte baličku lehkým zatlačením na čelní panel.
- Ve spodní části čelního panelu jsou dva seřizovací šrouby napravo a dva seřizovací šrouby nalevo (**obr. 5**).
- Těmito seřizovacími šrouby seřídíte čelní panel.
- Zasuňte baličku zatlačením dovnitř.



Obr. 5

Elektrické připojení

- Zkontrolujte znovu, zda charakteristiky elektrického rozvodu vyhovují podle údajů uvedených na štítku spotřebiče.
- Zapojte vidlici do zásuvky elektrického rozvodu.



Vestavná vakuovací zásuvka

Technické údaje

Rozměry vestavného boxu	Šířka: 553 mm Výška: 140 mm Hloubka: 550 mm
Hmotnost	kg
Napájecí napětí	220 - 240 V
Kmitočet	50/60 Hz
Výkon	240 W
Proudová spotřeba	1 A
Instalace	Vestavba
Objem vakuové komory	6,4 l
Užitná délka svařovací lišty	250 mm
Největší rozměr sáčku	250×350 mm

Užitečné poznámky

Datum zakoupení: _____

Prodejce:

Jméno: _____

Adresa: _____

Telefon: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Itálie

Nejbližší doporučené servisní středisko:

Na výrobek se vztahuje záruka ze zákona i záruční podmínky a lhůty uvedené na záručním listě přiloženém k výrobku. Záruční list je nutno uschovat a v případě potřeby předložit našemu autorizovanému servisnímu středisku spolu s dokladem o zakoupení spotřebiče. Záruční podmínky jsou uvedené i na našich webových stránkách. Pro žádost o asistenci vyplňte formulář on line nebo nás kontaktujte na čísle, které naleznete na servisní stránce na našich webových stránkách.

Náhradní díly

OHLEDNĚ NÁHRADNÍCH DÍLŮ: Kontaktujte servisní středisko Gias Service

OBSAH

Bezpečnostné pokyny a upozornenia	182
Určené použitie	182
Deti	182
Technická bezpečnosť	183
Správne používanie	184
Čistenie a údržba	185
Rady na ochranu životného prostredia	186
Opis baličky	187
Ovládací panel	188
Pred použitím spotrebiča	189
Čistenie vákuovej komory a veka pred použitím	189
Vytvorenie vakuu vo vreckách	190
Vytvorenie vakuu v nádobkách	194
Nádoby vo vaničke	194
Externé nádoby	197
Cyklus chef sous vide	199
Po použití	202
Čistenie a údržba	202
Čistenie vonkajšieho povrchu	202
Čistenie vaničky	202
Čistenie lišty na zatavenie	202
Čistenie externého vákuového adaptéra	202
Cyklus osušenia	202
Riešenie problémov	203
Inštalácia	206
Bezpečnostné pokyny	206
Úvod	206
Údaje na štítku	207
Zoznam dielov pri dodávke	208
Rozmery na vstavenie	209
Vybalenie	210
Montáž a inštalácia	211
Nastavenie predného panela	215
Elektrické zapojenie	215
Technické údaje	216
Užitočné poznámky	216
Náhradné diely	216

Bezpečnostné pokyny a upozornenia

- Tento výrobok spĺňa požiadavky platných bezpečnostných noriem a predpisov. Nesprávne používanie však môže spôsobiť zranenia a poškodenie majetku.
- Návod je neoddeliteľnou súčasťou spotrebiča. Sú v ňom uvedené všetky pokyny potrebné na správnu inštaláciu, používanie a údržbu spotrebiča, aby sa predišlo nebezpečenstvám, ktoré by mohli spôsobiť poranenia osôb a poškodenie majetku. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nedodržaním pokynov v návode.
- Používateľ a pracovník vykonávajúci inštaláciu si musia pozorne prečítať tento návod a vždy dodržiavať v ňom uvedené pokyny. Okrem toho musí byť uložený na známom a ľahko prístupnom mieste a pri predaji spotrebiča ho musíte odovzdať novému majiteľovi.

Určené použitie

- Tento spotrebič je určený výhradne na použitie v domácnosti.
- Nie je určený na používanie vonku.
- Spotrebič je určený výhradne na použitie, pre ktoré bol navrhnutý, teda na vákuové balenie potravín.
- Každé iné použitie treba považovať za nevhodné a preto nebezpečné.
- Je absolútne zakázané uzatvárať do vákuových vreciek živé potraviny (kôrovce a živé organizmy všeobecne).
- Tento spotrebič nie je určený, aby ho používali osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami ani osoby s nedostatkom skúseností a poznatkov, pokiaľ nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Uvedené osoby smú spotrebič používať bez dozoru, iba ak im bol vysvetlený postup obsluhy a ak sú schopné obsluhovať spotrebič bezpečným spôsobom. Je dôležité, aby vedeli rozpoznať a pochopiť nebezpečenstvá vyplývajúce z nesprávneho používania spotrebiča.

Deti

- Deťom vo veku do ôsmich rokov nedovoľte, aby sa priblížili k spotrebiču alebo na ne neustále dohliadajte.
- Deti vo veku nad osem rokov smú spotrebič používať bez dozoru, iba ak im bol vysvetlený postup obsluhy a ak sú schopné obsluhovať spotrebič bezpečným spôsobom. Je dôležité, aby vedeli rozpoznať a pochopiť nebezpečenstvá vyplývajúce z nesprávneho používania spotrebiča.

- Dohliadajte na deti, ktoré sa nachádzajú v tesnej blízkosti zásuvky. Nedovoľte im, aby sa so zásuvkou hrali.
- Nedovoľte, aby sa k spotrebiču priblížili deti, kým lišta a drážka na zatavenie nevychladnú, aby sa predišlo každému riziku popálenia.
- Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové diely a pod.) musíte nechávať mimo dosahu detí, pretože predstavujú zdroj nebezpečenstva.
- Spotrebič zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi na likvidáciu odpadov a odovzdajte ich v príslušných zberných strediskách, nenechávajte ho voľne odložený ani pár dní, pretože sú zdrojom nebezpečenstva pre deti.

Technická bezpečnosť

- V dôsledku prác pri inštalácii a mimoriadnej údržbe alebo po nesprávne vykonaných opravách sa môžu vyskytnúť situácie s vážnym ohrozením používateľa. Uvedenými zásahmi poverujte výhradne kvalifikovaných a výrobcom poverených pracovníkov.
- Mimoriadny pozor dávajte na celkový stav veka (prítomnosť prasklín, naloženín, škrabancov a hlbokých drážok). Prípadné škody by mohli spôsobiť implóziu, teda deformáciu zásuvky podtlakom s vážnym ohrozením pre pracovníka obsluhy. Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodené veko.
- V spotrebiči je nainštalovaná olejová výveva. Spotrebič nikdy nenakláňajte ani neobraccajte hore dnom, aby ste zabránili vyliatiu oleja.
- Správne fungovanie spotrebiča je zaručené, iba keď je zapojený k elektrickej sieti spĺňajúcej všetky požiadavky noriem a ktorej hodnoty zodpovedajú údajom (napätie, frekvencia) na štítku spotrebiča. Ak by ste mali nejaké pochybnosti, dajte elektrickú sieť skontrolovať špecializovanému elektrikárovi.
- Elektrická bezpečnosť je zaručená iba vtedy, keď je spotrebič zapojený do správne uzemnenej elektrickej siete. Skontrolujte, či bola táto základná bezpečnostná podmienka overená. Ak by ste mali nejaké pochybnosti, dajte elektrickú sieť skontrolovať špecializovanému elektrikárovi.
- Rozdvojky ani predlžovacie napájacie káble nezaručujú dostatočnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Preto spotrebič nezapájajte použitím uvedených zariadení.
- Pri dotyku alebo modifikácii elektrických alebo mechanických komponentov sa môžu vyskytnúť úrazy a poruchy spotrebiča. V žiadnom prípade nesmiete otvoriť kryt spotrebiča.
- Ak by bol poškodený elektrický napájací kábel, musíte ho dať vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku.

Vstavaná vákuová zásuvka

- Ak by sa odpojila zástrčka alebo ak by elektrický napájací kábel nebol vybavený zástrčkou, musí spotrebič do elektrickej siete zapojiť skúsený elektrikár.
- Pokiaľ by ste spozorovali nejaké chyby na spotrebiči (napríklad poškodený elektrický napájací kábel alebo poruchu fungovania ovládacieho panela), spotrebič nepoužívajte a okamžite to oznámte svojmu autorizovanému servisnému stredisku.
- Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak máte mokré ruky alebo ak ste v kontakte s vodou.
- Ak zásuvka nebude opravená v autorizovanom servisnom stredisku, stratíte nárok na záruku.
- Prípadné pokazené diely sa smú vymeniť výhradne za originálne náhradné diely, ktoré vám poskytne váš predajca.
- V prípade výpadku dodávky elektrickej energie vo fáze vákua ostane v komore vákuum a veko sa nebude dať otvoriť. V žiadnom prípade sa nesnažte veko otvoriť násilím ani pomocou nejakého nástroja. Po obnove elektrického napájania bude možné veko znovu otvoriť.
- Pri vykonávaní prác mimoriadnej údržby, pri inštalácii alebo pri oprave odpojte spotrebič od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky zo zásuvky elektrickej siete. Ak nie je zásuvka prístupná, prerušte elektrický obvod, ku ktorému je spotrebič zapojený príslušným hlavným vypínačom. Pred vykonávaním opráv alebo pred inštaláciou sa uistite, že spotrebič je skutočne odpojený od elektrickej siete.
- Pred likvidáciou spotrebič znehodnotte odrezaním elektrického napájacieho kábla, aby sa nedal použiť a aby sa deti nemohli dostať do vnútra spotrebiča.

Správne používanie

- Nebezpečenstvo popálenia! Po zatavení vrečka ostane lišta na zatavenie aj zvar na samotnom vrečku veľmi teplé. Po ukončení postupu zatavenia sa nedotýkajte lišty ani drážky na zatavenie.
- Nebezpečenstvo požiaru! Lahko zápalné materiály neskladujte v zásuvke ani ich nenechávajte v jej tesnej blízkosti.
- Vodiace lišty majú maximálnu nosnosť 30 kg. Zásuvku nepreťažujte ani sa neopierajte o otvorenú zásuvku, pretože by sa poškodili vodiace lišty.
- Prípadné poškodenie veka môže spôsobiť deformáciu zásuvky podtlakom. Na veko nič nekladte ani žiadnym predmetom nenarážajte do povrchu zásuvky. V prípade náhodného nárazu do veka pozorne skontrolujte, či sa

veko nepoškodilo. Ak by ste mali nejaké pochybnosti, požiadajte o pomoc autorizované servisné stredisko.

- Spotrebič ani veko nikdy nepoužívajte ako pracovnú plochu, odkladací priestor ani dosku na rezanie.
- Zásuvku nainštalujte tak, aby sa dala zásuvka úplne vytiahnuť alebo aby sa dalo veko otvoriť až na doraz. Iba takto budete môcť kontrolovať vákuovú komoru v každej fáze a zabrániť kontaktu s lištou a drážkou na zatavenie, kým budú ešte horúce.
- Baľte vždy dostatočne studené potraviny: najlepšie výsledky uchovania sa dosiahnu s potravinami vychladenými na teplotu 3 °C. Okrem toho sa tým zabráni tvorbe pár, ktoré by mohli spôsobiť rušenia prevádzky zásuvky. Pozorne sledujte postup vakuácie a pokiaľ by ste spozorovali tvorbu bubliniek v kvapalinách, zabráňte ich úniku zatavením vrečka v predstihu.
- Ak by sa kvapaliny dostali do vývevy, mohli by ju poškodiť.
- Pred použitím nádob alebo pohárov akéhokoľvek druhu sa uistite, že sú dostatočne silné, aby vydržali vákuum a dali sa potom vložiť do chladničky, aby sa zabránilo deformácii zásuvky podtlakom, ktorá by mohla byť nebezpečná pre používateľa.
- Zásuvku nikdy nezatvárajte počas prevádzky, pretože by to zabránilo ventilácii spotrebiča. Zásuvku zatvorte až po ukončení jej použitia.

Čistenie a údržba

- Na čistenie spotrebiča používajte iba vlhké utierky a neagresívne dezinfekčné a čistiace prípravky. Nepoužívajte abrazívne špongie ani drôtenky, aby ste predišli poškodeniu oceľových povrchov a povrchu veka.
- Voda alebo para by sa mohli dostať k dielom pod parou a spôsobiť skrat. Nikdy nepoužívajte tečúcu vodu ani spotrebiče používajúce na čistenie paru.
- Čistenie a pravidelnú údržbu, ktorú má vykonávať používateľ, nesmú vykonávať deti bez dohľadu.

Rady na ochranu životného prostredia

1) Obal:

Obalový materiál je 100 % recyklovateľný, označený symbolom recyklácie. Pri jeho likvidácii dodržiavajte miestne predpisy. Obalový materiál (plastové vrecká, polystyrénové diely a pod.) musíte nechávať mimo dosahu detí, pretože predstavujú zdroj nebezpečenstva.

2) Zneškodnenie/Likvidácia:

Spotrebič je vyrobený z recyklovateľného materiálu. Tento spotrebič je označený v súlade s pokynmi európskej smernice 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ). Uistite sa, že tento spotrebič bude zneškodnený správnym spôsobom, zabráňte prípadným negatívnym dopadom na životné prostredie a zdravie ľudí.



Symbol na spotrebiči alebo na sprievodnej dokumentácii indikuje, že s týmto spotrebičom sa nesmie zaobchádzať ako s komunálnym odpadom, ale spotrebič sa musí odovzdať v zbernom stredisku, ktorého pracovníci zaistia recykláciu a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení podľa platných predpisov.

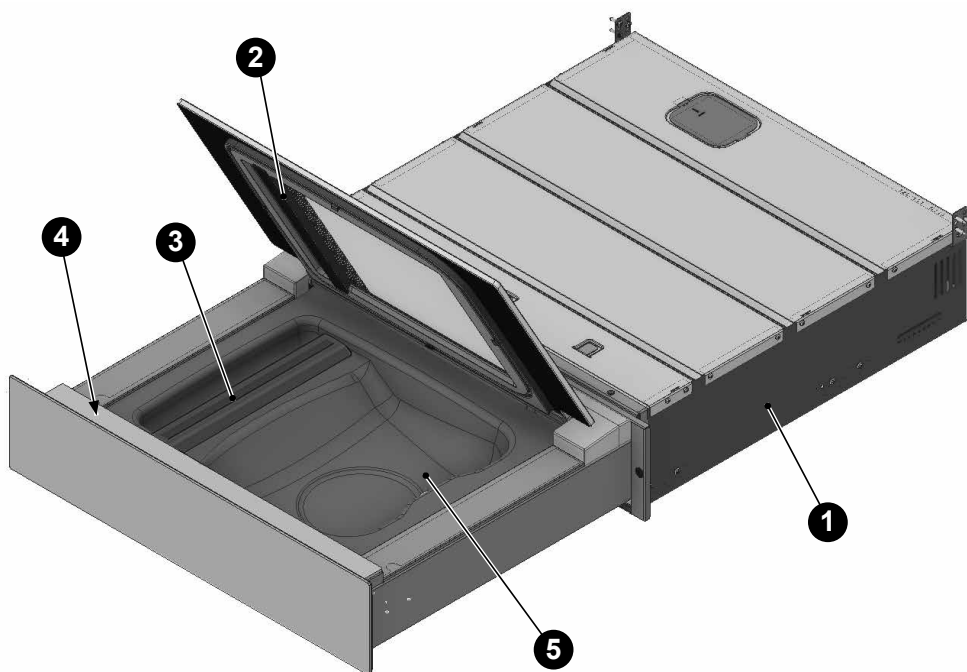
Pred likvidáciou spotrebič znehodnoťte odrezaním elektrického napájacieho kábla, aby sa nedal použiť a aby sa deti nemohli dostať do vnútra spotrebiča.

Spotrebič zlikvidujte v súlade s miestnymi predpismi na likvidáciu odpadov a odovzdajte ich v príslušných zberných strediskách, nenechávajte ho voľne odložený ani pár dní, pretože sú zdrojom nebezpečenstva pre deti.

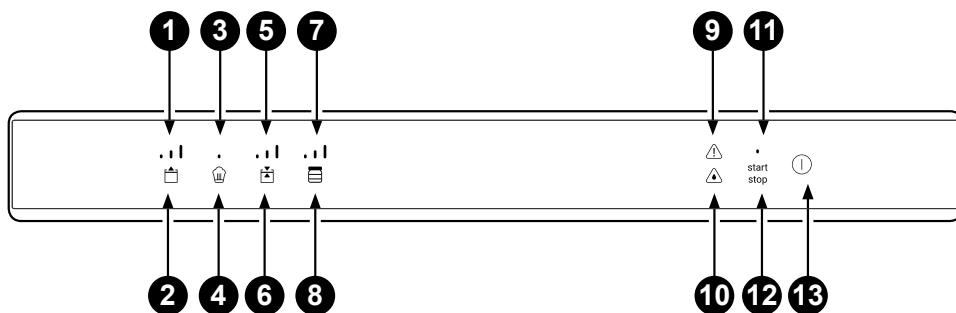
Ďalšie informácie o zneškodnení, zhodnotení a recyklácii spotrebiča si vyžiadajte od miestneho úradu, v spoločnosti zaoberajúcej sa zberom komunálneho odpadu alebo v predajni, kde ste kúpili spotrebič.

Opis baličky

- 1) Skrinka na vstavenie
- 2) Veko
- 3) Lišta na zatavenie
- 4) Ovládací panel
- 5) Vanička vákuovej komory



Ovládací panel

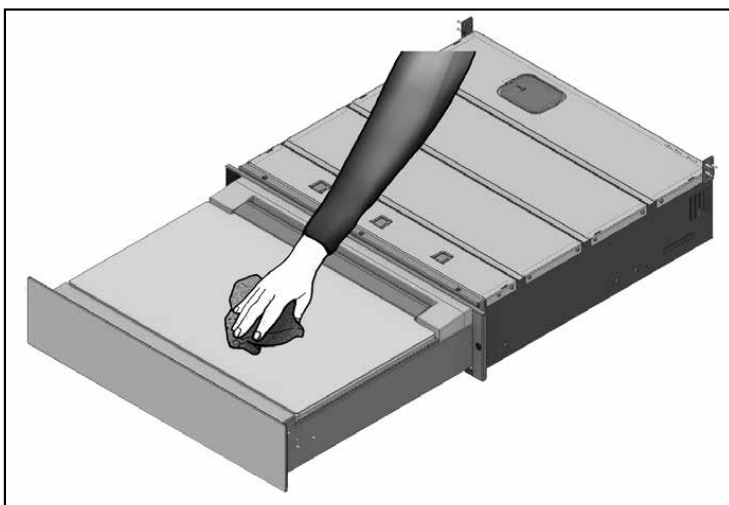
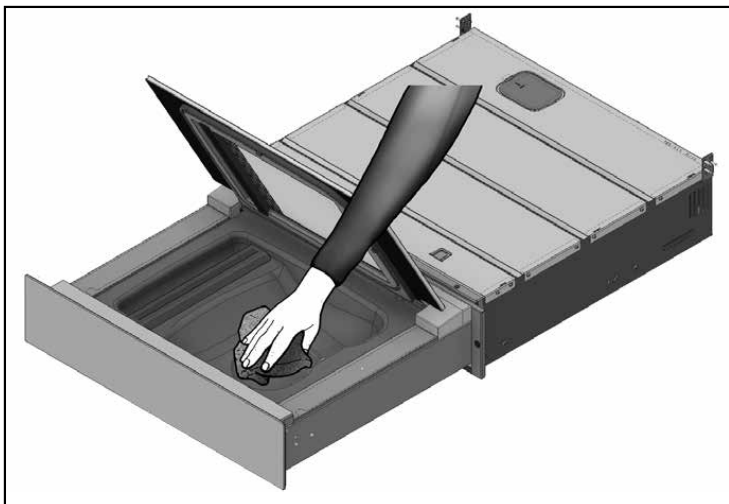


Č.	OPIS
1	Průžkový indikátor úrovně vákua vo vrecku
2	Tlačidlo na voľbu a nastavenie úrovně vákua vo vrecku
3	Indikátor cyklu Chef Sous Vide
4	Tlačidlo na voľbu cyklu Chef Sous Vide
5	Průžkový indikátor intenzity zatavenia
6	Tlačidlo na voľbu úrovně zatavenia vreciek
7	Průžkový indikátor úrovně vákua v nádobách
8	Tlačidlo na voľbu a nastavenie úrovně vákua v nádobách
9	Indikátor stavu alarmu
10	Indikátor potreby zapnutia cyklu osušenia
11	Indikátor zapnutia cyklu
12	Tlačidlo Štart/prerušenie cyklu
13	Vypínač baličky

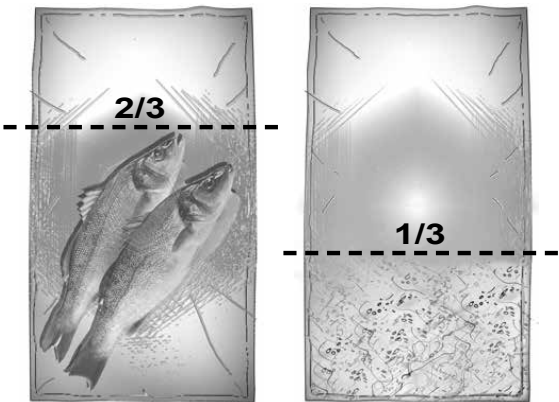
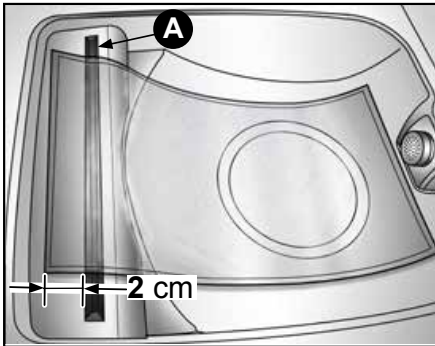
Pred použitím spotrebiča

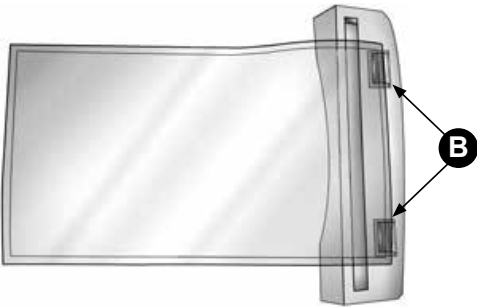
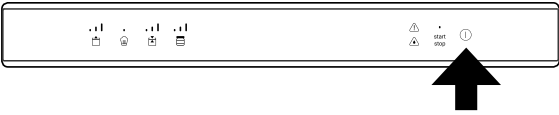
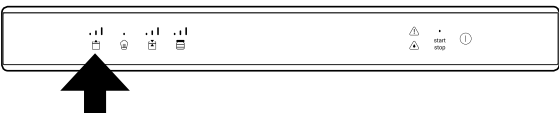
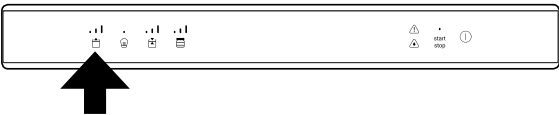
Čistenie vákuovej komory a veka pred použitím

- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky musíte vyčistiť vákuovú komoru a veko mäkkou utierkou navlhčenou v pitnej vode.
- Odporúča sa nepoužívať agresívne čistiace prípravky, antikorové drôtenky, škrabky, abrazívne, kyslé alebo agresívne prípravky, ktoré by mohli nenapraviteľne poškodiť vnútorné plochy vákuovej komory.

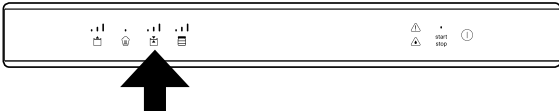


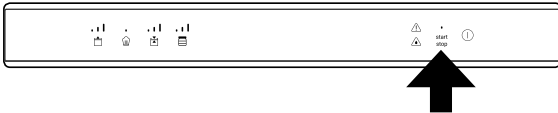
Vytvorenie vákuu vo vreckách

Fáza	Opis	Obrázok
1	V závislosti od použitia si vyberte vrecko (uchovanie alebo varenie) vhodné pre rozmery potravín: tuhý produkt nesmie zaberat' viac ako 2/3 užitočného objemu vrecka; kvapalné produkty nesmú zaberat' viac ako 1/3 objemu vrecka. Vložte dostatočne studené potraviny: s produktmi vychladenými na teplotu 3 °C (teplota z chladničky) sa dosiahnu najlepšie výsledky pri uchovávaní potravín.	
2	Otvorte veko a skontrolujte, či je vákuová komora a potraviny na zabalenie suché. Dávajte pozor, aby ste nezašpinili ani nenamočili vnútornú časť v blízkosti otvoru vrecka.	
3	Vrecko uložte vycentrované na lištu na zatavenie (A) tak, aby otvorený okraj prečnieval za samotnou lištou na zatavenie o približne 2 cm.	

Fáza	Opis	Obrázok
	Ak je lišta na zatavenie vybavená sponou (B) , upevníte vrecko pod sponou.	
4	Zatvorte veko spotrebiča.	
5	Stlačte na 2"  , čím zapnete baličku.	
6	Ak kontrolka  ešte ne-svieti, stlačte ikonu na voľbu programov na vytvorenie vákuu vo vreckách.	
7	Opakovane stláčajte  na zvolenie želanej úrovne vákuu:	
	 Iba zatavenie. Žiadny účinok na uchovanie potravín. Používa sa na: • zatváranie vreciek, • balenie jemných výrobkov, • opätovné zabalenie produktov ako zemiakové lupienky, chlieb, sušienky.	
	 Minimálne vákuum. Používa sa na: • balenie jemných produktov: - citlivých na tlak ako šaláty, jahody, bobule, - citlivých na stratu objemu, ako peny, šfahačka, - čerstvé syry (encián, gorgonzola).	

Vstavaná vákuová zásuvka

Fáza	Opis	Obrázok
	Stredné vákuum. Používa sa na: • skladovanie surových potravín alebo uvarených jedál citlivých na tlak ako: - rybie filé, - kuracie mäso s kosťou, - kráľčie mäso s kosťou, - celé kôrovce (homáre s hlavou), - cukety, paradajky, baklažány, - omáčky alebo polievky (ragú, zeleninová polievka, krúповá polievka).	
	Maximálne vákuum. Používa sa na: • skladovanie surových potravín alebo uvarených málo citlivých jedál: - zemiaky a mrkva, - mäso • skladovanie produktov s kvapalinou: - zelenina v oleji • skladovanie kusov zrelého syra • suroviny na varenie - mäso - ryby - zelenina • prívary alebo omáčky	
8	Stlačením  nastavíte želanú úroveň zatavenia. Čím vyššiu úroveň zatavenia zvolíte, tým dlhšie bude trvať zatavovanie. Pre potraviny na uskladnenie a pri príprave jedál vo vákuu sa odporúča používať úroveň 2 alebo 3.	
	Úroveň 1. Používa sa s tenkými vreckami, môžete použiť aj vrecká, ktoré nie sú špeciálne určené pre vákuum.	
	Úroveň 2. Používa sa s vreckami pre vákuum bežne dostupnými na trhu.	

Fáza	Opis	Obrázok
	 Úroveň 3. Používa sa s hliníkovými vreckami alebo hrubými vreckami pre vákuum.	
9	Stlačte start na spustenie programu.	
10	Veko mierne pritlačte, aby sa aktivovalo vákuum	
11	Cyklus sa končí zatavením vrečka a vrátením vzduchu do vaničky	
12	Otvorte veko a vyberte vrecko.	

Cyklus môžete kedykoľvek prerušiť:

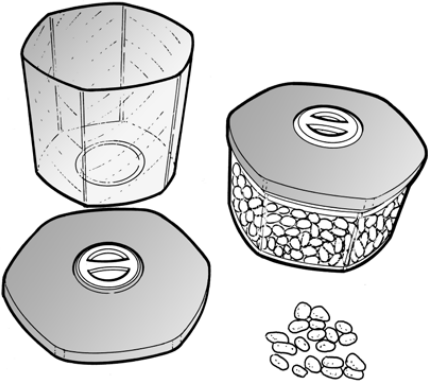
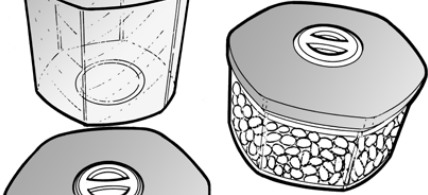
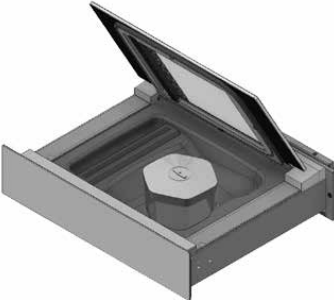
Stlačte stop Do vaničky vnikne vzduch.	
---	--

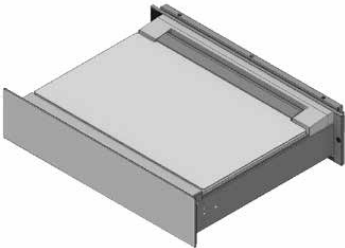
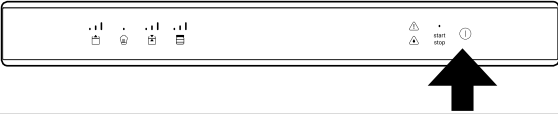
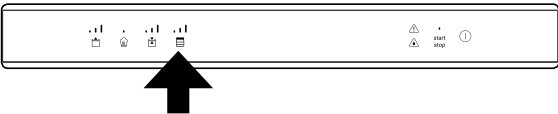
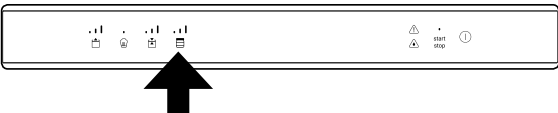
Vstavaná vákuová zásuvka

Vytvorenie vákuu v nádobkách

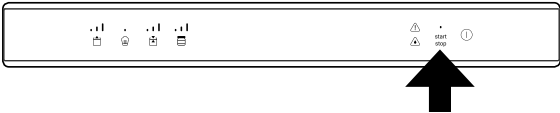
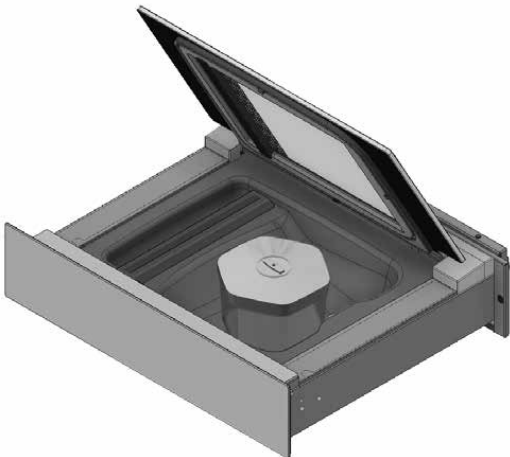
Nádoby vo vaničke

DOPLNKOVÁ SÚPRAVA (nie je súčasťou prísľušenstva vákuovej zásuvky)

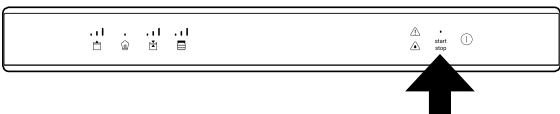
Fáza	Opis	Obrázok
1	Zvoľte nádobu vhodnú pre vákuum, ktorá sa vmestí do vaničky a ktorá po vložení ostane približne 1 cm od zatvoreného veka baličky.	
2	Vložte produkt do nádoby a zatvorte ju. Vložte dostatočne studené potraviny: s produktmi vychladenými na teplotu 3 °C (teplota z chladničky) sa dosiahnu najlepšie výsledky pri uchovávaní potravín. Limity na naplnenie: • Tuhé výrobky: 100 % • Vývary, výluhy: ½ • Prívarky, omáčky: 1/3 • Krémy, smotanové omáčky: ¼ • Vaječné alebo bielkové produkty: 1/6	
3	Otvorte veko a skontrolujte, či je vákuová komora a potraviny na zabalenie suché. Dávajte pozor, aby ste nezašpinili ani ne-namočili vnútornú časť.	
4	Vložte nádobku do baličky.  Skontrolujte, či je nádoba vo vzdialenosti aspoň 1 cm od veka, v opačnom prípade NEPOKRAČUJTE a nádobu vymeňte.	

Fáza	Opis	Obrázok
5	Zatvorte veko spotrebiča.	
6	Stlačte na 2"  , čím zapnete baličku.	
7	Stlačte  aby ste zvolili programu pre vákuum v nádobkách.	
8	Opakovane stláčajte  na zvolenie želanej úrovne vákuu:	
	Úroveň 1. Používa sa na: • poháre so skrutkovacím viečkom (Twist-off), nové alebo už zatvorené: - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - pena, šľahačka.	
	Úroveň 2. Používa sa na: • profesionálne poháre, poháre so skrutkovacím viečkom (Twist-off): - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - krém, - zelenina.	
	Úroveň 3. Používa sa na: • profesionálne poháre: - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - zelenina, - varenie v pohári, - sušienky.	

Vstavaná vákuová zásuvka

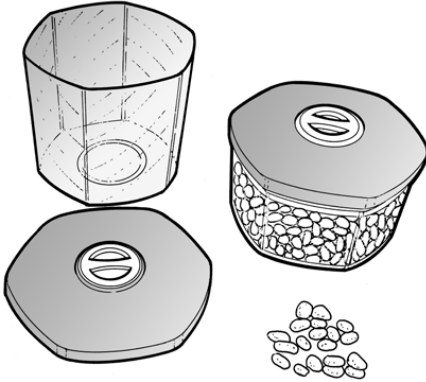
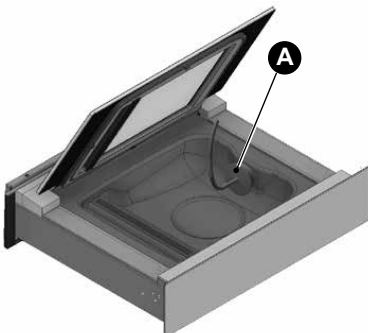
Fáza	Opis	Obrázok
9	Stlačte start na spustenie programu.	
10	Veko mierne pritlačte, aby sa aktivovalo vákuum.	
11	Cyklus sa končí vrátením vzduchu do vaničky.	
12	Otvorte veko a vyberte nádobu.	

Cyklus môžete kedykoľvek prerušiť:

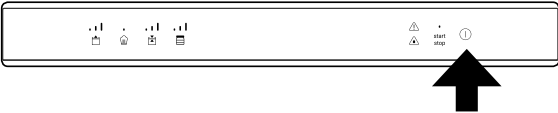
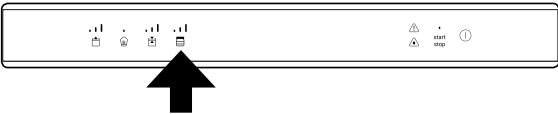
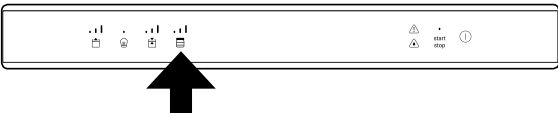
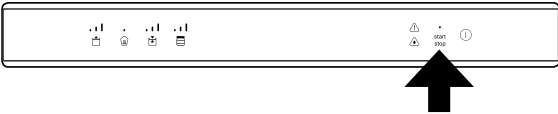
Stlačte stop Do vaničky vnikne vzduch. V nádobke ostane vytvorené vákuum.	
--	---

Externé nádoby

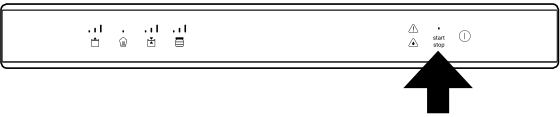
DOPLNKOVÁ SÚPRAVA (nie je súčasťou príslušenstva vákuovej zásuvky)

Fáza	Opis	Obrázok
1	Vyberte si nádobu vhodnú pre vákuum.	
2	Vložte produkt do nádoby a zatvorte ju. Vložte dostatočne studené potraviny: s produktmi vychladenými na teplotu 3 °C (teplota z chladničky) sa dosiahnu najlepšie výsledky pri uchovávaní potravín. Limity na naplnenie: • Tuhé výrobky: 100 % • Vývary, výluhy: ½ • Prívarky, omáčky: 1/3 • Krémy, smotanové omáčky: ¼ • Vaječné alebo bielkové produkty: 1/6	
3	Otvorte veko baličky.	
4	Zasuňte nástroj (A) pre externé nádoby do vaničky a na veko nádoby.	

Vstavaná vákuová zásuvka

Fáza	Opis	Obrázok
5	Stlačte na 2"  , čím zapnete balíčku.	
6	Stlačte  aby ste zvolili programy prevákuum v nádobách.	
7	Opakovane stláčajte  na zvolenie želanej úrovne vákuu:	
	 Úroveň 1. Používa sa na: - poháre so skrutkovacím viečkom (Twist-off), nové alebo už zatvorené: - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - pena, šľahačka.	
	 Úroveň 2. Používa sa na: - profesionálne poháre, poháre so skrutkovacím viečkom (Twist-off): - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - krém, - zelenina.	
	 Úroveň 3. Používa sa na: - profesionálne poháre: - lekváre a džemy, - omáčky a konzervy (paradajková omáčka, zelenina v oleji, v sladkokyslom náleve), - zelenina, - varenie v pohári, - sušienky.	
8	Stlačte start na spustenie programu.	
9	Veko mierne pritlačte, aby sa aktivovalo vákuum.	
10	Na konci cyklu vyberte príslušenstvo z vaničky.	

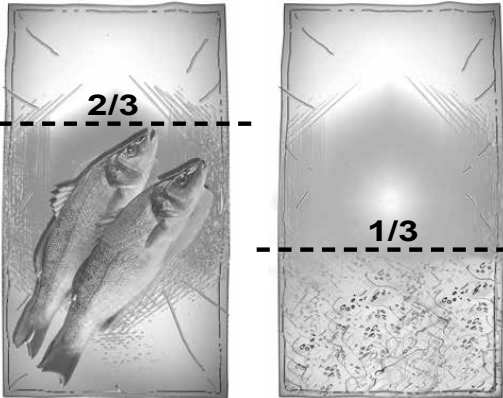
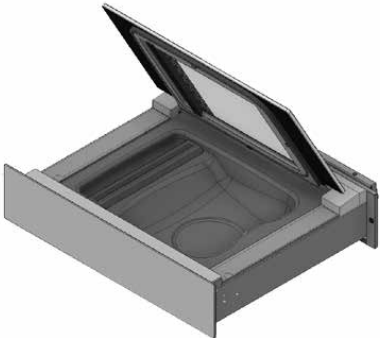
Cyklus môžete kedykoľvek prerušiť:

Stlačte stop. Do vamičky vnikne vzduch. V nádobke ostane vytvorené vákuum.	
---	--

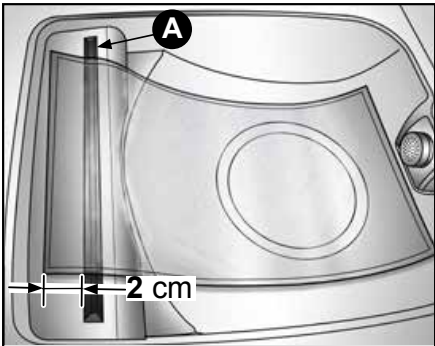
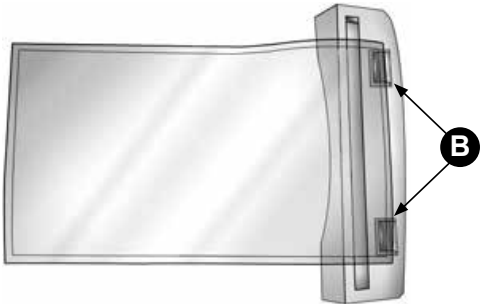
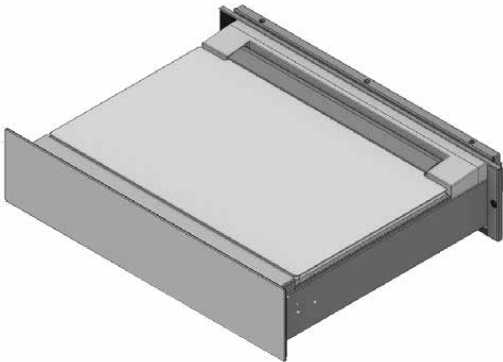
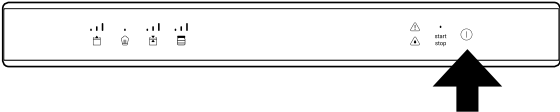
Cyklus chef sous vide

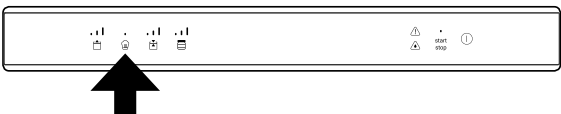
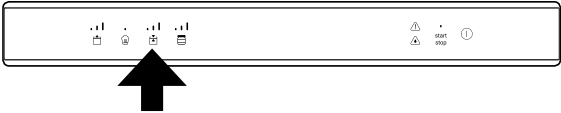
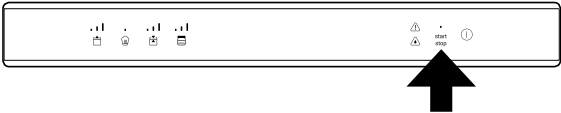
Vhodné na:

- uchovanie paradajkovej omáčky,
- uchovanie ovocných štiav a kaše,
- uchovanie sirupov a výťažkov (s vínom, octom),
- marinovanie mäsa,
- marinovanie rýb,
- uchovanie soleného mäsa, nárezov,
- prípravu zeleniny v oleji a s octovým nálevom.

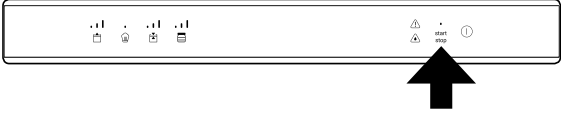
Fáza	Opis	Obrázok
1	V závislosti od použitia si vyberte vrečko (uchovanie alebo varenie) vhodné pre rozmery potravín: tuhý produkt nesmie zaberat' viac ako 2/3 užitočného objemu vrečka; kvapalné produkty nesmú zaberat' viac ako 1/3 objemu vrečka. Vložte dostatočne studené potraviny: s produktmi vychladenými na teplotu 3 °C (teplota z chladničky) sa dosiahnu najlepšie výsledky.	
2	Otvorte veko a skontrolujte, či je vákuová komora a potraviny na zabalenie suché. Dávajte pozor, aby ste nezašpinili ani nenamočili vnútornú časť v blízkosti otvoru vrečka.	

Vstavaná vákuová zásuvka

Fáza	Opis	Obrázok
3	Vrecko uložte vycentrovane na lištu na zatavenie (A) tak, aby otvorený okraj prečnieval za samotnou lištou na zatavenie o približne 2 cm .	
	Ak je lišta na zatavenie vybavená sponou (B) , upevnite vrecko pod sponou.	
4	Zatvorte veko spotrebiča.	
5	Stlačte na 2"  , čím zapnete baličku.	

Fáza	Opis	Obrázok
6	Na zvolenie cyklu „Chef“ stlačte  .	
7	Stlačením  nastavte želanú úroveň zatavenia. Čím vyššiu úroveň zatavenia zvolíte, tým dlhšie bude trvať zatavovanie. Pre potraviny na uskladnenie a pri príprave jedál vo vákuu sa odporúča používať úroveň 2 alebo 3.	
	 Úroveň 1. Používa sa s tenkými vreckami, môžete použiť aj vrecká, ktoré nie sú špeciálne určené pre vákuum.	
	 Úroveň 2. Používa sa s vreckami pre vákuum bežne dostupnými na trhu.	
	 Úroveň 3. Používa sa s hliníkovými vreckami alebo hrubými vreckami pre vákuum.	
8	Stlačte start na spustenie programu.	
9	Veko mierne pritlačte, aby sa aktivovalo vákuum	
10	Cyklus sa končí zatavením vrečka a vrátením vzduchu do vaničky	
11	Otvorte veko a vyberte vrečko.	

Cyklus môžete kedykoľvek prerušiť:

Stlačte stop. Do vaničky vnikne vzduch.	
--	--

Po použití

- Vypnite baličku stlačením  na 2".
- Baličku a použité príslušenstvo očistite a osušte.
- Keď je vanička úplne osušená, zatvorte veko.
- Zatvorte zásuvku.

Čistenie a údržba

- Pri čistení nepoužívajte antikorové drôtenky, škrabky, abrazívne, kyslé alebo agresívne prípravky, ktoré by mohli nenapraviteľne poškodiť vnútorné plochy.
- Používajte mäkkú utierku a neutrálny čistiaci prípravok.
- Baličku vypnite stlačením  na 2".

Čistenie vonkajšieho povrchu

- Oceleové časti sa odporúča vyčistiť v smere lešteného vzoru.
- Na veko a predný panel s ovládacími použite mäkkú, čistú a navlhčenú utierku.

Čistenie vaničky

- 1) Počkajte, kým nevychladne lišta na zatavenie
- 2) Tyč na zatavenie vyberte vytiahnutím smerom nahor
- 3) Na čistenie nasávacieho otvoru vývevy nepoužívajte vodu. Nasatá voda by mohla baličku poškodiť.
- 4) Nečistoty odstráňte mäkkou utierkou, navlhčenou v teplej vode. Podľa potreby použite neutrálny dezinfekčný prípravok.
- 5) Osušte mäkkou utierkou.

Čistenie lišty na zatavenie

- 1) Počkajte, kým nevychladne lišta na zatavenie.
- 2) Tyč na zatavenie vyberte vytiahnutím smerom nahor.
- 3) Očistite mäkkou utierkou, navlhčenou v teplej vode.
- 4) Pred použitím baličky dobre osušte.

Čistenie externého vákuového adaptéra

- 1) Použite teplú vodu a prípravok na umývanie riadu.
- 2) Dôkladne opláchnite.
- 3) Osušte čistou utierkou.
- 4) Adaptér použite až po jeho dôkladnom osušení.

Cyklus osušenia

- Balička upozorňuje na potrebu aktivácie CYKLU OSUŠENIA, keď sa rozsvieti kontrolka .
- Vyberte z vaničky všetky predmety a vylejte zvyšnú kvapalinu.
- Stlačte **start**
- Počkajte na ukončenie cyklu. Cyklus trvá približne 20 minút. Ak by ste cyklus prerušili skôr, budete ho musieť zopakovať.

Riešenie problémov

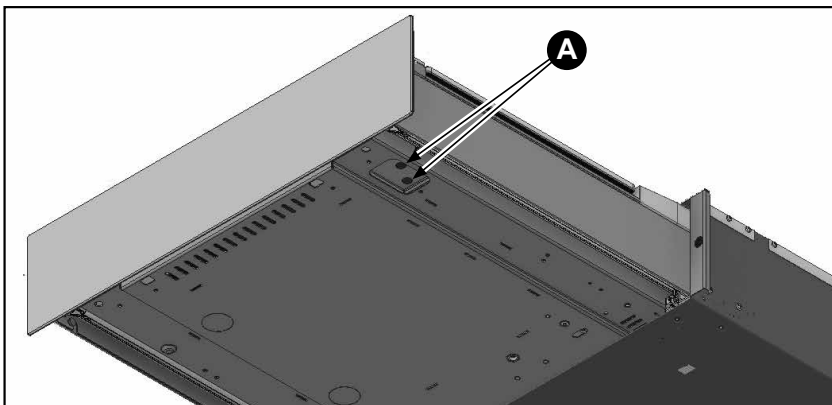
Väčšinu problémov, ktoré sa bežne vyskytujú pri každodennom používaní baličky, môžete vyriešiť sami. Pri riešení využite nasledujúcu tabuľku.

Ak problém nedokážete vyriešiť sami, požiadajte o pomoc technický servis.

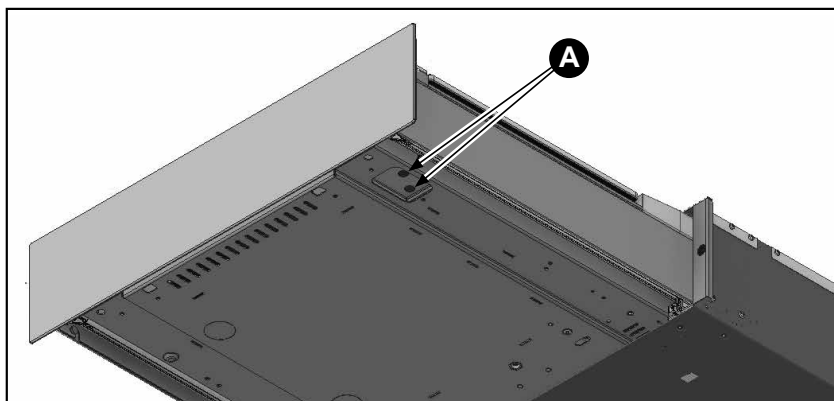
Problém	Príčina	Riešenie
Balička sa nedá vysunúť zo zásuvky.	- Zasekol sa systém vodiacich líšt „Push to open“. - Zasekol sa špirálový napájací elektrický kábel.	- Zavolajte pracovníka vykonávajúceho inštaláciu. - Zavolajte pracovníka vykonávajúceho inštaláciu.
Balička sa nezapne.	- Prerušilo sa elektrické napájanie baličky. - Elektrická zástrčka nie je vsunutá do zásuvky elektrickej siete.	- Skontrolujte, či je napájacia elektrická zásuvka pod napätím. - Vsuňte napájaciu zástrčku do zásuvky elektrickej siete.
Balička sa vyplá.	- Prerušilo sa elektrické napájanie. - Elektronická porucha.	- Obnovte elektrické napájanie zo siete. - Požiadajte o pomoc technický servis.
Ovládacie tlačidlá nereagujú.	Povrch ovládacieho panela je špinavý alebo mokrý.	Povrch ovládacieho panela očistite a osušte.
Nedá sa otvoriť veko.	- Prebieha pracovný cyklus. - Na paneli nesvieti žiadna kontrolka	- Veko ostane počas pracovných cyklov zatvorené, je to normálny jav. Počkajte na ukončenie cyklu alebo stlačte stop, čím sa cyklus preruší a vanička sa vyprázdni. - Počas cyklu sa prerušilo elektrické napájanie spotrebiča. NESNAŽTE SA V ŽIADNOM PRÍPADE OTVORIŤ VEKO. Obnovte elektrické napájanie zo siete a počkajte na dekompresiu vaničky.
V zatavenom vrecku ostane veľa vzduchu.	- Vrecko nie je vhodné pre rozmery produktu, ktorý chcete zabaliť. - Zvolená úroveň vákua je príliš nízka. - Produkt je kvapalný.	- Použite vrecko vhodných rozmerov. - Zopakujte cyklus s vyššou úrovňou vákua. - Je normálne, že v kvapalnom produkte ostane niekoľko vzduchových bublín.

Vstavaná vákuová zásuvka

Problém	Príčina	Riešenie
Lišta na zatavenie sa zdvihne, ale nevykoná sa žiadne zatavenie.	• Zasiahla ochranná poistka lišty na zatavenie. • Porucha lišty na zatavenie.	• Na spodnej pravej časti baličky sú 2 tlačidlá (A), ktoré obnovujú funkčnosť interných poistiek. Stlačením tlačidiel sa obnoví funkčnosť ochranných poistiek. Ak sa porucha zopakuje: zavolajte technický servis. • Zavolajte technický servis.
Zatavenie nie je optimálne.	• Nastavená úroveň zatavenia nie je vhodná pre použitý typ vrečka. • Vykonal sa veľa po sebe nasledujúcich cyklov so zatavením. • Vrečko je väčšie ako lišta na zatavenie. • Okraj vrečka nebol umiestnený správne. • Okraj vrečka je špinavý. • Guma protistojacej lišty a lišta na zatavenie sú špinavé. • Guma protistojacej prítlačnej lišty a lišta na zatavenie sú zničené.	• Zopakujte cyklus, upravte úroveň zatavenia. • Medzi jednotlivými cyklami počkajte aspoň 2 minúty, aby sa ochladila lišta na zatavenie. • Použite vhodné vrečko. • Okraj vrečka umiestnite do stredu a tak, aby prečnievalo o približne 2 cm za lištu na zatavenie. • Dávajte pozor, aby na okraji vrečka, v mieste uloženia na lištu na zatavenie neboli záhyby. • Pri vkladaní produktu do vrečka zahňte jeho okraj, aby jeho vonkajší okraj ostal čistý. • Vyčistite lištu na zatavenie a gumu protistojacej prítlačnej lišty. • Zavolajte technický servis.



Problém	Príčina	Riešenie
Bliká  .	Čerpadlo nasalo vlhkosť.	Zapnite CKLUS OSUŠENIA.
Počas cyklu sa rozsvieti  a súčasne zaznie zvukový signál.	- Neaktivuje sa vákuum. Veko nie je správne zatvorené. - Neaktivuje sa vákuum. Na tesnení veka sú nečistoty. - Neaktivuje sa vákuum. Poškodené tesnenie veka. - Čerpadlo sa neaktivuje. Zasiahla ochranná poistka čerpadla.	- Pri zapnutí cyklu veko mierne zatlačte, aby sa aktivovalo vákuum. - Vyčistite vaničku a tesnenie. - Zavolajte technický servis kvôli výmene. - Na spodnej pravej časti baličky sú 2 tlačidlá (A), ktoré obnovujú funkčnosť interných poistiek. Stlačením tlačidiel sa obnoví funkčnosť ochranných poistiek. Ak sa porucha zopakuje: zavolajte technický servis.
Počas cyklu s externou nádobou sa rozsvieti  a súčasne zaznie zvukový signál.	- Kryt externej nádoby nie je nasadený správne. - Zariadenie externého odsávania nie je zapojené správne.	- Veko externej nádoby umiestnite správne. - Zariadenie externého odsávania zapojte správne k baličke a k nádobe.
Zapne sa  a bliká  .	Vykonalo sa veľa po sebe nasledujúcich cyklov a olej čerpadla sa prehrial.	Nechajte baličku chladnúť aspoň 1 hodinu.



Inštalácia

Bezpečnostné pokyny

Návod je neoddeliteľnou súčasťou spotrebiča. Sú v ňom uvedené všetky pokyny potrebné na správnu inštaláciu, používanie a údržbu spotrebiča.



Používateľ a pracovník vykonávajúci inštaláciu si musia pozorne prečítať tento návod a vždy dodržiavať v ňom uvedené pokyny. Okrem toho musí byť uložený na známom a ľahko prístupnom mieste pre všetkých poverených pracovníkov (pracovník vykonávajúci inštaláciu, používateľ, údržbár).

Spotrebič je určený výhradne na použitie, pre ktoré bol navrhnutý, teda na vákuové balenie potravín.

Každé iné použitie treba považovať za nevhodné a preto nebezpečné.

Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť a povinnosti v rámci záručnej zmluvy, pokiaľ by sa vyskytli škody na spotrebiči, úraz alebo poškodenie majetku, ktoré spôsobili:

- nesprávna inštalácia a/alebo nedodržanie platných noriem a predpisov;
- zmeny a/alebo zásahy nevhodné pre daný model;
- používanie neoriginálnych náhradných dielov alebo náhradných dielov nevhodných pre daný model;
- nedodržanie, aj čiastočné, pokynov uvedených v tomto návode;
- nedodržanie platných bezpečnostných predpisov a noriem na ochranu zdravia na pracovisku pri inštalácii.

Úvod



Inštaláciu smú vykonávať výhradne poverení a špecializovaní pracovníci, za dodržiavania upozornení, pokynov a predpisov uvedených v tomto návode.

- Pred inštaláciou spotrebiča sa uistite, že existujúca elektrická sieť spĺňa platné predpisy a že jej hodnoty zodpovedajú údajom o na štítku inštalovaného spotrebiča (V, kW, Hz, počet fáz a príkon).
- Pracovník vykonávajúci inštaláciu musí okrem iného skontrolovať splnenie podmienok protipožiarneho predpisov.
- Výrobca vyhlasuje súlad s podmienkami platných európskych smerníc.
- Údržbu vykonávajte vždy na baličke odpojenej od elektrickej siete.
- Pri odpájaní baličky od elektrickej siete neťahajte za napájací kábel.



Pozor! Pri premiestňovaní stroja musíte vždy používať ochranné rukavice a postup musia vykonávať vždy dve osoby.



Všetky časti obalu sa musia zlikvidovať v súlade s predpismi platnými v krajine používania spotrebiča. V každom prípade sa obal nesmie vyhadzovať voľne.



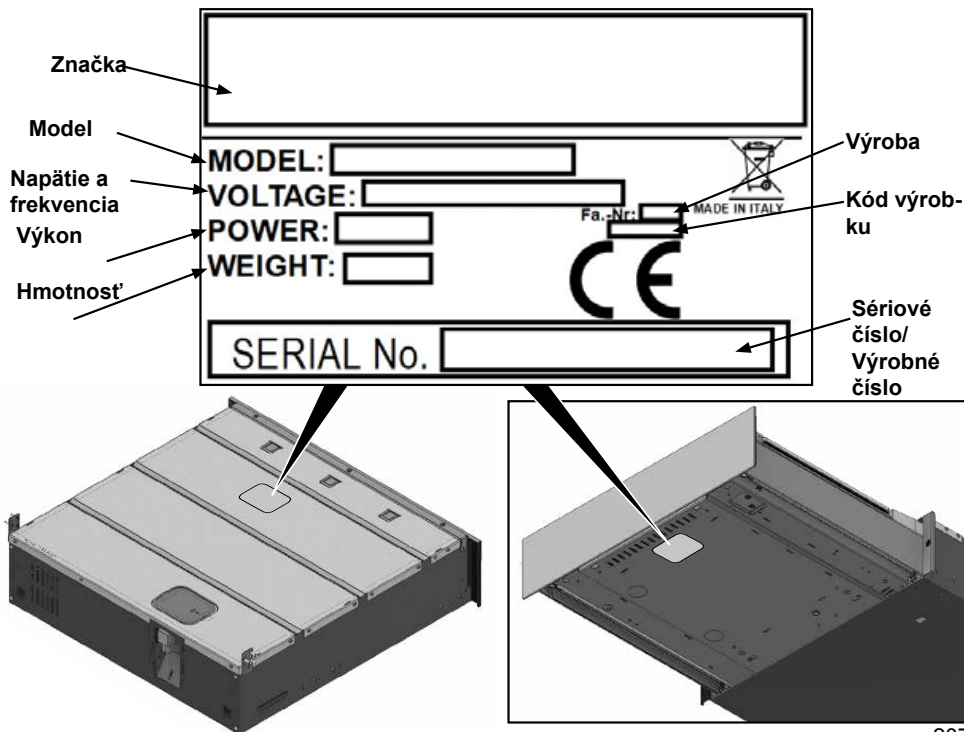
POZOR! Komponenty obalu môžu predstavovať nebezpečenstvo pre deti a zvieratá. Ubezpečte sa, že sa deti nebudú hrať s obalom!

Údaje na štítku

Na obale:

Značka	Výrobné číslo	Kód výrobku	Množstvo	Kód výrobku
Product No.	Serial No.		Quantity	Product No.
ART. NR.				ART. NR.
Description MODELL:	Barcode			Description MODELL:
Model				Model
Shipping Container Code:	Made in Italy			Shipping Container Code:

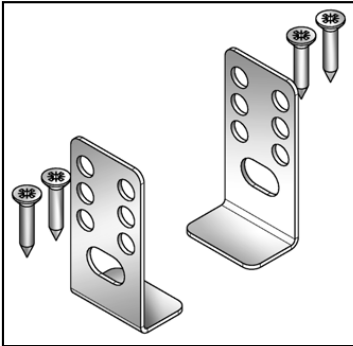
Na baličke: namontovaná na skrinke na vstavenie a pod prednou časťou baličky.



Vstavaná vákuová zásuvka

Zoznam dielov pri dodávke

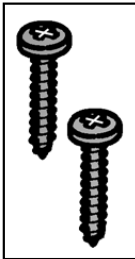
- 1 balička (Obr. 1).
- 2 zadné upevňovacie konzoly + 4 skrutky do drevotriesky 4,5×16 mm (Obr. 2).
- 2 skrutky do drevotriesky 4,5×16 mm na upevnenie baličky k skrinke vpredu (Obr. 3).
- 1 elektrický napájací kábel (Obr. 4).
- 1 nástroj pre externé nádoby s adaptérom (Obr. 5).
- 1 olejový filter do čerpadla (Obr. 6).



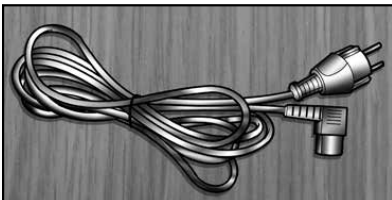
Obr. 2



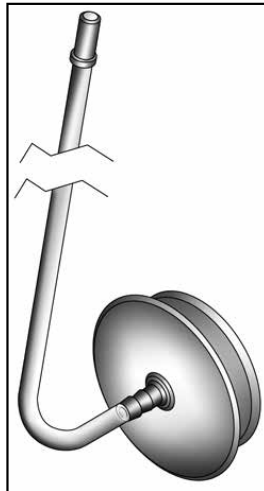
Obr. 1



Obr. 3



Obr. 4



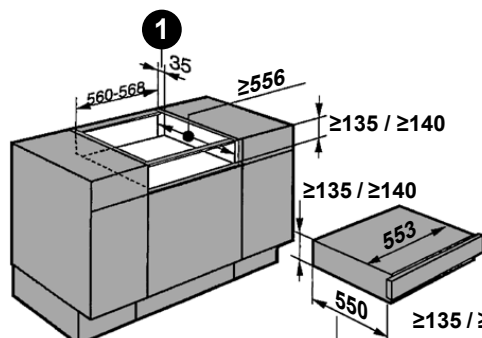
Obr. 5



Obr. 6

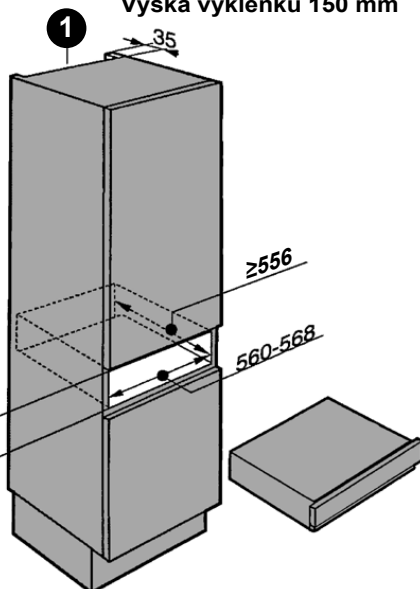
Rozmery na vstavenie

Vstavenie pod pracovnú dosku

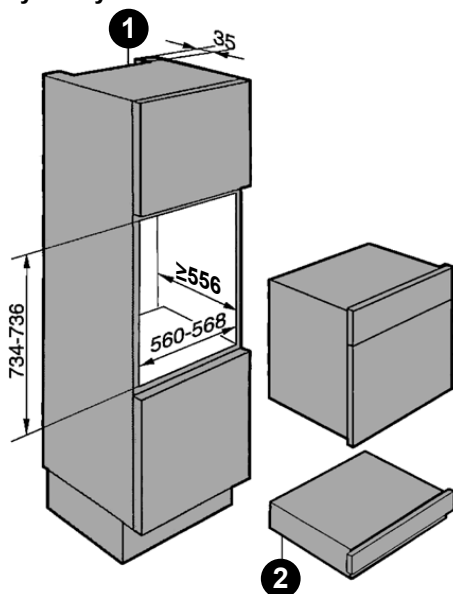


- 1 Vetrací otvor
- 2 Rozmer na vstavenie vrátane zástrčky na elektrické napájanie. Elektrický napájací kábel, $L = 2\,000\text{ mm}$.

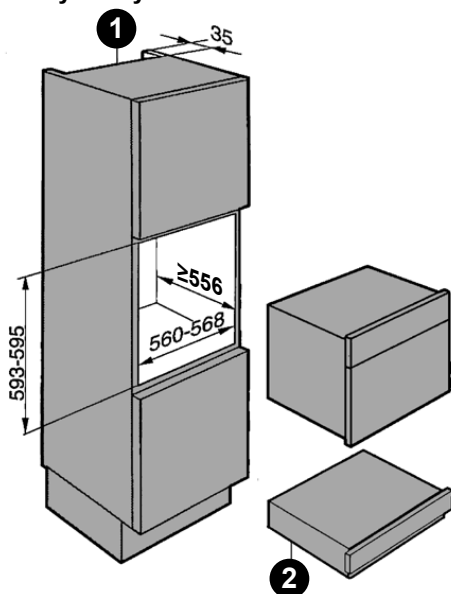
Vstavenie do kolóny Výška výklenku 150 mm



Vstavenie do kolóny výška výklenku 750 mm



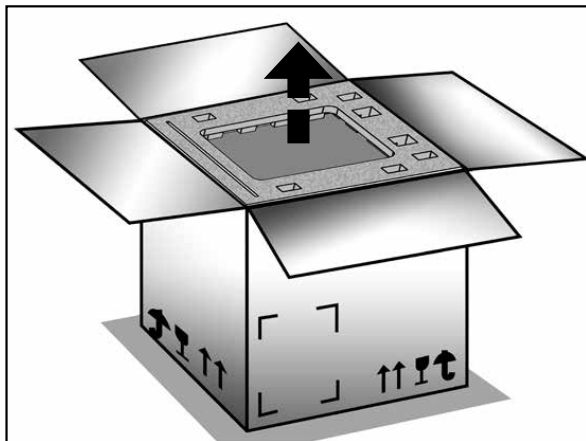
Vstavenie do kolóny Výška výklenku 600 mm



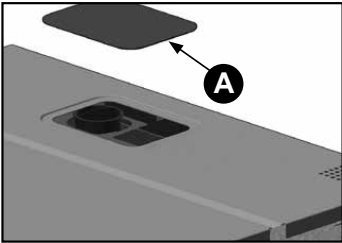
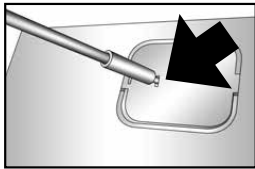
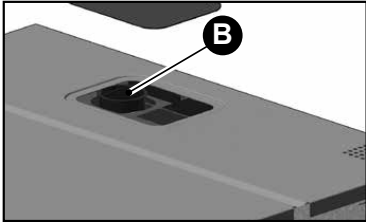
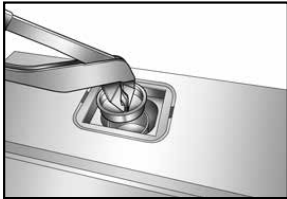
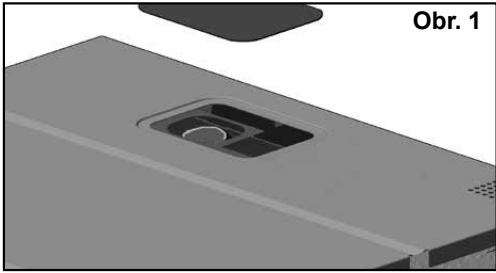
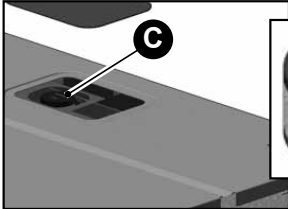
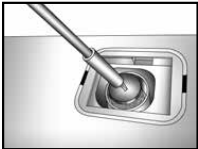
Vstavaná vákuová zásuvka

Vybalenie

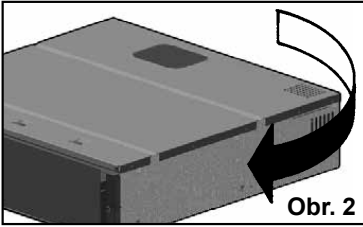
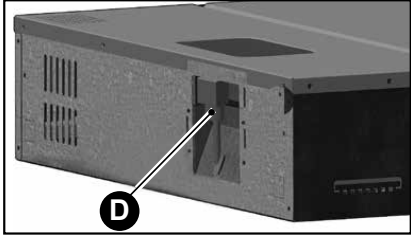
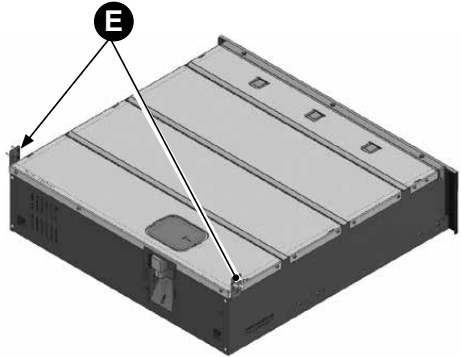
- Otvorte obal.
- Vyberte materiál na vyplnenie.
- Vyberte baličku.
- Vyberte príslušenstvo.
- Skontrolujte, či sú balička a príslušenstvo neporušené. Pokiaľ by ste zistili, že niečo chýba alebo nejaké chyby, spotrebič nemontujte a kontaktujte predajcu.

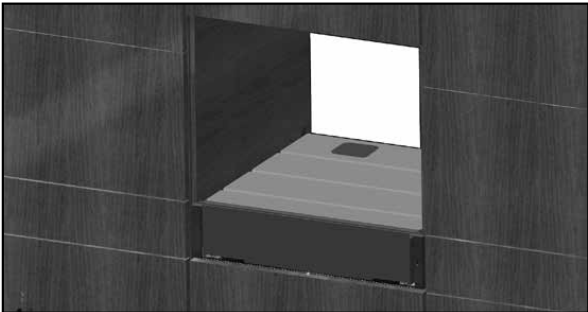
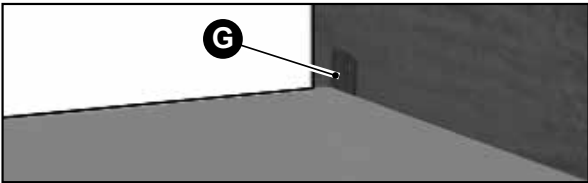
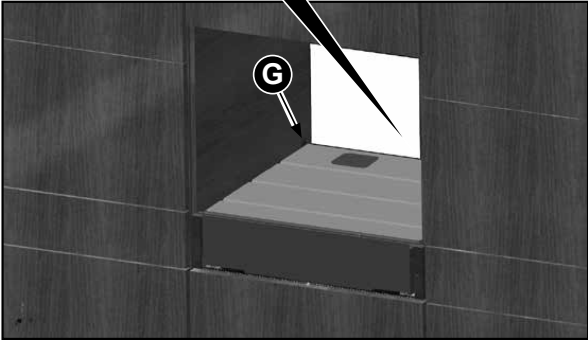


Montáž a inštalácia

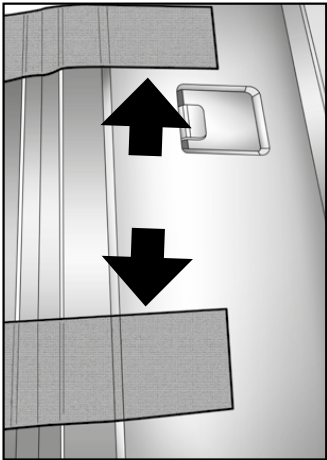
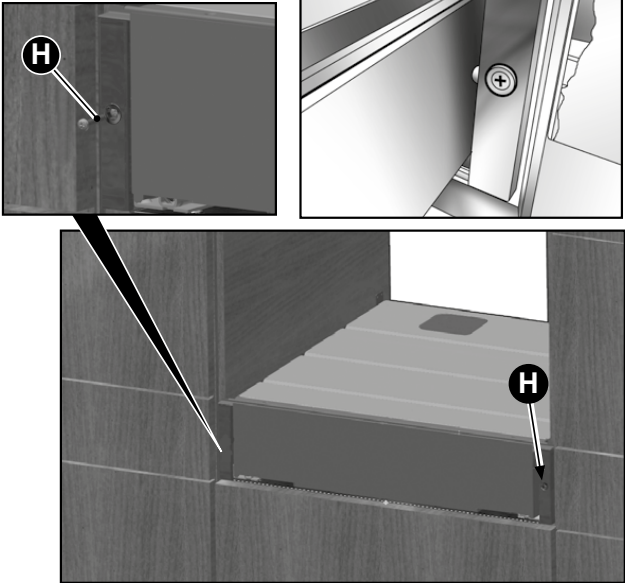
Fáza	Opis	Obrázok
1	Odstráňte horné viečko (A).	 
2	Odstráňte viečko olejového filtra (B) (Obr. 1).	   
3	Zaskrutkujte filter (C) na čerpadlo.	  

Vstavaná vákuová zásuvka

Fáza	Opis	Obrázok
4	Namontujte horné viečko (Obr. 2).	 Obr. 2
5	Vsuňte zástrčku (D) do zásuvky, ktorá je na zadnej strane skrinky na vstavanie.	 D
6	Namontujte zadné upevňovacie konzoly (E).	 E

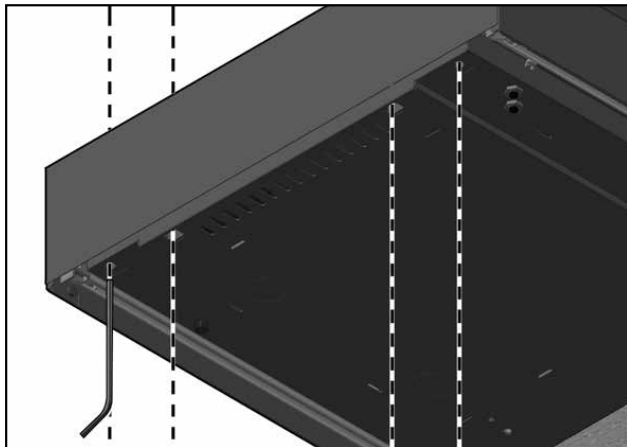
Fáza	Opis	Obrázok
7	Zdvihnite baličku a vsuňte ju do kuchynskej skrinky, položte ju na plochu linky.	
8	Skrutkami do drevo-triesky s rozmermi 4,5×16 mm upevnite zadné montážne konzoly (G) k bočným stenám kuchynskej skrinky.	   
9	Prevlečte elektrický napájací kábel smerom k zásuvke elektrickej siete na stene.	

Vstavaná vákuová zásuvka

Fáza	Opis	Obrázok
10	Odstráňte bezpečnostné pásky.	
11	Upevnite prednú časť baličku k skrinke skrutkami (H) do drevo-triesky 4,5×16 mm.	
12	Dávajte pozor na zarovnanie stredu baličky.	

Nastavenie predného panela

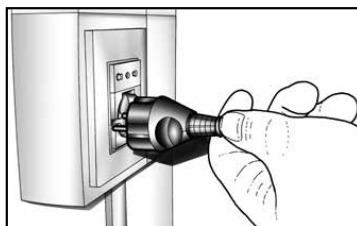
- Baličku vysuňte miernym zatlačením na predný panel.
- V prednej spodnej časti predného panela sú 2 regulačné skrutky vpravo a 2 vľavo (**Obr. 5**).
- Regulačnými skrutkami upravte polohu predného panela.
- Baličku vsuňte potlačením smerom dovnútra.



Obr. 5

Elektrické zapojenie

- Ešte raz skontrolujte, či charakteristiky elektrickej siete zodpovedajú hodnotám na štítku baličky.
- Zapojte zástrčku do zásuvky elektrickej siete.



Vstavaná vákuová zásuvka

Technické údaje

Rozmery vstavanej zásuvky	Šírka: 553 mm; Výška: 140 mm; Hĺbka: 550 mm
Hmotnosť	kg
Napájacie napätie	220÷240 V
Frekvencia	50/60 Hz
Výkon	240 W
Pohltený prúd	1 A
Inštalácia	Vstavanie
Objem vákuovej komory	6,4 l
Užitočná dĺžka lišty na zatavenie	250 mm
Maximálne rozmery vreciek	250 × 350 mm

Užitočné poznámky

Dátum nákupu: _____

Údaje o predajcovi:

Meno: _____

Adresa: _____

Telefón: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Taliansko

Najbližšie odporúčané servisné stredisko:

Na výrobok platí záruka v zmysle platných zákonov a podmienky záruky uvedené v záručnom liste priloženom k spotrebiču. Záručný list treba odložiť a v prípade potreby ukázať v našom autorizovanom servisnom stredisku spolu s dokladom o kúpe elektrického domáceho spotrebiča. Podmienky platnosti záruky nájdete aj na našej internetovej stránke.

Aby ste využili služby záručného servisu, vyplňte príslušný on-line formulár alebo nám zavolajte na číslo, ktoré nájdete na servisnej internetovej stránke.

Náhradné diely

PRE NÁHRADNÉ DIELY: Kontaktujte servisné stredisko Gias Service

INDEX

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen	218
Eigenlijk gebruik	218
Kinderen	218
Technische veiligheid	219
Correct gebruik	220
Reiniging en onderhoud	221
Advies voor de bescherming van het milieu	222
Beschrijving vacuümmachine	223
Bedieningspaneel	224
Voordat u het product gebruikt	225
Voorbereidende reiniging van de vacuümkamer en het deksel	225
Vacumeren in zakken	226
Vacumeren in (weck)potten	230
(Weck)potten in vacuümruimte	230
Externe vacuümbakjes	233
Chef sous vide-cyclus	235
Na het gebruik	238
Reiniging en onderhoud	238
De buitenkant reinigen	238
De vacuümruimte reinigen	238
Reiniging sealbalk	238
De adapter voor externe vacuümbakjes reinigen	238
Droogcyclus	238
Storingen opsporen	239
Installatie	242
veiligheidsaanwijzingen	242
Voorwoord	242
Gegevens typeplaatje	243
Paklijst	244
Afmetingen inbouwopening	245
Uitpakken	246
Montage en installatie	247
Stelschroef frontpaneel	251
Elektrische aansluiting	251
Technische gegevens	252
Nuttige aantekeningen	252
Onderdelen	252

Veiligheidsaanwijzingen en waarschuwingen

- Dit product stemt overeen met de toepasselijke veiligheidsvoorschriften. Oneigenlijk gebruik kan persoonlijk letsel en/of materiële schade veroorzaken.
- Deze handleiding vormt een onderdeel van het product. Ze levert alle aanwijzingen die nodig zijn om de apparatuur correct te installeren, gebruiken en onderhouden en gevaren die persoonlijk letsel en/of materiële schade zouden kunnen veroorzaken te vermijden. De fabrikant acht zich niet aansprakelijk voor schade veroorzaakt door de veronachtzaming van deze aanwijzingen.
- De gebruiker en de installateur moeten deze handleiding aandachtig doorlezen en altijd raadplegen. De handleiding moet worden bewaard op een bekende en eenvoudig bereikbare plaats en moet aan eventuele toekomstige gebruikers worden overhandigd.

Eigenlijk gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.
- Het is niet bestemd voor gebruik buiten.
- De apparatuur is uitsluitend bestemd voor het doeleinde waarvoor ze is ontwikkeld, d.i. het vacumeren van voedingsmiddelen.
- Elk ander gebruik is verkeerd en mogelijk gevaarlijk.
- Vacumeer nooit levende voedingsmiddelen (schelpdieren en dieren in het algemeen, enz.).
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens, of door personen die geen ervaring hebben bij het gebruik van elektrische apparatuur, tenzij dit gebeurt onder toezicht of instructie van volwassenen die voor hun veiligheid instaan. Deze personen mogen het apparaat uitsluitend zonder toezicht gebruiken als hun is uitgelegd hoe ze het moeten gebruiken en ze dit volledig veilig kunnen doen. Het is belangrijk dat ze de mogelijke gevaren van een verkeerd gebruik van het apparaat kennen en begrijpen.

Kinderen

- Houd het apparaat buiten bereik van kinderen jonger dan acht jaar, tenzij ze continu onder toezicht staan.
- Kinderen ouder dan acht jaar mogen het apparaat uitsluitend zonder toezicht gebruiken als hun is uitgelegd hoe ze het moeten gebruiken en ze dit volledig veilig kunnen doen. Het is belangrijk dat ze de mogelijke gevaren van een verkeerd gebruik van het apparaat kennen en begrijpen.

- Houd kinderen die zich in de buurt van de lade bevinden onder toezicht. Laat ze niet met de lade spelen.
- Houd kinderen buiten bereik van het apparaat tot de sealbalk en de seal zijn afgekoeld om een mogelijke gevaar voor brandwonden te vermijden.
- Het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, enz.) vormt een mogelijke gevaar en moet daarom buiten bereik van kinderen worden bewaard.
- Dank het apparaat af in overeenstemming met de plaatselijke normen betreffende afvalverwijdering en lever het in bij specifieke inzamelpunten. Laat het nooit onbewaakt achter aangezien het een gevaar voor kinderen kan vormen.

Technische veiligheid

- Door een verkeerde installatie en verkeerd uitgevoerd bijzonder onderhoud of reparatie kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker worden veroorzaakt. Laat deze werkzaamheden daarom uitsluitend verrichten door bekwaam en door de fabrikant bevoegd personeel.
- Let buitengewoon goed op de algehele staat van het deksel (barsten, splinters, krassen en diepe dutsen). Door eventuele schade kan een implosie en dus een ernstig gevaar voor de gebruiker ontstaan. Gebruik het apparaat nooit als het deksel beschadigd is.
- Het apparaat bevat een vacuümpomp op olie. Het apparaat niet schuin houden of omkeren om te voorkomen dat de olie naar buiten stroomt.
- De correcte werking van het apparaat wordt uitsluitend gewaarborgd als het is aangesloten op een elektrische installatie die overeenstemt met de wettelijke voorschriften en de gegevens (frequentie, spanning) die op het typeplaatje van het apparaat zijn gegeven. Laat bij twijfel de installatie door een gespecialiseerd elektricien controleren.
- De elektrische veiligheid wordt uitsluitend gewaarborgd als het apparaat op reguliere wijze is geaard. Verzeker u ervan of deze fundamentele veiligheidsvoorwaarde wordt gewaarborgd. Laat bij twijfel de installatie door een gespecialiseerd elektricien controleren.
- Stekkerdozen of verlengsnoeren kunnen de benodigde veiligheid niet bieden (brandgevaar). Sluit het apparaat daarom niet aan op dergelijke hulpmiddelen.
- Wanneer elektrische of mechanische componenten aangeraakt of gewijzigd worden, kunnen persoonlijk letsel en schade aan het apparaat worden veroorzaakt. Probeer de omkasting van het apparaat om geen enkele reden te openen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet ze door een erkend servicecentrum worden vervangen.

Vacuümlade

- Laat het apparaat door een bekwaam elektricien op het elektriciteitsnet aansluiten als de stekker loskomt of de kabel geen stekker bevat.
- Gebruik het apparaat niet als u storingen in het apparaat waarneemt (zoals bijvoorbeeld een beschadigde voedingskabel of wanneer het bedieningspaneel niet werkt) en neem onmiddellijk contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet met natte handen of als u in aanraking staat met water.
- Het recht op garantie vervalt als de lade niet door een erkend servicecentrum wordt gerepareerd.
- Vervang eventuele defecte of kapotte onderdelen uitsluitend door originele onderdelen die door uw verkoper worden geleverd.
- Wanneer de stroom tijdens het vacuümproces wegvalt, blijft het vacuüm in de kamer behouden en kan het deksel niet worden geopend. Probeer in geen enkel geval het deksel geforceerd of met behulp van gereedschap te openen. Het deksel kan geopend worden zodra de stroom terugkeert.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet door de stekker uit het stopcontact te halen of, als het stopcontact niet bereikt kan worden, deactiveer de elektrische installatie waar het apparaat op is aangesloten met behulp van de hoofdschakelaar, alvorens bijzonder onderhoud, installatie of reparatie te verrichten. Controleer of het apparaat daadwerkelijk van het elektriciteitsnet is losgekoppeld, alvorens tot de reparatie of installatie over te gaan.
- Maak het apparaat onbruikbaar wanneer u het afdankt door de voedingskabel door te knippen en het deksel te verwijderen zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen komen.

Correct gebruik

- Gevaar voor brandwonden! Na het sealen van de zak zijn de sealbalk en de seal in de zak erg warm. Raak de sealbalk en de seal nooit onmiddellijk na het sealproces aan.
- Brandgevaar! Eenvoudig ontvlambare materialen en substanties mogen niet in de buurt van de lade worden bewaard.
- De geleiders hebben een maximaal draagvermogen van 30kg. De open lade niet overbeladen en er niet op steunen om te voorkomen dat de geleiders beschadigd raken.

- Door eventuele schade aan het deksel kan implosie worden veroorzaakt. Geen enkel voorwerp op het deksel aanbrengen en met geen enkel voorwerp tegen het oppervlak stoten. Bestudeer het deksel aandachtig om na te gaan of het beschadigd is als per ongeluk tegen het deksel wordt gestoten. Neem bij twijfel contact op met een erkend servicecentrum.
- Het apparaat en het deksel niet gebruiken als werkblad, steunvlak of snijplank.
- Installeer de lade zodanig dat ze volledig kan worden uitgetrokken en het deksel helemaal kan worden geopend. Uitsluitend op deze manier kunt u de vacuümkamer tijdens elke fase controleren en voorkomen dat u in aanraking komt met de sealbalk en de seal wanneer deze nog warm zijn.
- Laat de voedingsmiddelen voldoende afkoelen voordat u ze vacumeert: producten die zijn afgekoeld tot 3°C worden het beste geconserveerd. Bovendien vermijdt u op deze manier dat stoom ontstaat waardoor de werking van de lade kan worden benadeeld. Controleer het vacuümproces aandachtig. Seal de zak eerder wanneer u vaststelt dat belletjes in de vloeistoffen ontstaan om te voorkomen dat de vloeistoffen naar buiten stromen.
- De pomp kan beschadigd raken als de vloeistoffen de aanzuigopening van de pomp bereiken.
- Controleer vóór het gebruik of (weck)potten, vacuümbakjes en dergelijke voldoende stevig zijn en het vacuüm kunnen verdragen, ook wanneer ze in de koelkast worden geplaatst, om implosie en mogelijke gevaren voor de gebruiker te vermijden.
- Sluit de lade nooit wanneer u haar gebruikt omdat hierdoor de ventilatie van het apparaat wordt geblokkeerd. Sluit de lade uitsluitend wanneer u haar niet meer gebruikt.

Reiniging en onderhoud

- Maak het apparaat uitsluitend schoon met vochtige doeken en niet-agressieve desinfectie- en reinigingsmiddelen. Maak geen gebruik van schuursponten of -doeken om schade aan de stalen oppervlakken en de oppervlakken van het deksel te vermijden.
- Water of stoom kunnen onderdelen onder spanning bereiken en een kortsluiting veroorzaken. Maak geen gebruik van stromend water of stoomreinigers.
- De reiniging en het regelmatige onderhoud waar de gebruiker verantwoordelijk voor is, mogen niet worden verricht door kinderen, tenzij ze onder toezicht staan.

Advies voor de bescherming van het milieu

1) Verpakking:

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar en is voorzien van het kringloopsymbool. Houd u voor de verwijdering aan de plaatselijke voorschriften. Het verpakkingsmateriaal (plastic zakjes, piepschuim, enz.) vormt een mogelijke gevaar en moet daarom buiten bereik van kinderen worden bewaard.

2) Afdanken/verwijderen:

Het apparaat is gemaakt van recyclebaar materiaal. Dit apparaat is gemarkeerd in overeenstemming met de Europese Richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Verzekert u ervan dat dit apparaat op correcte wijze wordt afgedankt. Op deze manier voorkomt u negatieve gevolgen voor de gezondheid en het milieu.



Het symbool op het apparaat of de bijgevoegde documentatie geeft aan dat het apparaat niet bij het normale huisvuil mag worden gestopt, maar dat het moet worden ingeleverd bij een specifiek inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

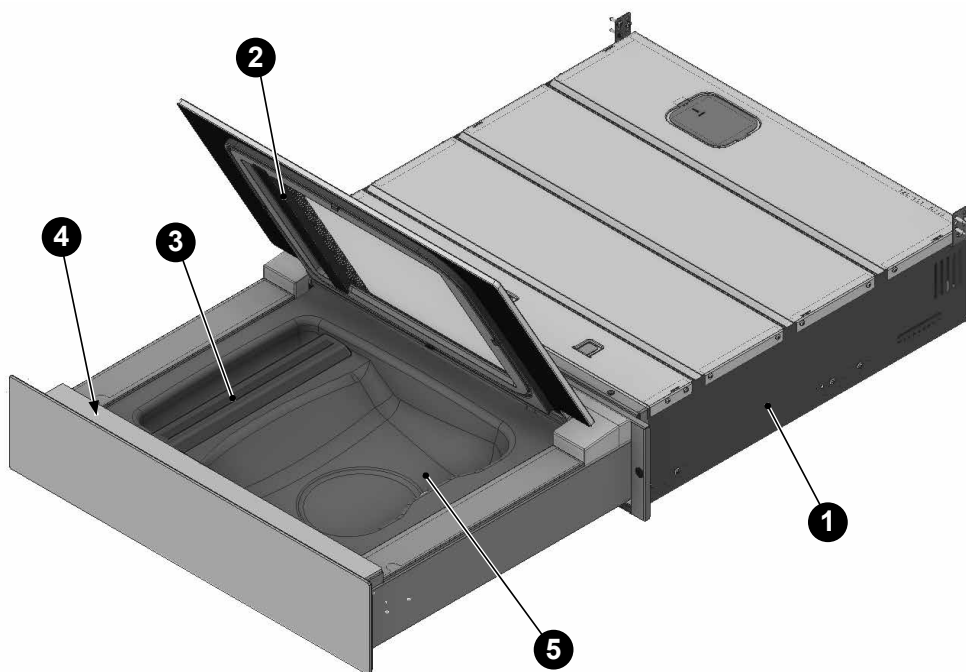
Maak het apparaat onbruikbaar wanneer u het afdankt door de voedingskabel door te knippen en het deksel te verwijderen zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen komen.

Dank het apparaat af in overeenstemming met de plaatselijke normen betreffende afvalverwijdering en lever het in bij specifieke inzamelpunten. Laat het nooit onbewaakt achter aangezien het een gevaar voor kinderen kan vormen.

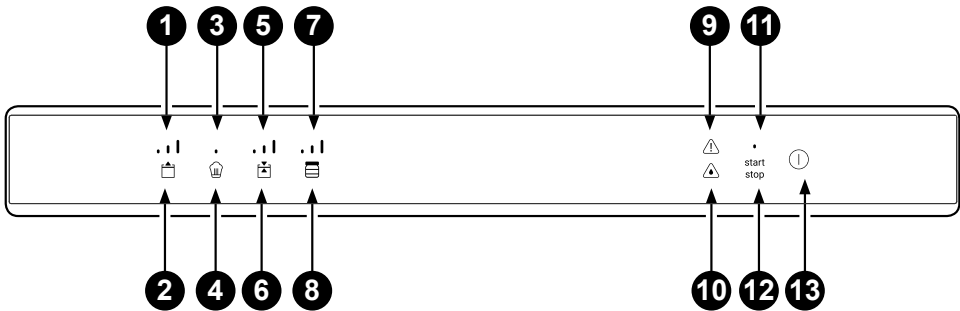
Neem voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat contact op met uw gemeente, het afvalinzamelbedrijf of de winkel waar u het heeft gekocht.

Beschrijving vacuümmachine

- 1) Inbouwdoos
- 2) Deksel
- 3) Sealbalk
- 4) Bedieningspaneel
- 5) Vacuümruijnte



Bedieningspaneel

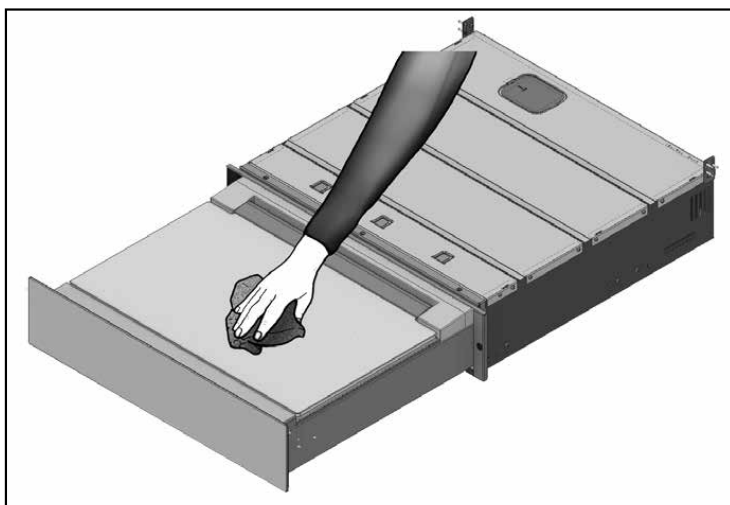
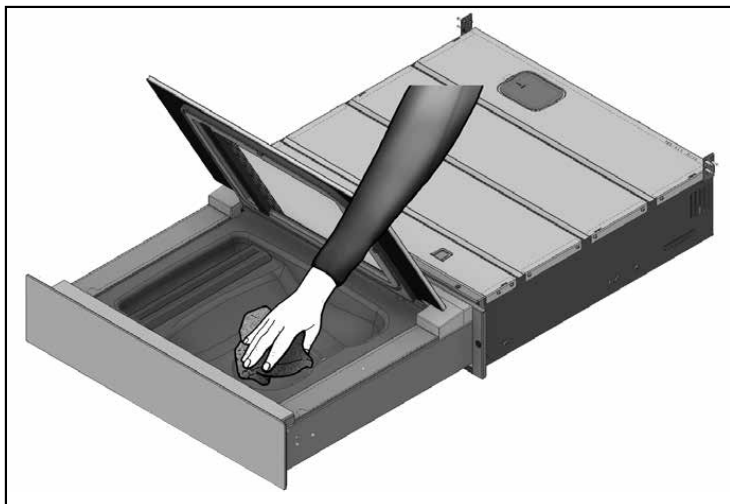


NR	BESCHRIJVING
1	Aanduiding vacuümstanden zakken met segmenten
2	Toets keuze en instelling vacuümstanden zakken
3	Aanduiding Chef Sous Vide-cyclus
4	Toets keuze Chef Sous Vide-cyclus
5	Aanduiding sealintensiteit met segmenten
6	Toets keuze sealstanden zakken
7	Aanduiding vacuümstanden (weck)potten met segmenten
8	Toets keuze en instelling vacuümstanden (weck)potten
9	Aanduiding alarmstatus
10	Aanduiding droogcyclus moet worden gestart
11	Aanduiding cyclus gestart
12	Toets start/onderbreking cyclus
13	AAN/UIT vacuümmachine

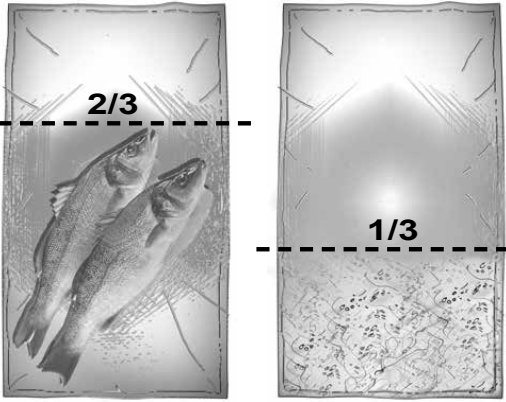
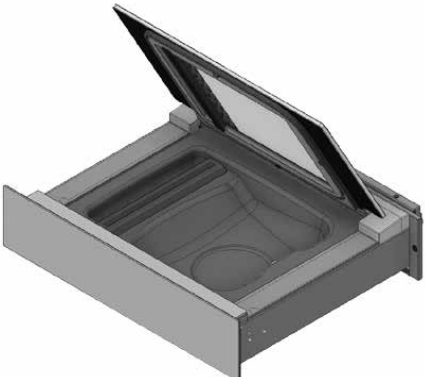
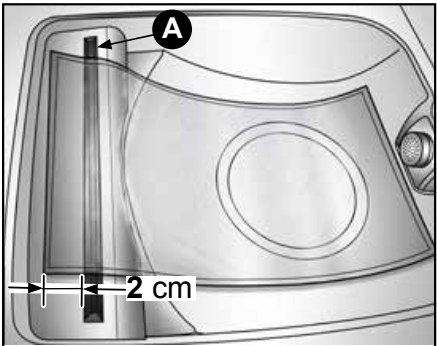
Voordat u het product gebruikt

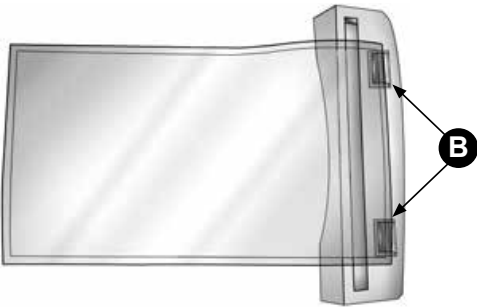
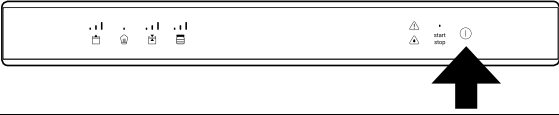
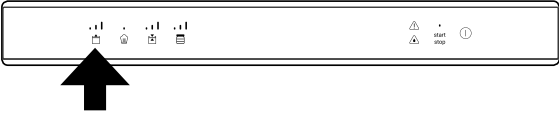
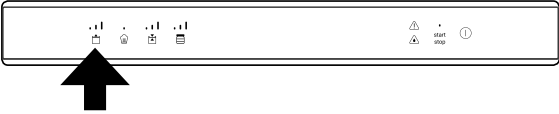
Vorbereidende reiniging van de vacuümkamer en het deksel

- Reinig de vacuümkamer en het deksel met een zachte doek bevochtigd met kraanwater, alvorens het apparaat in gebruik te nemen.
- We adviseren om geen gebruik te maken van agressieve reinigingsmiddelen, staalsponsjes, schrapers of agressieve, schurende of zure substanties om onherstelbare schade aan de inwendige oppervlakken van de vacuümkamer te voorkomen.

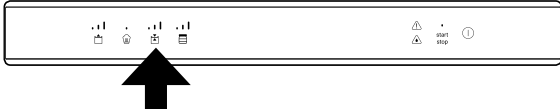
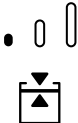
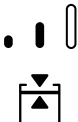


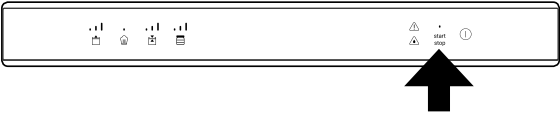
Vacumeren in zakken

Fase	Beschrijving	Afbeelding
1	Kies een zak die voor het gebruik (conservering of bereiding) en de afmetingen van het product geschikt is: compacte producten mogen niet meer dan 2/3 van het nuttige volume van de zak in beslag nemen; vloeibare producten mogen echter niet meer dan 1/3 van het volume van de zak in beslag nemen. Vul de zak met voldoende afgekoelde voedingsmiddelen: producten die zijn afgekoeld tot 3 °C (koelkasttemperatuur) worden het beste geconserveerd.	
2	Open het deksel en controleer of de vacuümkamer en het te vacumeren product droog zijn. Zorg ervoor dat de binnenkant van de zak opening droog en schoon blijft.	
3	Leg de zak in het midden op de sealbalk (A) zodat de geopende strook ongeveer 2 cm buiten de sealbalk uitsteekt.	

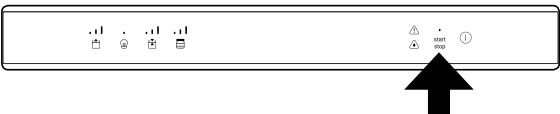
Fase	Beschrijving	Afbeelding
	Zet de zak onder de klemmen vast als de sealbalk met klemmen (B) is uitgerust.	
4	Sluit het deksel van het apparaat.	
5	Druk 2" op  om de vacuüm-machine aan te zetten.	
6	Druk op het pictogram om de programma's voor het vacuumeren in zakken te selecteren als het lampje  nog niet brandt.	
7	Druk meerdere keren op  om de gewenste vacuümstand in te stellen:	
	   Alleen sealen. Geen effect op de conservering. Geschikt voor: • Het sluiten van zakken. • Het verpakken van delicate producten. • Het opnieuw verpakken van producten zoals chips, brood, koekjes.	
	   Lage vacuümstand. Geschikt voor: • Het verpakken van delicate producten: - producten die voor druk gevoelig zijn, zoals sla, aardbeien, bessen, - producten waarvan het volume kan afnemen, zoals mousse, slagroom, - zachte kaas (brie, gorgonzola).	

Vacuümlade

Fase	Beschrijving	Afbeelding
	 Middelste vacuümstand. Geschikt voor: - Het conserveren van rauwe of gekookte producten die voor druk gevoelig zijn, zoals: - visfilets, - kippenvlees met bot, - konijnenvlees met bot, - hele schaaldieren (garnalen met kop), - courgettes, tomaten, aubergines, - sauzen of soepen (vleessaus, groentesoep, gerstsoep).	
	 Hoge vacuümstand. Geschikt voor: - Het conserveren van niet-delicate rauwe of gekookte producten: • aardappels en wortels, - vlees - Het conserveren van producten die vloeistoffen bevatten - in olie ingelegde groenten - Het conserveren van stukken gerijpte kaas - Te bereiden producten - vlees - vis - groenten - sauzen	
8	Druk op  om de gewenste sealstand in te stellen. Hoe hoger de gekozen sealstand, hoe langer het sealen zal duren. We adviseren de stand 2 of 3 aan voor het conserveren van voedingsmiddelen en sous-vide bereiden.	
	 Stand 1. Voor dunne zakjes die niet voor vacumeren geschikt zijn.	
	 Stand 2. Voor het vacumeren van zakken die normaal in de winkel verkrijgbaar zijn.	

Fase	Beschrijving	Afbeelding
	 Stand 3. Voor aluminium zakken of dikke zakken voor vacumeren.	
9	Druk op start om het programma te starten.	
10	Druk voorzichtig op het deksel om het vacuüm te activeren	
11	De cyclus wordt afgerond met het sealen van de zak en vervolgens stroomt lucht de vacuümruimte in	
12	Open het deksel en verwijder de zak.	

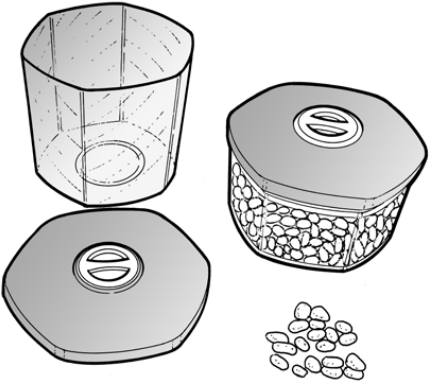
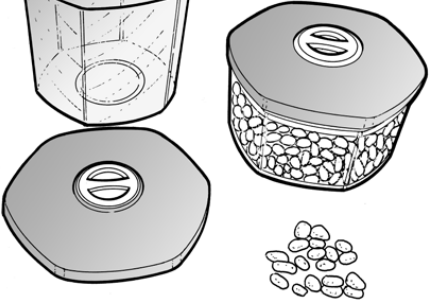
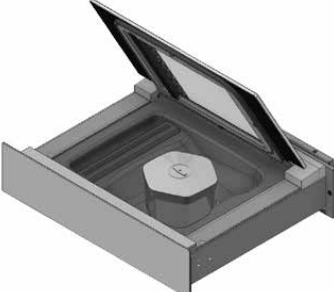
De cyclus kan op elk gewenste moment worden onderbroken:

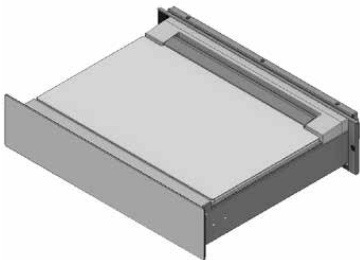
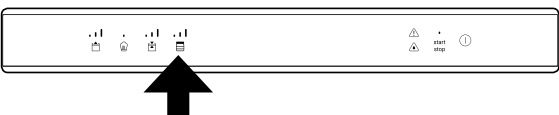
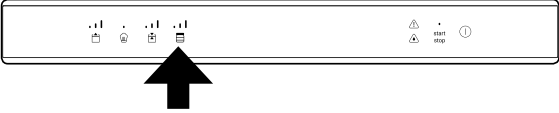
Druk hiervoor op stop . Lucht stroomt de vacuümruimte in.	
---	--

Vacumeren in (weck)potten

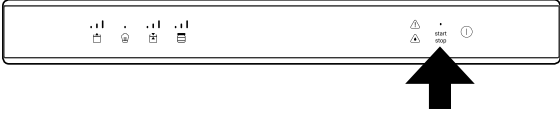
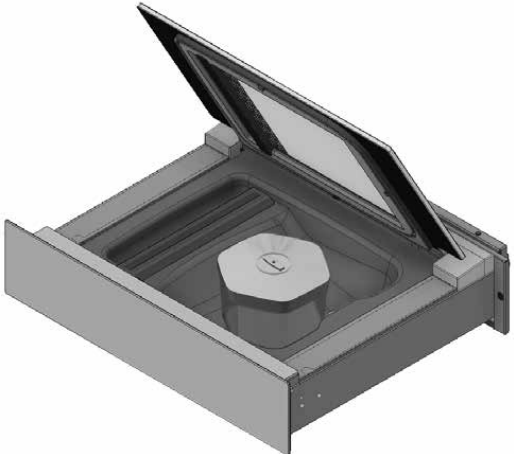
(Weck)potten in vacuümruimte

EXTRA KIT (niet opgenomen in de accessoires van de vacuümlade)

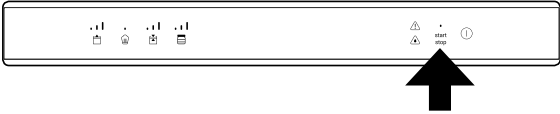
Fase	Beschrijving	Afbeelding
1	Kies een (weck)pot die gevacumeerd kan worden en in de vacuümruimte past zodat tussen het gesloten deksel van de vacuümmachine en de (weck)pot ongeveer 1 cm ruimte zit.	
2	Vul de (weck)pot met het product en sluit de pot af. Vul de zak met voldoende afgekoelde voedingsmiddelen: producten die zijn afgekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) worden het beste geconserveerd. Vullimiet: • Compacte producten: 100% • Bouillon, (kruiden)dranken: ½ • Sauzen: 1/3 • Crèmes, roomsauzen: ¼ • Producten met ei of eiwit: 1/6	
3	Open het deksel en controleer of de vacuümkamer en het te vacumeren product droog zijn. Zorg ervoor dat de binnenkant van de zak droog en schoon blijft.	
4	Plaats de (weck)pot in de vacuümmachine.  Controleer of tussen de (weck)pot en het deksel minstens 1 cm zit. Start de procedure NIET op en verwissel de (weck)pot als dit niet het geval is.	

Fase	Beschrijving	Afbeelding
5	Sluit het deksel van het apparaat.	
6	Druk 2" op  om de vacuümmachine aan te zetten.	
7	Druk op  om het programma voor het vacumeren van (weck)potten te selecteren.	
8	Druk meerdere keren op  om de gewenste vacuümstand in te stellen:	
	Stand 1.  Geschikt voor: • Nieuwe of reeds gevulde potten met schroefdeksel (Twist-off): - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - mousse, slagroom.	
	Stand 2.  Geschikt voor: • Weckpotten, potten met schroefdeksel (Twist-off): - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - crèmes, - groenten.	
	Stand 3.  Geschikt voor: • Weckpotten: - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - groenten, - bereiden in weckpotten, - koekjes.	

Vacuümlade

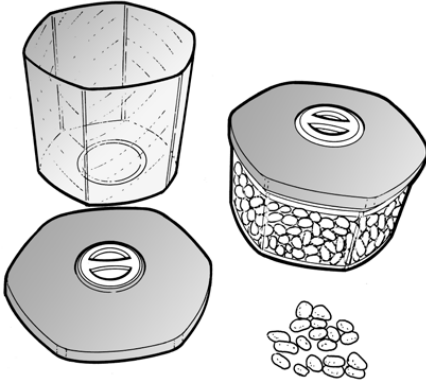
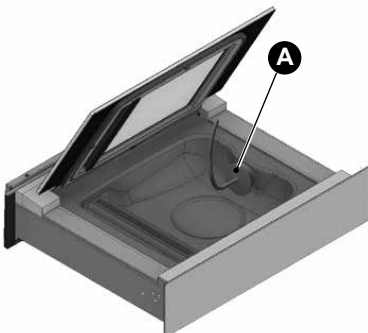
Fase	Beschrijving	Afbeelding
9	Druk op start om het programma te starten.	 A close-up of the control panel. It features four icons on the left: a glass, a bowl, a glass, and a bowl. On the right, there is a 'start stop' button with a play icon and a power icon. A large black arrow points to the 'start stop' button.
10	Druk voorzichtig op het deksel om het vacuüm te activeren.	
11	Aan het einde van de cyclus stroomt lucht de vacuümruijnte in.	
12	Open het deksel en verwijder de (weck)pot.	 A perspective view of the vacuum chamber. The lid is open, revealing a pot inside. The chamber has a metallic finish and a handle on the side.

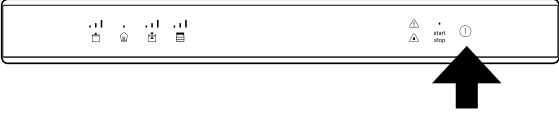
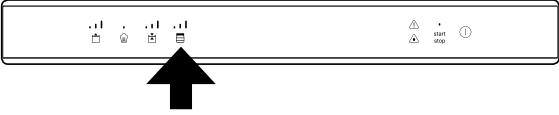
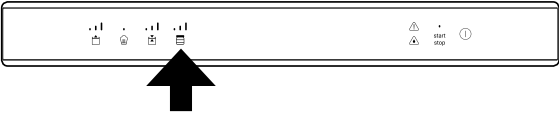
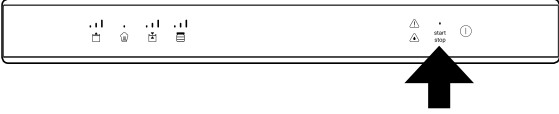
De cyclus kan op elk gewenste moment worden onderbroken:

Druk hiervoor op stop. Lucht stroomt de vacuümruijnte in. Het vacuüm in de (weck)pot blijft behouden.	 A close-up of the control panel. It features four icons on the left: a glass, a bowl, a glass, and a bowl. On the right, there is a 'start stop' button with a play icon and a power icon. A large black arrow points to the 'start stop' button.
--	--

Externe vacuümbakjes

EXTRA KIT (niet opgenomen in de accessoires van de vacuümlade)

Fase	Beschrijving	Afbeelding
1	Kies een vacuümbakje.	
2	Vul de (weck)pot met het product en sluit de pot af. Vul de zak met voldoende afgekoelde voedingsmiddelen: producten die zijn afgekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) worden het beste geconserveerd. Vullimiet: • Compacte producten: 100% • Bouillon, (kruiden)dranken: ½ • Sauzen: 1/3 • Crèmes, roomsauzen: ¼ • Producten met ei of eiwit: 1/6	
3	Open het deksel van de vacuümmachine.	
4	Breng het accessoire (A) voor externe vacuümbakjes aan in de vacuümruijnte en op het deksel van het externe vacuümbakje.	

Fase	Beschrijving	Afbeelding
5	Druk 2" op  om de vacu-ummachine aan te zetten.	
6	Druk op  om het programma voor het vacumeren van (weck)potten te selecteren.	
7	Druk meerdere keren op  om de gewenste vacuümstand in te stellen:	
	Stand 1.  Geschikt voor: - Nieuwe of reeds gevulde potten met schroefdeksel (Twist-off): - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - mousse, slagroom.	
	Stand 2.  Geschikt voor: - Weckpotten, potten met schroefdeksel (Twist-off): - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - crèmes, - groenten.	
	Stand 3.  Geschikt voor: - Weckpotten: - jams en marmelades, - sauzen en conserven (tomatensaus, in olie of azijn ingelegde producten), - groenten, - bereiden in weckpotten, - koekjes.	
8	Druk op start om het programma te starten.	
9	Druk voorzichtig op het deksel om het vacuüm te activeren.	
10	Verwijder het accessoire aan het einde van de cyclus uit de vacuümruijnte.	

De cyclus kan op elk gewenste moment worden onderbroken:

Druk hiervoor op **stop**.

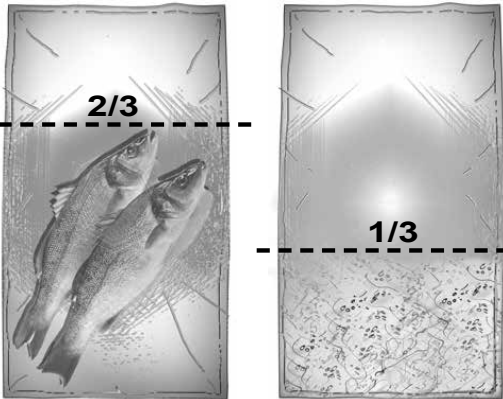
Lucht stroomt de vacuümruimte in.
Het vacuüm in de (weck)pot blijft be-
houden.



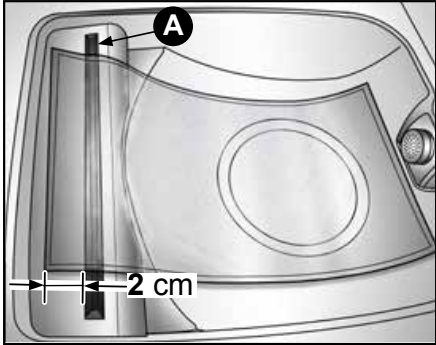
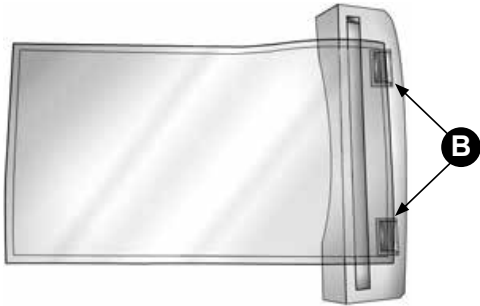
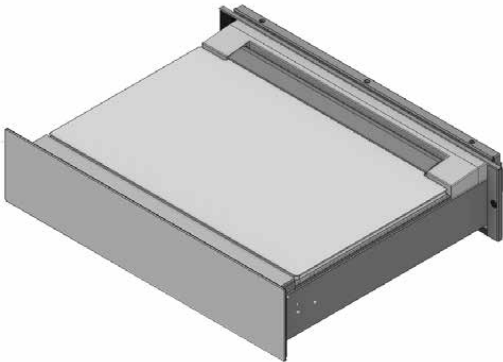
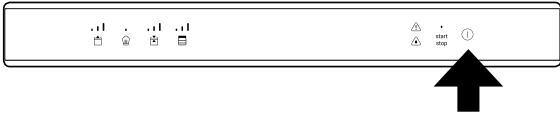
Chef sous vide-cyclus

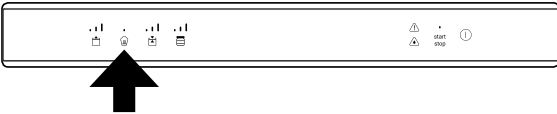
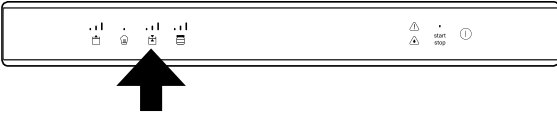
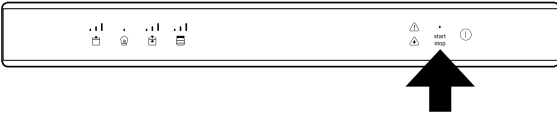
Geschikt voor:

- Tomatensaus.
- Vruchtensappen en -coulis.
- Concentraten en siropen (van wijn, azijn).
- Marineren van vlees.
- Marineren van vis.
- Bereiden van pekelvlees, carpaccio.
- Bereiden van groenten ingelegd in olie of azijn.

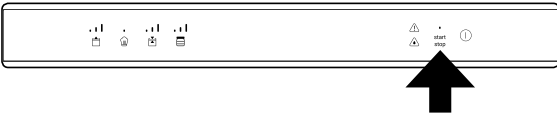
Fase	Beschrijving	Afbeelding
1	Kies een zak die die voor het gebruik (conservering of be- reiding) en de afmetingen van het product geschikt is: com- pacte producten mogen niet meer dan 2/3 van het nuttige volume van de zak in beslag nemen; vloeibare producten mogen echter niet meer dan 1/3 van het volume van de zak in beslag nemen. Vul de zak met voldoende af- gekoelde voedingsmiddelen: producten die zijn afgekoeld tot 3°C (koelkasttemperatuur) leveren het beste resultaat.	
2	Open het deksel en controleer of de vacuümkamer en het te vacumeren product droog zijn. Zorg ervoor dat de binnenkant van de zak in de buurt van de zakopening droog en schoon blijft.	

Vacuümlade

Fase	Beschrijving	Afbeelding
3	Leg de zak in het midden op de sealbalk (A) zodat de geopende strook ongeveer 2 cm buiten de sealbalk uitsteekt.	
	Zet de zak onder de klemmen vast als de sealbalk met klemmen (B) is uitgerust.	
4	Sluit het deksel van het apparaat.	
5	Druk 2" op  om de vacuüm-machine aan te zetten.	

Fase	Beschrijving	Afbeelding
6	Druk op  om de "Chef"-cyclus te selecteren.	
7	Druk op  om de gewenste sealstand in te stellen. Hoe hoger de gekozen sealstand, hoe langer het sealen zal duren. We adviseren de stand 2 of 3 aan voor het conserveren van voedingsmiddelen en sous-vide bereiden.	
	 Stand 1. Voor dunne zakjes die niet voor vacumeren geschikt zijn.	
	 Stand 2. Voor het vacumeren van zakken die normaal in de winkel verkrijgbaar zijn.	
	 Stand 3. Voor aluminium zakken of dikke zakken voor vacumeren.	
8	Druk op start om het programma te starten.	
9	Druk voorzichtig op het deksel om het vacuüm te activeren	
10	De cyclus wordt afgerond met het sealen van de zak en vervolgens stroomt lucht de vacuümruimte in	
11	Open het deksel en verwijder de zak.	

De cyclus kan op elk gewenste moment worden onderbroken:

Druk hiervoor op stop .	
Lucht stroomt de vacuümruimte in.	

Vacuümlade

Na het gebruik

- Schakel de vacuümmachine uit door  2" in te drukken.
- Maak de vacuümmachine en de gebruikte accessoires schoon en droog.
- Sluit het deksel wanneer de vacuümruijnte volledig droog is.
- Sluit de lade.

Reiniging en onderhoud

- Maak voor de reiniging geen gebruik van staalsponsjes, schrapers of agressieve, schurende of zure producten om onherstelbare schade aan de oppervlakken te vermijden.
- Gebruik een zachte doek en een neutraal reinigingsmiddel.
- Schakel de vacuümmachine uit door  2" in te drukken.

De buitenkant reinigen

- Reinig de stalen delen door in de richting van de satineriing te wrijven.
- Maak het deksel en het bedieningspaneel schoon met een schone, vochtige en zachte doek.

De vacuümruijnte reinigen

- 1) Wacht tot de sealbalk is afgekoeld
- 2) Verwijder de sealbalk door hem omhoog te trekken
- 3) Maak de aanzuigopening niet schoon met water. Water dat de vacuümmachine ingezogen wordt, kan schade veroorzaken.
- 4) Verwijder vuil met een zachte en met warm water bevochtigde doek. Gebruik eventueel een neutraal desinfectiemiddel.
- 5) Maak droog met een zachte doek.

Reiniging sealbalk

- 1) Wacht tot de sealbalk is afgekoeld.
- 2) Verwijder de sealbalk door hem omhoog te trekken.
- 3) Reinig de sealbalk met een zachte en met warm water bevochtigde doek.
- 4) Maak de sealbalk goed droog alvorens de vacuümmachine weer in gebruik te nemen.

De adapter voor externe vacuümbalkjes reinigen

- 1) Gebruik warm water en afwasmiddel.
- 2) Spoel nauwgezet af.
- 3) Maak droog met een schone doek.
- 4) Gebruik de adapter pas weer als deze helemaal droog is.

Droogcyclus

- De vacuümmachine geeft met het signaal  aan wanneer een DROOGCYCLUS moet worden gestart.
- Verwijder alle voorwerpen en resterende vloeistof uit de vacuümruijnte.
- Druk op **start**.
- Wacht tot de cyclus is afgerond. De cyclus duurt ongeveer 20'. De cyclus moet worden herhaald wanneer deze vroegtijdig wordt onderbroken.

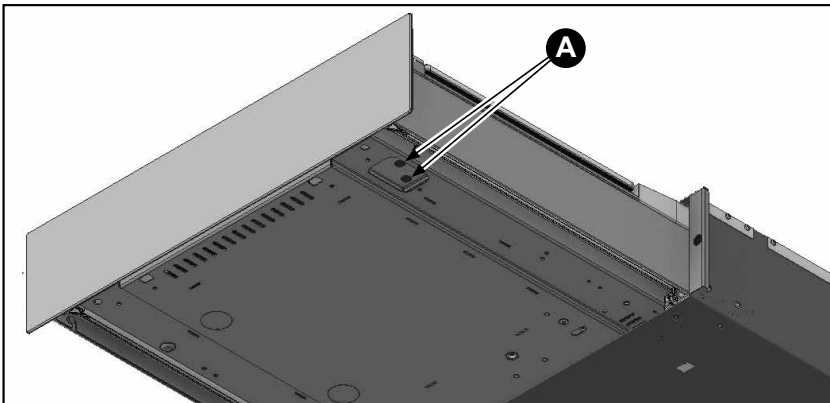
Storingen opsporen

Het merendeel van de problemen die zich tijdens het dagelijks gebruik van de vacuümmachine voordoen, kunt u zelf verhelpen. De volgende tabel kan u hierbij helpen.

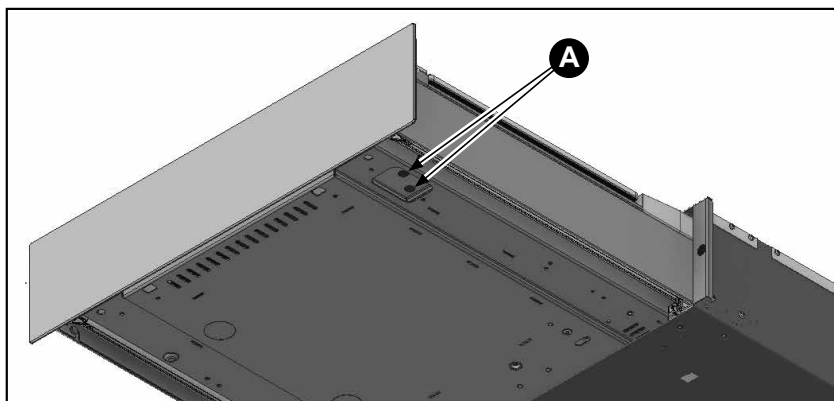
Neem contact op met een servicecentrum als u het probleem niet kunt verhelpen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De vacuümmachine komt niet uit de lade.	• "Push to open"-systeem van de geleiders geblokkeerd. • Spiraalvormige voedingskabel geblokkeerd.	• Neem contact op met de installateur. • Neem contact op met de installateur.
De vacuümmachine schakelt niet in.	• Vacuümmachine niet gevoed. • Stekker van de voedingskabel zit niet in het stopcontact.	• Controleer of het gebruikte stopcontact elektrisch wordt gevoed. • Steek de stekker van de voedingskabel in het stopcontact.
De vacuümmachine heeft zichzelf uitgeschakeld.	• Geen elektrische voeding. • Storing in de elektronica.	• Heractiveer de elektrische voeding. • Neem contact op met de technische assistentie.
De toetsen reageren niet.	• Het oppervlak van het bedieningspaneel is vuil of nat.	• Maak het oppervlak van het bedieningspaneel schoon en droog.
Het deksel kan niet worden geopend.	• De vacuümmachine verricht een cyclus. • Op het bedieningspaneel brandt geen enkel lampje	• Tijdens de werking is het normaal dat het deksel gesloten blijft. Wacht het einde van de cyclus af of onderbreek de cyclus met een druk op stop en maak de vacuümruijnte leeg. • Tijdens de cyclus is de stroom uitgevallen. PROBEER HET DEKSEL OM GEEN ENKELE MANIER TE OPENEN. Heractiveer de elektrische voeding en wacht tot de druk uit de vacuümruijnte is verwijderd.
In de gesealde zak is teveel lucht achtergebleven.	• De zak is niet geschikt voor de omvang van het te vacumeren product. • De gekozen vacuümstand is te laag. • Het product is vloeibaar.	• Gebruik een zak die groot genoeg is. • Herhaal de cyclus met een hogere vacuümstand. • Het is normaal dat luchtbelletjes in een vloeibaar product achterblijven.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De sealbalk komt omhoog maar sealt niet.	- De beveiliging van de sealbalk is geactiveerd. - De sealbalk is defect.	- Rechter onderaan op de vacuümmachine zijn 2 toetsen (A) aangebracht die de inwendige beveiligingen resetten. Reset de beveiligingen door op deze toetsen te drukken. Neem contact op met een servicecentrum als het defect zich opnieuw voordoet. - Neem contact op met de technische assistentie.
De seal is niet perfect.	- De ingestelde sealstand is niet juist voor het gebruikte soort zak. - U heeft veel sealcycli achter-eenvolgens verricht. - De zak is groter dan de sealbalk. - De rand van de zak is niet goed aangebracht. - De rand van de zak is vuil. - Het tegendrukrubber en de sealbalk zijn vuil. - Het tegendrukrubber en de sealbalk zijn beschadigd.	- Herhaal de cyclus met een andere sealstand. - Wacht minstens 2 minuten tussen twee cycli zodat de sealbalk kan afkoelen. - Gebruik een geschikte zak. - Breng de rand van de zak in het midden aan en zorg ervoor dat deze ongeveer 2 cm buiten de sealbalk uitsteekt. - Zorg ervoor dat de rand in de buurt van de sealbalk niet kreukelt. - Vouw de rand van de zak om zodat de buitenkant schoon blijft wanneer u de zak vult. - Maak de sealbalk en het tegendruk-rubber schoon. - Neem contact op met de technische assistentie.



Probleem	Oorzaak	Oplossing
 knippert.	De pomp heeft vocht opgenomen.	Start een DROOGCYCLUS.
Tijdens een cyclus gaat  branden en hoort u een geluidssignaal.	- Het vacuüm wordt niet geactiveerd. Het deksel is niet gesloten. - Het vacuüm wordt niet geactiveerd. De pakking van het deksel is vuil. - Het vacuüm wordt niet geactiveerd. De pakking van het deksel is kapot. - De pomp start niet op. De beveiliging van de pomp is geactiveerd.	- Activeer het vacuüm door voorzichtig op het deksel te drukken wanneer u de cyclus start. - Maak de vacuümruijnte en de pakking schoon. - Neem contact op met een servicecentrum voor de vervanging. - Rechter onderaan op de vacuümmachine zijn 2 toetsen (A) aangebracht die de inwendige beveiligingen resetten. Reset de beveiligingen door op deze toetsen te drukken. Neem contact op met een servicecentrum als het defect zich opnieuw voordoet.
Tijdens een cyclus met een externe vacuümbakje gaat  branden en hoort u een geluidssignaal.	- Het deksel van het externe vacuümbakje is niet goed aangebracht. - Het externe aanzuigapparaat is niet correct aangesloten.	- Plaats het deksel correct op het externe vacuümbakje. - Sluit het externe aanzuigapparaat aan op de vacuümmachine en het vacuümbakje.
 gaat branden en  knippert.	U heeft veel cycli achtereenvolgens verricht waardoor de olie in de pomp oververhit is geraakt.	Laat de vacuümmachine minstens 1 uur afkoelen.



Installatie

veiligheidsaanwijzingen

Deze handleiding vormt een onderdeel van het product. Ze levert alle aanwijzingen die nodig zijn om de apparatuur correct te installeren, gebruiken en onderhouden van de machine.



De gebruiker en de installateur moeten deze handleiding aandachtig doorlezen en altijd raadplegen. De handleiding moet op een bij elke bevoegde persoon (installateur, gebruiker, onderhoudsmonteur) bekende en eenvoudig bereikbare plaats worden bewaard.

De apparatuur is uitsluitend bestemd voor het doeleinde waarvoor ze is ontwikkeld, d.i. het vacuümen van voedingsmiddelen.

Elk ander gebruik is verkeerd en mogelijk gevaarlijk.

De fabrikant acht zich niet aansprakelijk en is ontheven van elke garantieplicht in het geval van schade aan de apparatuur, persoonlijk letsel of materiële schade veroorzaakt door:

- Een verkeerde installatie en/of installatie die in strijd is met de toepasselijke wetten.
- Wijzigingen of niet voor het model specifieke ingrepen.
- Gebruik van niet-originele of niet voor het model specifieke onderdelen.
- Veronachtzaming, ook gedeeltelijk, van de aanwijzingen van deze handleiding.
- Veronachtzaming tijdens de installatie van de veiligheidsnormen en toepasselijke wetten.

Voorwoord



De installatie mag uitsluitend worden verricht voor bevoegd en gespecialiseerd personeel en moet worden verricht in overeenstemming met de aanwijzingen en voorschriften van deze handleiding.

- Controleer of de bestaande elektrische installaties aan de wettelijke voorschriften voldoen en geschikt zijn voor de gegevens van het typeplaatje van de te installeren apparatuur (V, kW, Hz, aantal fasen en beschikbaar vermogen), alvorens de apparatuur te installeren.
- De installateur moet tevens eventuele voorschriften betreffende brandbestrijdingsmaatregelen controleren.
- De fabrikant verklaart dat het apparaat overeenstemt met de toepasselijke Europese wetgeving.
- Verricht de werkzaamheden altijd nadat de vacuümmachine van het elektriciteitsnet is losgekoppeld.
- Koppel de vacuümmachine niet los door aan de voedingskabel te trekken.



Opgelet! De machine moet worden verplaatst door twee personen en met behulp van werkhandschoenen.



Alle delen van de verpakking moeten verwijderd worden in overeenstemming met de wetgeving die in het land van gebruik van het apparaat van toepassing is. Niets mag in het milieu worden geloosd.



OPGELET! De delen van de verpakking kunnen een mogelijk gevaar vormen voor kinderen en huisdieren. Laat ze er niet mee spelen!

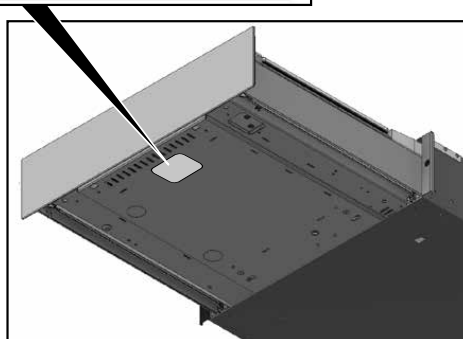
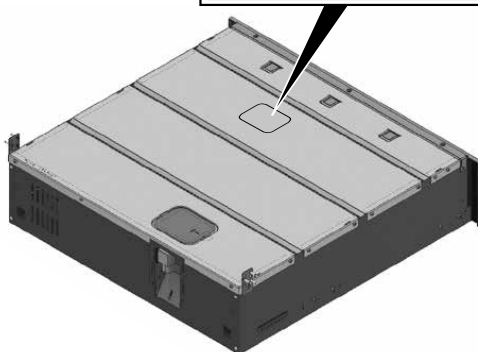
Gegevens typeplaatje

Op de verpakking:

Merk	Serial No.	Productcode	Hoeveelheid	Productcode
Product No.	ART. NR.	Quantity	Product No.	ART. NR.
Description MODELL:	Barcode		Description MODELL:	Model
Shipping Container Code:	Made in Italy		Shipping Container Code:	

Op de vacuümmachine: op de inbouwdoos en onder de voorkant van de vacuümmachine.

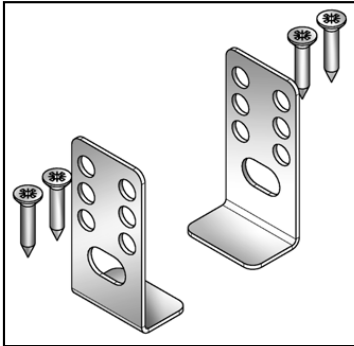
Merk		Productie
Model	MODEL:	Productcode
Spanning en Frequentie	VOLTAGE:	
Vermogen	POWER:	
Gewicht	WEIGHT:	
	SERIAL No.	Serienummer/ Serienummer



Vacuümlade

Paklijst

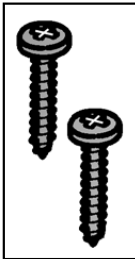
- 1 vacuümmachine (**Afb. 1**).
- 2 achterste bevestigingsbeugels + 4 houtschroeven 4,5×16 mm (**Afb. 2**).
- 2 houtschroeven 4,5×16 mm voor de bevestiging van de voorkant van de vacuümmachine aan het meubel (**Afb. 3**).
- 1 voedingskabel (**Afb. 4**).
- 1 accessoire voor externe vacuümbakjes met adapter (**Afb. 5**).
- 1 oliefilter voor pomp (**Afb. 6**).



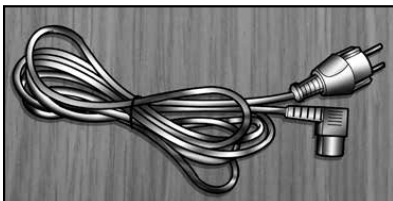
Afb. 2



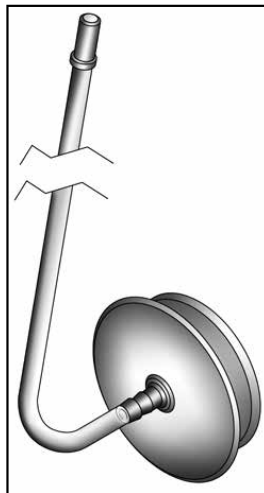
Afb. 1



Afb. 3



Afb. 4



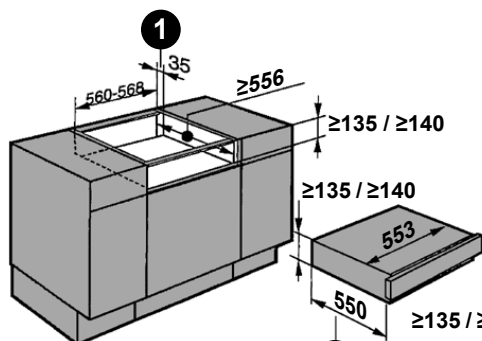
Afb. 5



Afb. 6

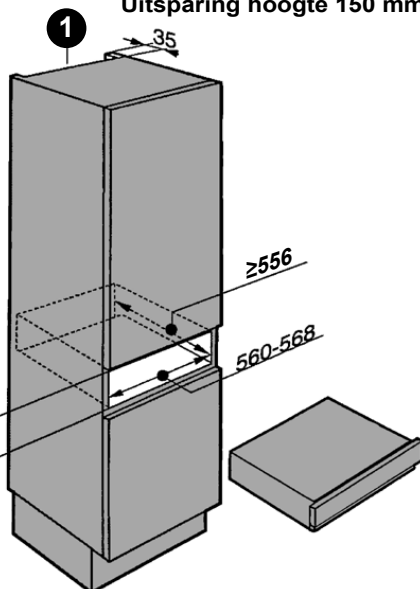
Afmetingen inbouwopening

Inbouwen onder keukenblad

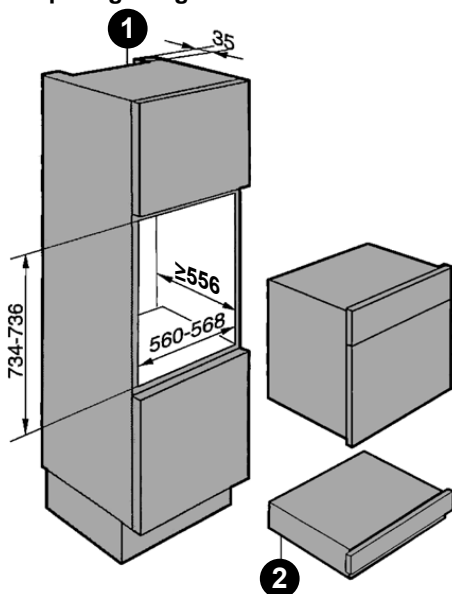


- 1** Ventilatieopening
- 2** Afmeting inbouwopening inclusief stekker voor elektrische voeding. Voedingskabel, L = 2000 mm.

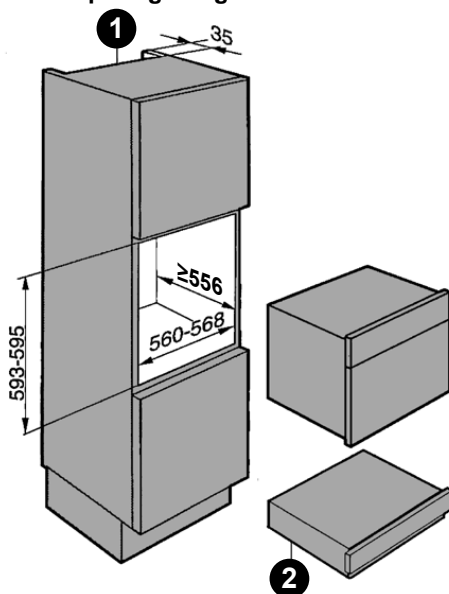
Inbouwen in kolom Uitsparing hoogte 150 mm



Inbouwen in kolom uitsparing hoogte 750 mm



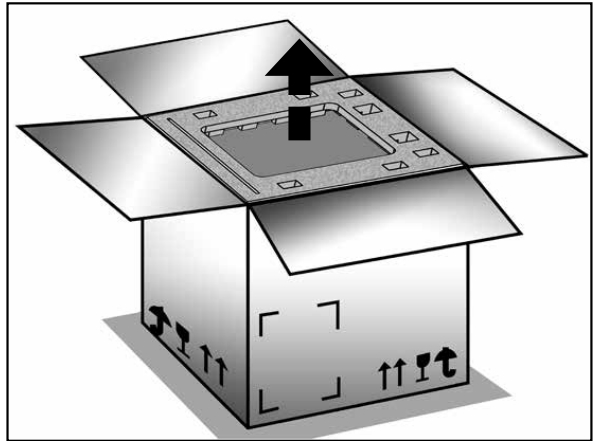
Inbouwen in kolom Uitsparing hoogte 600 mm



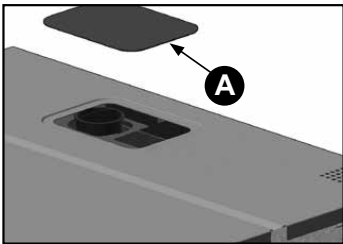
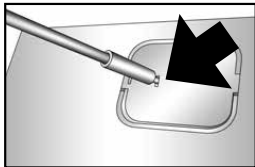
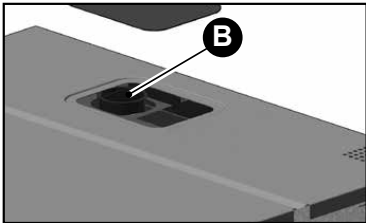
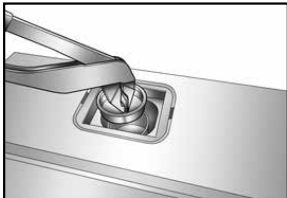
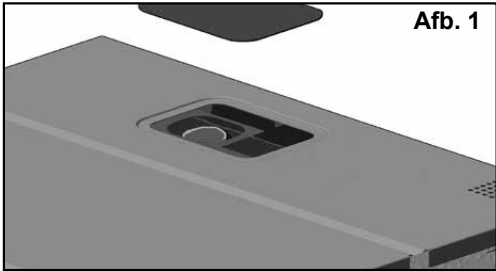
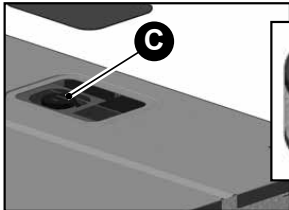
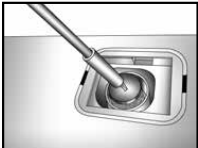
Vacuümlade

Uitpakken

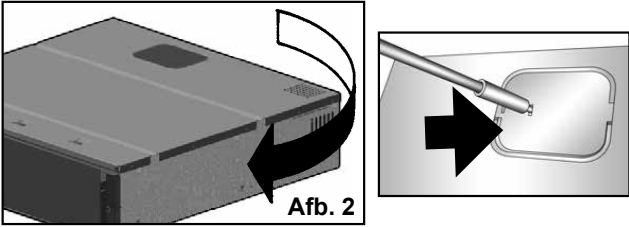
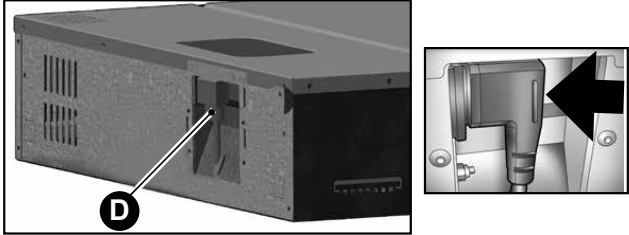
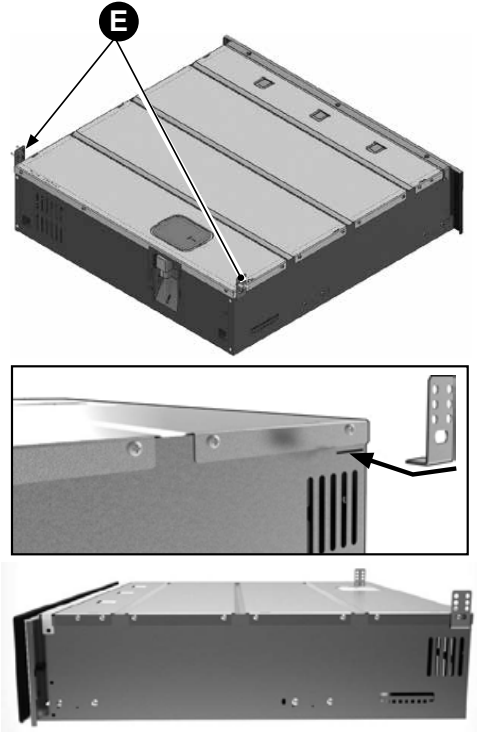
- Open de verpakking.
- Verwijder het vulmateriaal.
- Verwijder de vacuümmachine.
- Verwijder de accessoires.
- Controleer of de accessoires en de vacuümmachine intact zijn. Monteer het apparaat niet en neem contact op met de verkoper als onderdelen ontbreken of beschadigd zijn.

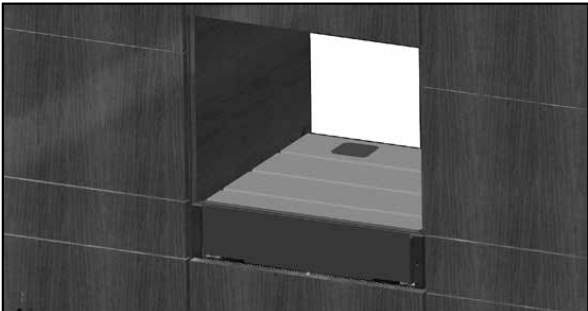
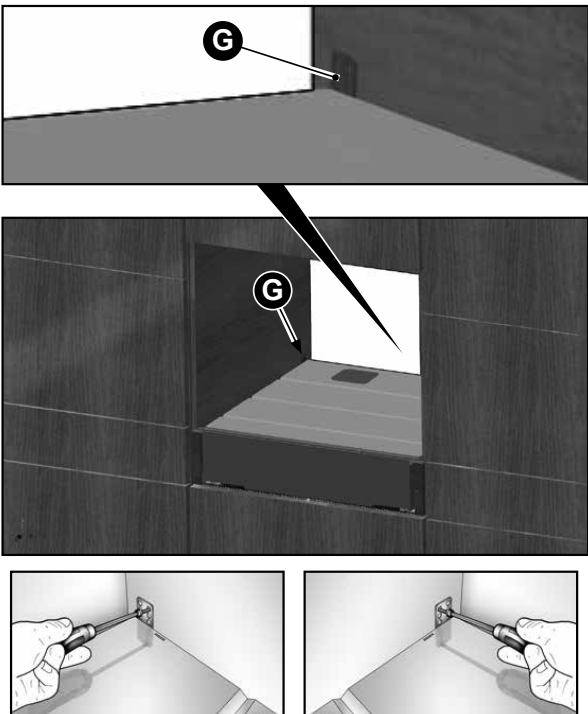


Montage en installatie

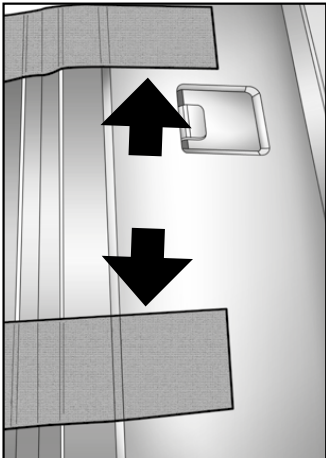
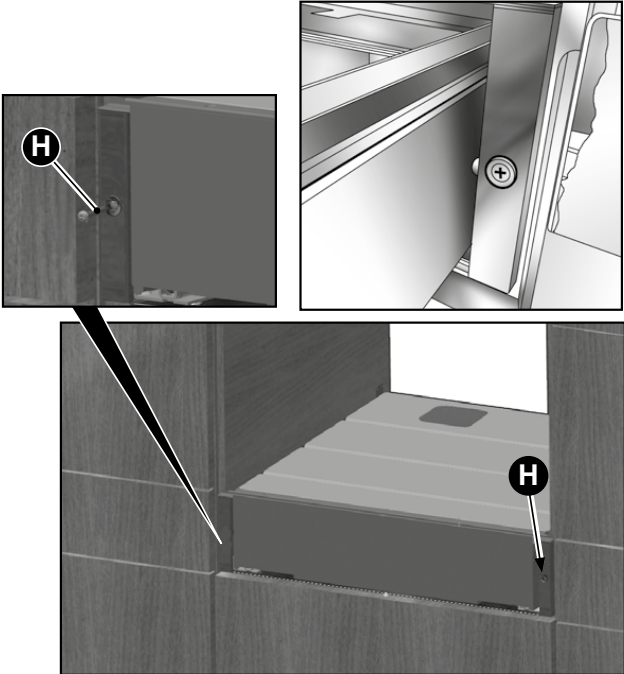
Fase	Beschrijving	Afbeelding
1	Verwijder het bovenste deksel (A).	 
2	Verwijder de dop van het oliefilter (B) (Afb. 1).	   
3	Schroef het filter (C) op de pomp.	  

Vacuümlade

Fase	Beschrijving	Afbeelding
4	Monteer het bovenste deksel (Afb. 2).	
5	Steek de stekker (D) in de aansluiting aan de achterkant van de inbouwdoos.	
6	Monteer de achterste bevestigingsbeugels (E).	

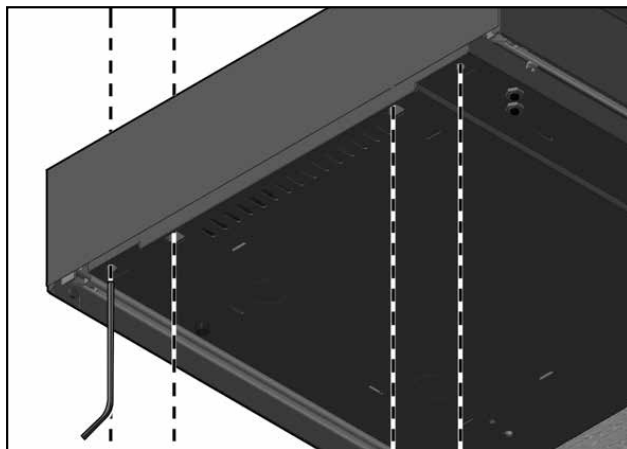
Fase	Beschrijving	Afbeelding
7	Til de vacuümmachine op en plaats haar op het vlak in het meubel.	
8	Zet de achterste bevestigingsbeugels (G) met de houtschroeven 4,5×16 mm vast aan de zijwanden van het meubel.	
9	Voer de voedingskabel naar het daarvoor bestemde stopcontact.	

Vacuümlade

Fase	Beschrijving	Afbeelding
10	Verwijder de veiligheidsstrips.	
11	Zet de voorkant van de vacuümmachine met de houtschroeven (H) 4,5×16 mm aan het meubel vast.	
12	Zorg ervoor dat de vacuümmachine perfect in het midden is geplaatst.	

Stelschroef frontpaneel

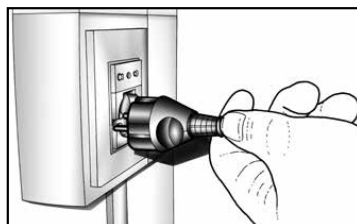
- Verwijder de vacuümmachine door voorzichtig op het frontpaneel te drukken.
- Aan de onderkant van het frontpaneel zijn 2 stelschroeven rechts en 2 stelschroeven links aangebracht (**Afb. 5**).
- Stel het frontpaneel af door aan de stelschroeven te draaien.
- Duw de vacuümmachine weer naar binnen.



Afb. 5

Elektrische aansluiting

- Controleer wederom of de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens van het typeplaatje van de vacuümmachine.
- Steek de stekker in het stopcontact.



Technische gegevens

Afmetingen inbouwdoos	Breedte: 553 mm; Hoogte: 140 mm; Diepte: 550 mm
Gewicht	Kg
Voedingsspanning	220÷240 V
Frequentie	50/60 Hz
Vermogen	240 W
Opgenomen vermogen	1 A
Installatie	Inbouw
Inhoud vacuümruijnte	6,4 l
Nuttige lengte sealbalk	250 mm
Maximale afmeting zakken	250×350 mm

Nuttige aantekeningen

Datum van aankoop: _____

Gegevens verkoper:

Naam: _____

Adres: _____

Telefoon: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Italy

Aanbevolen dichtstbijzijnde servicecentrum:

Het product wordt gedekt door een wettelijke garantie en door de voorwaarden die zijn beschreven op het garantiebewijs dat aan het product is bijgevoegd. Dit garantiebewijs moet bewaard worden en, indien nodig, samen met een aankoopbewijs van het huishoudelijke apparaat aan ons erkende servicecentrum worden getoond. U kunt de garantievoorwaarden ook op onze website raadplegen.

Vul het online formulier in of neem contact op met het telefoonnummer dat u vindt op de assistentiepagina van onze website om assistentie te kunnen krijgen.

Onderdelen

VOOR ONDERDELEN: neem contact op met het servicecentrum Gias Service

Índice

Precauções e advertências de segurança	254
Uso pretendido	254
Crianças	254
Segurança técnica	255
Utilização correta	257
Limpeza e manutenção	258
Recomendações para a proteção do ambiente	259
Descrição da máquina de embalagem	260
Painel de controlo	261
Antes de utilizar o seu eletrodoméstico	262
Limpeza preliminar da câmara de vácuo e da tampa	262
Criação de vácuo nos sacos	263
Criação de vácuo em recipientes	267
Recipientes na bandeja	267
Recipientes externos	270
Ciclo sob vácuo do chefe	272
Depois da utilização	275
Limpeza e manutenção	275
Limpeza externa	275
Limpeza da bandeja	275
Limpeza da barra de vedação	275
Limpeza externa do adaptador de vácuo	275
Ciclo de secagem	275
Resolução de problemas	276
Instalação	279
Instruções de segurança	279
Lista de embalagens	281
Medições integradas	282
Desembalagem	283
Montagem e instalação	284
Ajuste do painel dianteiro	288
Ligação elétrica	288
Dados técnicos	289
Notas úteis	289
Peças sobresselentes	289

Precauções e advertências de segurança

- Este produto está em conformidade com os regulamentos de segurança vigentes. O uso inadequado pode, em qualquer caso causar ferimentos pessoais e/ou danos aos bens.
- Este manual é parte integrante do produto e fornece todas as indicações necessárias para a correta instalação, uso e manutenção do aparelho para evitar os perigos que podem causar ferimentos pessoais e/ou danos à propriedade. O fabricante não é responsável por danos resultantes do não cumprimento destas instruções.
- O utilizador e o instalador devem ler atentamente este manual e fazer sempre referência ao mesmo. Além disso, deve ser mantido num local conhecido e facilmente acessível, devendo também ser entregue quaisquer futuros utilizadores.

Utilização prevista

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico normal.
- Não deve ser utilizado em ambientes exteriores.
- O aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foi concebido, ou seja, para embalagem a vácuo de géneros alimentícios.
- Todos os outros usos devem ser considerados inadequados e potencialmente perigosos.
- Sob nenhuma circunstância coloque alimentos vivos (mariscos e animais em geral, etc.) sob vácuo.
- Este aparelho não é adequado para uso por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas, ou pessoas não qualificadas, a menos que sejam supervisionadas e treinadas em relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. Essas pessoas só podem utilizar o aparelho sem supervisão se lhes tiver sido explicado como proceder e se o puderem fazer em total segurança. É importante que elas sejam capazes de reconhecer e entender quais perigos podem surgir do uso incorreto do aparelho.

Crianças

- Mantenha as crianças com menos de oito anos longe do aparelho ou supervisione-as constantemente.
- As crianças com mais de oito anos de idade só podem utilizar o aparelho sem supervisão se lhes tiver sido explicado como proceder e se o puderem fazer em total segurança. É importante que elas sejam capazes de reconhecer e entender quais perigos podem surgir do uso incorreto do aparelho.
- Supervisionar as crianças que possam estar nas imediações da bandeja. Não permita que crianças brinquem com ele.
- Mantenha as crianças longe do aparelho até que a cabeça de vedação e a linha de vedação tenham arrefecido, a fim de evitar qualquer risco de escaldão.
- O material de embalagem (sacos plásticos, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, uma vez que é uma fonte potencial de perigo.
- Retire o aparelho seguindo as Normas locais relativas à eliminação de resíduos e leve-o para os pontos de recolha apropriados. Não o deixe desprotegido mesmo por apenas alguns dias, pois é uma fonte de perigo para as crianças.

Segurança técnica

- O trabalho de instalação e a manutenção extraordinária ou reparos realizados abaixo do padrão podem causar sérios perigos para o utilizador. Assegurar que este tipo de intervenção seja realizada apenas por pessoal qualificado autorizado pelo fabricante.
- Preste especial atenção às condições gerais da tampa (presença de rachaduras, lascas, arranhões e marcas profundas). Os possíveis danos podem causar uma implosão com perigo grave para o utilizador. Nunca utilize o aparelho se a tampa estiver danificada.
- Uma bomba de vácuo de óleo é instalada no aparelho. Nunca incline ou derrube o dispositivo para evitar que o óleo transborde.
- O funcionamento correto do aparelho só é garantido se estiver ligado a sistemas elétricos legalmente compatíveis com correspondência absoluta (tensão, frequência) com os dados mostrados na placa de dados do aparelho. Em caso de incerteza, providencie para que o sistema seja verificado por um eletricitista qualificado.

Gaveta de vácuo embutida

- A segurança elétrica só é garantida se o dispositivo estiver conectado a um sistema de ligação à terra compatível. Certifique-se de que esta condição fundamental de segurança é confirmada. Em caso de incerteza, providencie para que o sistema seja verificado por um eletricista qualificado.
- Vários soquetes ou cabos de extensão não garantem o nível de segurança necessário (risco de incêndio). Portanto, não ligue o aparelho utilizando estes tipos de dispositivos.
- Tocar ou alterar componentes elétricos ou mecânicos pode resultar em ferimentos e falha do equipamento. Nunca abra a caixa do aparelho.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um centro de pós-venda autorizado.
- Ao remover a ficha ou se o cabo não estiver equipado com uma ficha, verifique se o aparelho está conectado à rede elétrica por um eletricista qualificado.
- Se forem detectadas anomalias no aparelho (por exemplo, se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, o painel de controlo não funciona), não utilize a máquina e informe imediatamente o seu centro de apoio autorizado.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando houver contacto com água.
- O direito à garantia é invalidado se a bandeja não for reparada por um centro de suporte autorizado.
- Substitua apenas quaisquer peças quebradas ou defeituosas por peças sobresselentes originais fornecidas pelo seu revendedor.
- Em caso de falta de energia durante o processo de aspiração, o estado de vácuo é mantido na câmara e a tampa não pode ser aberta. Nunca tente abrir a tampa à força ou com o uso de ferramentas. Uma vez restaurada a energia elétrica, será novamente possível abrir a tampa.
- Para realizar trabalhos de manutenção, instalação e reparação extraordinárias, desconecte o aparelho da rede elétrica e remova a ficha da tomada elétrica. Se a ficha não estiver acessível, desligue o sistema elétrico ao qual o aparelho está ligado através do interruptor principal correspondente. Antes de realizar quaisquer trabalhos de reparação ou instalação, certifique-se de que o aparelho está efetivamente desligado da rede elétrica.
- Na sucata, corte o cabo da fonte de alimentação e torne o aparelho inutilizável removendo a tampa, de modo que as crianças não se possam fechar dentro do aparelho.

Utilização correta

- Perigo de escaldar! Após o processo de selagem do saco, a barra de selagem e a área de selagem do próprio saco estão muito quentes. Não toque na barra de vedação ou na linha de vedação imediatamente após o processo de vedação.
- Perigo de incêndio! Não armazene materiais ou substâncias facilmente inflamáveis nas imediações da bandeja.
- As lâminas têm uma capacidade máxima de 30 kg. Não sobrecarregue ou incline-se sobre a bandeja aberta, pois isso pode danificar os slides.
- Qualquer dano na tampa pode causar uma implosão. Não coloque quaisquer objetos na tampa e evite atingir a sua superfície com qualquer objeto. Em caso de impacto acidental com a tampa, inspecione-a cuidadosamente quanto a danos. Em caso de dúvida, contacte o centro de assistência técnica autorizado.
- Não use o aparelho ou a tampa como uma superfície de trabalho, para suporte ou para corte.
- Instale a bandeja de tal forma que seja possível extrair completamente a bandeja e garantir que a tampa possa ser totalmente aberta. Somente desta forma é possível supervisionar a câmara de vácuo em cada fase e evitar entrar em contacto com a barra de vedação e a linha de vedação quando estas ainda estiverem quentes.
- Embale sempre os alimentos quando estiverem suficientemente frios; os produtos refrigerados a 3°C fornecem os melhores resultados de preservação. Além disso, evita-se a formação de vapores, o que pode causar problemas com o funcionamento da bandeja. Monitore o processo de vácuo cuidadosamente e onde a formação de bolhas no líquido é notada, evite fugas antes da vedação.
- Se os líquidos chegarem à sucção da bomba, esta pode ficar danificada.
- Antes de utilizar recipientes ou recipientes de qualquer tipo, certifique-se de que são suficientemente robustos para suportar o grau de vácuo, incluindo quando colocados num frigorífico, evitando assim uma implosão que possa ser perigosa para o utilizador.
- Nunca feche a bandeja durante a operação, pois isso impediria a ventilação do aparelho. Feche a bandeja apenas no final da sua utilização.

Limpeza e manutenção

- Para limpar o aparelho, utilize apenas panos húmidos e desinfetantes e detergentes não agressivos. Não use esponjas ou panos abrasivos para evitar danificar as superfícies de aço inoxidável e as superfícies de cobertura.
- A água ou o vapor podem atingir partes energizadas e causar um curto-circuito. Nunca use água corrente ou equipamento de limpeza a vapor.
- A limpeza e a manutenção não deve ser realizada por crianças sem a supervisão de um adulto.

Recomendações para a proteção do ambiente

1) Embalagem:

O material de embalagem é 100% reciclável e é marcado com o símbolo de reciclagem. Siga os Padrões locais em relação à eliminação. O material de embalagem (sacos plásticos, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, uma vez que é uma fonte potencial de perigo.

2) Destruição/Eliminação:

O aparelho foi feito com material que pode ser reciclado. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao certificar-se de que este aparelho é desmantelado corretamente, contribui para prevenir as potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.



O símbolo no aparelho ou na documentação que o acompanha indica que, uma vez que o produto deve ser tratado separadamente dos resíduos domésticos, no final da sua vida útil, deve ser levado para um local de recolha de aparelhos elétricos e eletrónicos.

Na sucata, corte o cabo da fonte de alimentação e torne o aparelho inutilizável removendo a tampa, de modo que as crianças não se possam fechar dentro do aparelho.

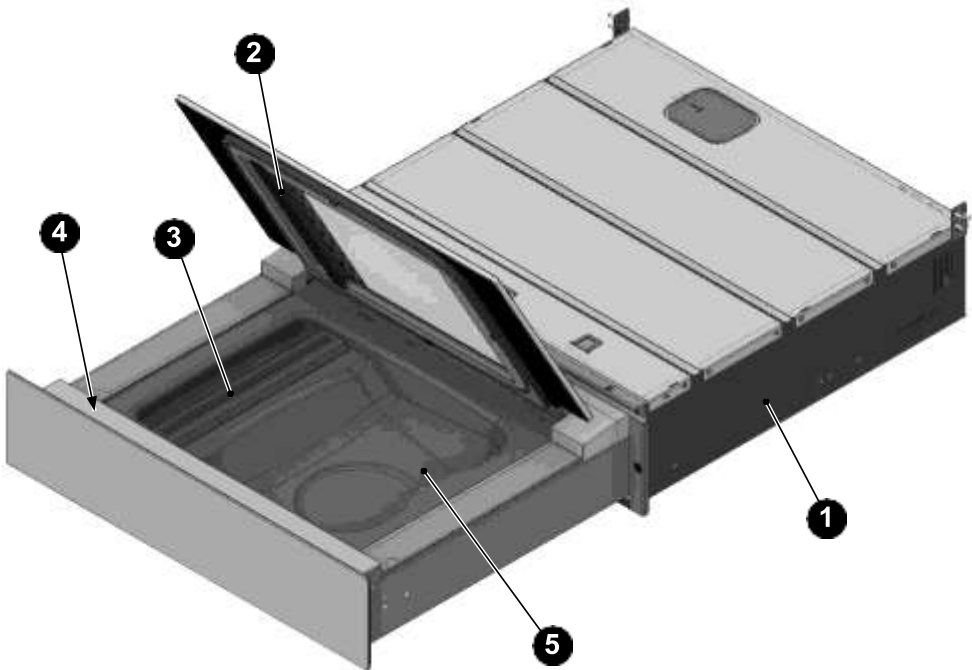
Retire o aparelho seguindo as Normas locais relativas à eliminação de resíduos e leve-o para os pontos de recolha apropriados. Não o deixe desprotegido mesmo por apenas alguns dias, pois é uma fonte de perigo para as crianças.

Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste aparelho, entre em contacto com o escritório local adequado, o serviço de recuperação de resíduos ou o revendedor onde o aparelho foi comprado.

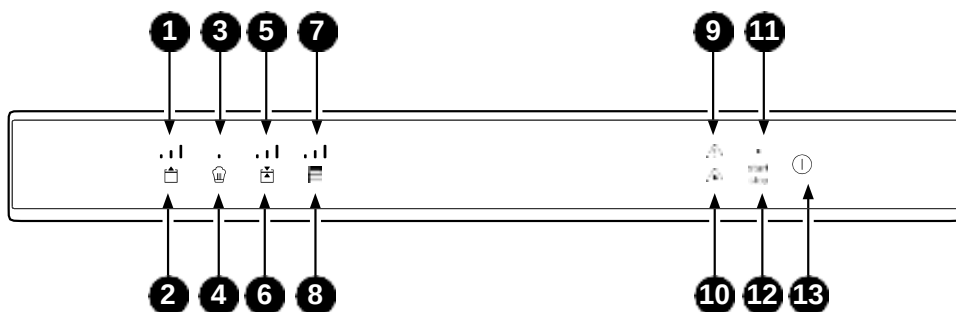
Gaveta de vácuo embutida

Descrição da máquina de embalagem

- 1) Caixa embutida
- 2) Tampa
- 3) Barra de vedação
- 4) Pannel de controlo
- 5) Bandeja da câmara de vácuuo



Painel de controlo



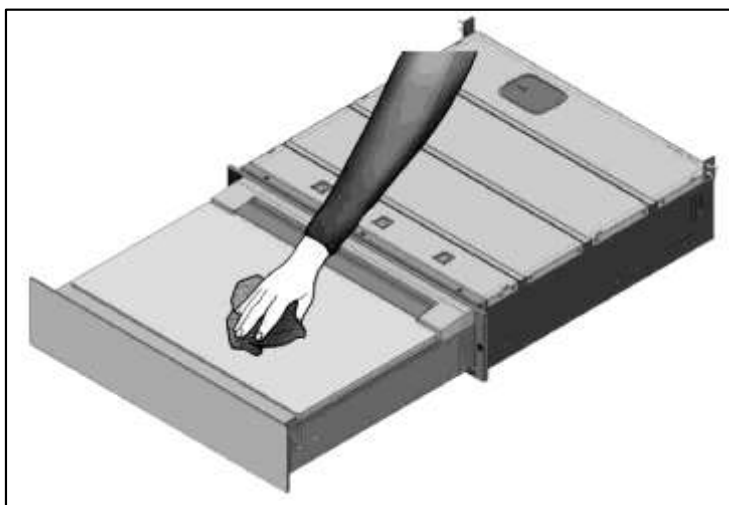
NR	DESCRIÇÃO
1	Indicador de segmentos de nível de vácuo do saco
2	Tecla para a seleção e configuração do nível de vácuo do saco
3	Indicador de ciclo Chef Sous Vide
4	Chave de seleção do ciclo do Chefe Sob Vácuo
5	Indicador do segmento de intensidade de vedação
6	Tecla de seleção do nível de selagem do saco
7	Indicador de segmentos de nível de vácuo do recipiente
8	Tecla para a seleção e configuração do nível de vácuo do recipiente
9	Indicador de estado do alarme
10	Indicador da necessidade de iniciar um ciclo de secagem
11	Indicador de início do ciclo
12	Tecla iniciar/parar ciclo
13	Máquina de embalagem ON/OFF

Gaveta de vácuo embutida

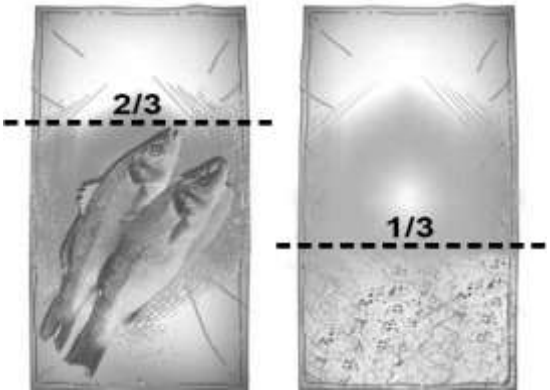
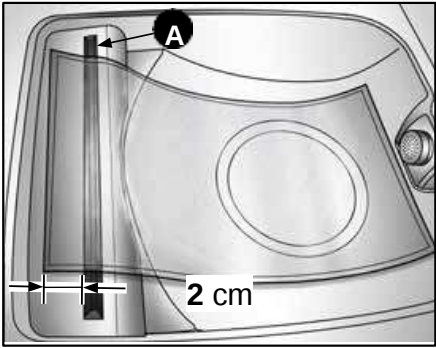
Antes de utilizar o seu eletrodoméstico

Limpeza preliminar da câmara de vácuo e da tampa

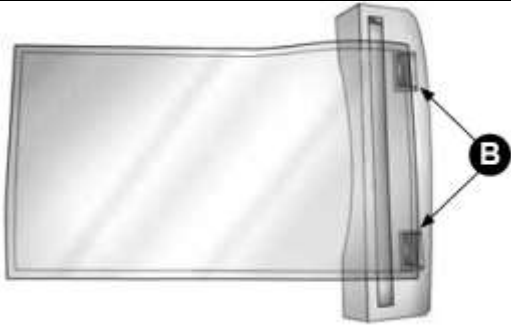
- Antes de utilizar a máquina, a câmara de vácuo e a tampa devem ser limpas com um pano húmido e água potável.
- Recomenda-se não usar detergentes agressivos, purificadores de aço inoxidável, raspadores ou substâncias abrasivas, ácidas ou agressivas, que possam danificar a superfície de aço inoxidável dentro da câmara de vácuo de forma irreparável.



Criação de vácuo nos sacos

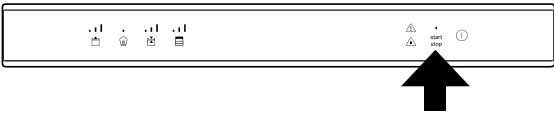
Etapa	Descrição	Imagem
1	Escolha o saco de acordo com o uso (preservação ou cozimento), adequado aos tamanhos do produto: um produto sólido não deve ocupar mais de 2/3 do volume real do saco; produtos líquidos não devem ocupar mais de 1/3 do volume do saco. Introduza alimentos suficientemente frios; os produtos arrefecidos a 3°C (temperatura do refrigerador) fornecem os melhores resultados de preservação.	
2	Abra a tampa e certifique-se de que a câmara de vácuo e o produto a ser embalado estão secos. Tenha cuidado para não deixar a parte interna perto da abertura do saco ficar suja ou molhada.	
3	Posicione o saco, centrado na barra de vedação (A) de modo que a aba aberta se projete aproximadamente 2 cm em relação à própria barra.	

Gaveta de vácuo embutida

Etapa	Descrição	Imagem
	Se a barra de vedação estiver equipada com Clipes (B), pare a bolsa sob os Clipes.	
4	Feche a tampa do dispositivo.	
5	Pressione 2ª  para ligar a máquina de embalagem.	
6	Se a luz, ainda não estiver acesa,  prima o ícone para selecionar os programas de vácuo em sacos.	
7	Pressione repetidamente  para selecionar o nível de vácuo desejado:	
	   Apenas selagem. Sem efeito de preservação Para ser usado para: • Feche as malas. • Embale produtos delicados. • Reembalar produtos como batatas fritas, pão e biscoitos.	
	   Vácuo mínimo. A utilizar para: • A embalagem de produtos delicados. - produtos sensíveis à pressão, tais como saladas, morangos e bagas, - produtos sensíveis à perda de volume, como mousse, chantilly, - queijos frescos (brie, gorgonzola).	

Etapa	Descrição	Imagem
	 Vácuo médio. A utilizar para: • A preservação de produtos crus ou cozidos sensíveis à pressão como: - filetes de peixe, - carne de frango com osso, - carne de coelho com osso, - crustáceos inteiros (camarões com cabeça), - courgettes, tomates e beringelas, - molhos ou sopas (molho de carne, sopa minestrone, sopa de cevada). 	
8	Pressione  para definir o nível de vedação desejado. Quanto maior o nível de vedação escolhido, maior o tempo de vedação. Para a preservação dos alimentos e para o cozimento a vácuo, recomenda-se o uso de nível 2 ou 3.  Nível 1. Para ser usado para sacos finos também não é adequado para vácuo.  Nível 2. Para ser usado para sacos normalmente comercialmente disponíveis para vácuo.	

Gaveta de vácuo embutida

Etapa	Descrição	Imagem
	 Nível 3. Para ser usado em sacos de alumínio ou em sacos muito espessos para vácuo.	
9	Pressione start para iniciar o programa.	
10	Pressione levemente a tampa para iniciar o vácuo	
11	O ciclo termina com a selagem do saco e a reentrada de ar na bandeja	
12	Abra a tampa e retire o saco.	

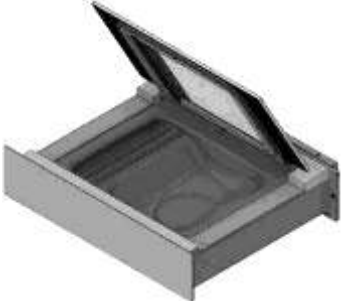
É possível interromper o ciclo a qualquer momento:

Pressione stop. O ar volta a entrar na bandeja.	
--	--

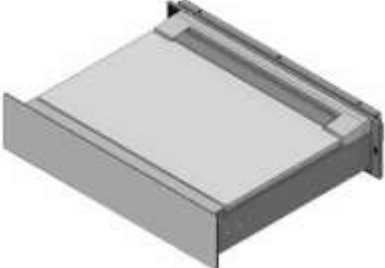
Criação de vácuo em recipientes

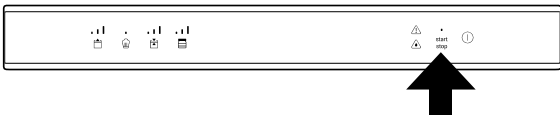
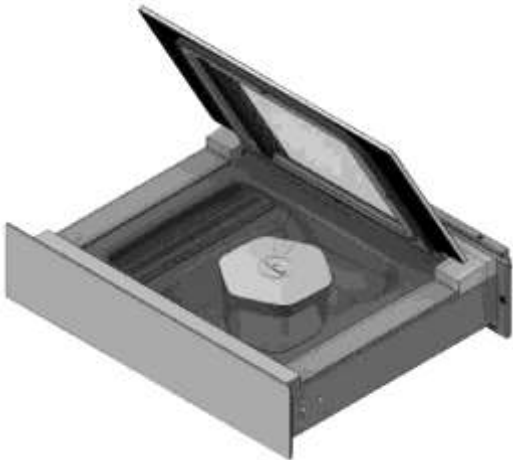
Recipientes na bandeja

KIT OPCIONAL (não incluído nos acessórios da gaveta do selador a vácuo)

Etapa	Descrição	Imagem
1	Escolha um recipiente adequado ao vácuo, que possa entrar na bandeja e que, uma vez inserido, permaneça a aproximadamente 1 cm da tampa fechada da máquina de embalagem.	
2	Introduza o produto no recipiente e feche-o. Introduza alimentos suficientemente frios; os produtos arrefecidos a 3°C (temperatura do refrigerador) fornecem os melhores resultados de preservação. Limites de enchimento: • Produtos sólidos: 100% • Caldos, infusões: ½ • Molhos vegetarianos e de carne: 1/3 • Cremes, molhos à base de creme: ¼ • Produtos à base de ovos ou clara de ovo: 1/6	
3	Abra a tampa e certifique-se de que a câmara de vácuo e o produto a ser embalado estão secos. Tenha cuidado para não contaminar ou molhar a parte interna.	
4	Introduza o recipiente na máquina de embalagem  Certifique-se de que existe uma distância entre o recipiente e a tampa de pelo menos 1 cm, caso contrário NÃO mudar o recipiente.	

Gaveta de vácuo embutida

Etapa	Descrição	Imagem
5	Feche a tampa do dispositivo.	
6	Pressione 2" para fazer  coceira na máquina de embalagem.	
7	Pressione  , para selecionar os programas de vácuo do recipiente.	
8	Pressione repetidamente  para selecionar o nível de vácuo desejado:	
	Nível 1. A utilizar para: • frascos com tampa roscada (twist-off), novos ou já embalados: - compotas e marmeladas, - molhos de carne e conservas (molho de tomate, legumes em óleo, picles), mousse, chantilly.	
	Nível 2. A utilizar para: • Frascos profissionais, frascos com tampa de rosca (twist-off): - compotas e marmeladas, - molhos e conservas de carne (molho de tomate, legumes em óleo, picles), - cremes - vegetais.	
	Nível 3. A utilizar para: • Frascos profissionais: - compotas e marmeladas, - molhos e conservas de carne (molho de tomate, legumes em óleo, picles), - vegetais, - cozimento em panela, - biscoitos.	

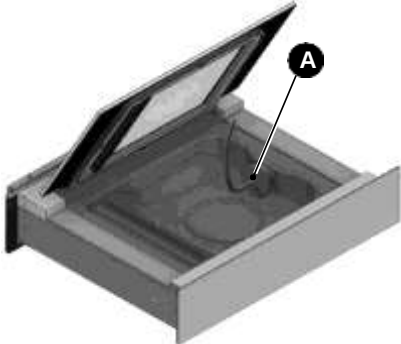
Etapa	Descrição	Imagem
9	Pressione start para iniciar o programa.	
10	Pressione levemente a tampa para iniciar o vácuo.	
11	O ciclo termina com a reentrada do ar na bandeja.	
12	Abra a tampa e retire o recipiente.	

É possível interromper o ciclo a qualquer momento:

Pressione stop . O ar volta a entrar na bandeja. O recipiente permanece com o vácuo interno criado.	
--	---

Gaveta de vácuo embutida**Recipientes externos**

KIT OPCIONAL (não incluído nos acessórios da gaveta do selador a vácuuo)

Etapa	Descrição	Imagem
1	Escolha um recipiente adequado para o vácuo.	
2	Introduza o produto no recipiente e feche-o. Introduza alimentos suficientemente frios; os produtos refrigerados a 3°C (temperatura do refrigerador) fornecem os melhores resultados de preservação. Limites de enchimento: • Produtos sólidos: 100% • Caldos, infusões: ½ • Molhos vegetarianos e de carne: 1/3 • Cremes, molhos à base de creme: ¼ • Produtos à base de ovos ou clara de ovo: 1/6	
3	Abra a tampa da máquina de embalagem	
4	Fixe o acessório (A) para recipientes externos na bandeja e na tampa do recipiente.	

Etapa	Descrição	Imagem
5	Pressione 2" ⓘ para ligar a máquina de embalagem.	
6	Pressione,  , para selecionar os programas de vácuo do recipiente.	
7	Pressione repetidamente  para selecionar o nível de vácuo desejado:	
	Nível 1. A utilizar para: • frascos com tampa roscada (twist-off), novos ou já embalados: - compotas e marmeladas, - molhos e conservas de carne (molho de tomate, legumes em óleo, picles), - mousse, chantilly.	
	Nível 2. A utilizar para: • Frascos profissionais, frascos com tampa de rosca (twist-off): - compotas e marmeladas, - molhos e conservas de carne (molho de tomate, legumes em óleo, picles), - cremes - vegetais.	
	Nível 3. A utilizar para: • Frascos profissionais: - compotas e marmeladas, - molhos e conservas de carne (molho de tomate, legumes em óleo, picles), - vegetais, - cozimento em panela, - biscoitos.	
8	Pressione start para iniciar o programa.	
9	Pressione levemente a tampa para iniciar o vácuo.	
10	No final do ciclo, retire o acessório da bandeja.	

Gaveta de vácuo embutida

É possível interromper o ciclo a qualquer momento:

Pressione **stop**.

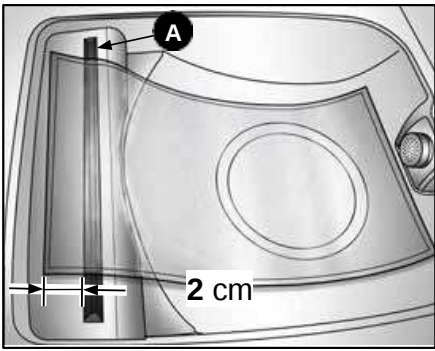
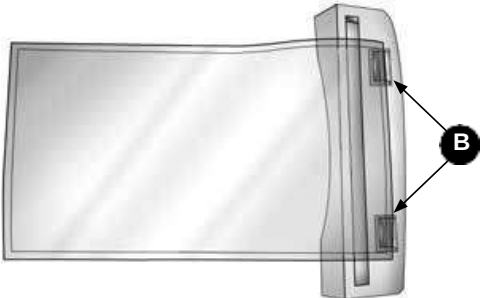
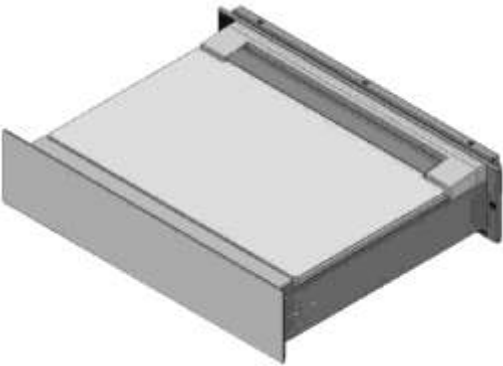
O ar volta a entrar na bandeja. O recipiente permanece com o vácuo interno criado.

**Ciclo sob vácuo do chefe**

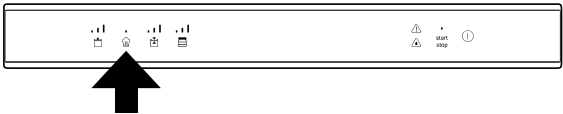
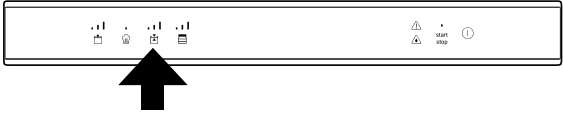
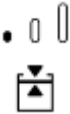
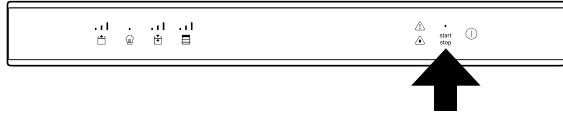
A utilizar para:

- Molho de tomate.
- Sumos de frutas e coulis
- Xaropes e concentrados (de vinho, de vinagre).
- Marinada de carne.
- Marinada de peixe.
- Preparação de carne salgada, fatias finas de carne de bovino
- Preparação de legumes em óleo e pickles

Etapa	Descrição	Imagem
1	Escolha o saco de acordo com o uso (preservação ou cozimento), adequado aos tamanhos do produto: um produto sólido não deve ocupar mais de 2/3 do volume real do saco; os produtos líquidos não devem ocupar mais de 1/3 do volume do saco. Introduza alimentos suficientemente frios; o produto arrefecido a 3°C (temperatura do refrigerador) fornece os melhores resultados.	
2	Abra a tampa e certifique-se de que a câmara de vácuo e o produto a ser embalado estão secos. Tenha cuidado para não sujar ou molhar a parte interna perto da abertura do saco.	

Etapa	Descrição	Imagem
3	Posicione o saco centrado na barra de vedação (A) de modo que a aba aberta se projete aproximadamente 2 cm em relação à própria barra.	
	Se a barra de vedação estiver equipada com Clipes (B), pare a bolsa sob os Clipes.	
4	Feche a tampa do dispositivo.	
5	Pressione 2" ⌚ para ligar a máquina de embalagem.	

Gaveta de vácuo embutida

Etapa	Descrição	Imagem
6	Prima  para selecionar o ciclo "Chef".	
7	Pressione  para definir o nível de vedação desejado. Quanto maior o nível de vedação escolhido, maior o tempo de vedação. Para a preservação dos alimentos e para o cozimento a vácuo, recomenda-se o uso de nível 2 ou 3.	
	 Nível 1. Para ser usado para sacos finos também não é adequado para vácuo.	
	 Nível 2. Para ser usado para sacos normalmente comercialmente disponíveis para vácuo.	
	 Nível 3. Para ser usado para sacos de alumínio ou para sacos muito grossos para vácuo.	
8	Pressione start para iniciar o programa.	
9	Pressione levemente a tampa para iniciar o vácuo	
10	O ciclo termina com a selagem do saco e a reentrada de ar na bandeja	
11	Abra a tampa e retire o saco.	

É possível interromper o ciclo a qualquer momento:

Pressione stop . O ar entra novamente na bandeja	
--	--

Depois da utilização

- Desligue a máquina pressionando  para 2".
- Limpe e seque a máquina de embalagem e os acessórios utilizados.
- Quando a bandeja estiver completamente seca, feche a tampa.
- Feche a gaveta.

Limpeza e manutenção

- Para limpeza, não use esponjas de aço inoxidável, raspadores, materiais abrasivos, ácidos ou agressivos que possam danificar irreversivelmente as superfícies.
- Use um pano macio e um detergente suave.
- Desligue a máquina pressionando  para 2".

Limpeza externa

- Para peças de aço, é aconselhável limpar seguindo a direção do acabamento acetinado.
- Para a tampa e os controlos dianteiros, use um pano macio, limpo e úmido.

Limpeza da bandeja

- 1) Aguarde até que a barra de vedação arrefeça
- 2) Retire a barra de vedação puxando-a para cima
- 3) Evite limpar a abertura de admissão com água. A água, se aspirada, pode resultar em danos à máquina de embalagem.
- 4) Remova qualquer sujeira com um pano macio humedecido com água morna. Se necessário, use um desinfetante neutro.
- 5) Secar com um pano macio.

Limpeza da barra de vedação

- 1) Aguarde até que a barra de vedação arrefeça.
- 2) Retire a barra de vedação puxando-a para cima.
- 3) Limpe com um pano macio umedecido com água morna.
- 4) Seque bem antes de usar a máquina de embalagem.

Limpeza externa do adaptador de vácuo

- 1) Use água quente e detergente para os pratos.
- 2) Enxague bem.
- 3) Seque com um pano limpo.
- 4) Reutilize o adaptador quando estiver completamente seco.

Ciclo de secagem

- A máquina de embalagem solicita a necessidade de iniciar um CICLO DE SECAGEM quando o sinal é ligado .
- Retire da bandeja qualquer objeto e líquido residual.
- Pressione **start**.
- Espere até o final do ciclo. A duração é de aproximadamente 20'. Em caso de interrupção precoce, o ciclo será repetido.

Gaveta de vácuo embutida

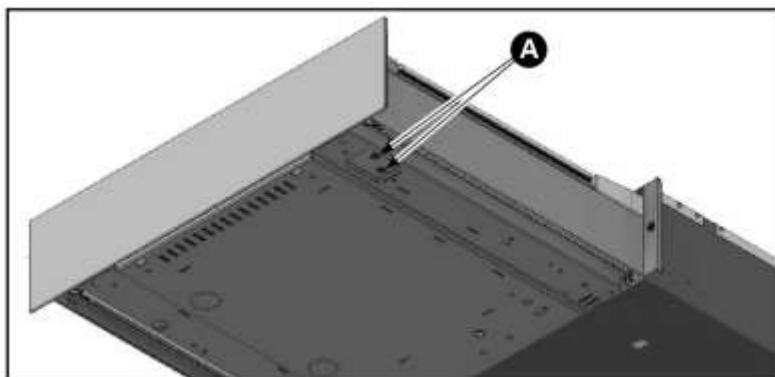
Resolução de problemas

A maioria dos problemas que ocorrem durante o uso diário da máquina de embalagem pode ser eliminada pessoalmente. A tabela a seguir serve de suporte.

Solicitar a intervenção da Assistência Técnica caso não seja possível resolver o problema pessoalmente.

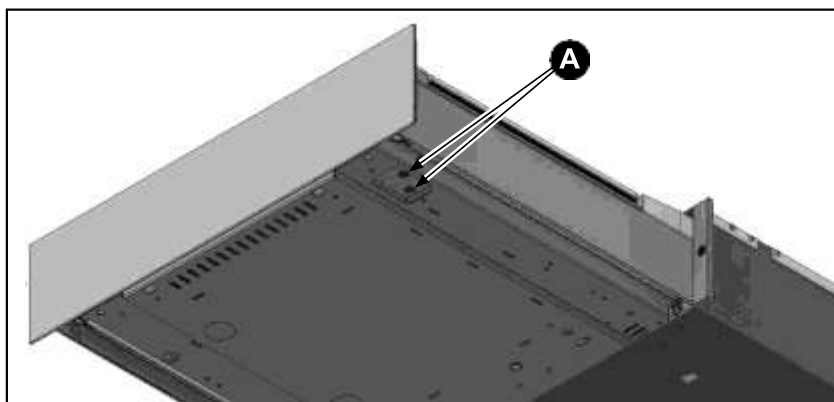
Problema	Causa	Solução
A máquina de embalagem não sai da gaveta.	• Guias “empurrar para abrir” sistema encravado. • Cabo de alimentação enrolado encravado.	• Contacte o instalador. • Contacte o instalador.
A máquina de embalagem não liga	• A máquina de embalagem não é alimentada. • A ficha de alimentação não está inserida na tomada.	• Verifique se há energia na tomada utilizada. • Insira a ficha da fonte de alimentação na tomada.
A máquina de embalagem está desligada.	• Sem energia elétrica. • Falha eletrónica.	• Desligue a fonte de alimentação elétrica. • Contacte o serviço de suporte técnico.
As teclas não reagem aos comandos.	• A superfície do painel de controlo está suja ou molhada.	• Limpe e seque a superfície do painel de controlo.
A tampa não abre.	• Um ciclo está a correr. • Não há luz indicadora acesa no painel	• É normal que durante os ciclos de operação a tampa permaneça fechada. Aguarde o fim do ciclo ou pressione parar para interromper o ciclo e esvaziar a bandeja. • Durante o ciclo não há energia elétrica. NUNCA TENHA ABRIR A TAMPA. Restaure a fonte de alimentação e aguarde a descompressão da bandeja.
Muito ar permanece no saco selado.	• O saco não é adequado às dimensões do produto a ser embalado. • O nível de vácuo escolhido é muito baixo. • O produto é líquido.	• Use um saco de tamanho adequado. • Repita o ciclo com um nível mais elevado de vácuo. • É normal que, com um produto líquido, algumas bolhas de ar permaneçam no interior.

Problema	Causa	Solução
A barra de vedação é levantada, mas a vedação não é realizada.	• O dispositivo de proteção da barra de vedação é ativado. • A barra de selagem está partida.	• Na parte inferior direita da máquina de embalagem há 2 botões (A) que restauram as proteções internas. Pressione as teclas para restaurar as proteções. Se a falha se repetir, entre em contacto com o serviço de Suporte Técnico. • Contacte o serviço de Suporte Técnico.
A vedação não é ideal	• O nível do conjunto de vedação não está correto para o tipo de saco a ser utilizado. • Muitos ciclos consecutivos foram realizados com vedação. • O saco é maior do que a barra de vedação. • A borda da bolsa não foi posicionada corretamente. • A borda do saco está suja. • A borracha de contrapressão e a barra de vedação estão sujas. • A borracha de contrapressão e a barra de vedação estão danificadas.	• Repita o ciclo ajustando o nível de vedação. • Aguarde pelo menos 2 minutos entre um ciclo e outro para permitir que a barra de vedação arrefeça. • Use um saco adequado. • Posicione a borda do saco centralmente e de modo que ele se projete aproximadamente 2 cm da barra de vedação. • Evite que a borda forme vincos perto da barra de vedação. • Quando o produto for inserido, vire a borda do saco para que a parte externa permaneça limpa. • Limpe a barra de vedação e a borracha de pressão. • Contacte o serviço de Suporte Técnico.



Gaveta de vácuo embutida

Problema	Causa	Solução
A piscar 	A bomba absorveu a humidade.	Inicie o CICLO DE SECAGEM.
Durante um ciclo é ligado, acompanhado por um sinal sonoro. 	- O vácuo não está ativado. A tampa não foi fechada. - O vácuo não está ativado. Há sujidade no selo da tampa. - O vácuo não está ativado. O selo da tampa está quebrado. - A bomba não liga. A proteção da bomba foi ativada.	- Quando o ciclo tiver sido iniciado, pressione suavemente a tampa para ativar o vácuo. - Limpe a bandeja e o selo. - Entre em contacto com o serviço de Suporte Técnico para substituição. - Na parte inferior direita da máquina de embalagem, existem 2 botões (A) que restauram as proteções internas. Pressione as teclas para restaurar as proteções. Se a falha se repetir, entre em contacto com o serviço de Suporte Técnico.
Durante um ciclo com recipiente externo vem acompanhado por um sinal acústico 	- A tampa do recipiente externo não está posicionada corretamente. - O dispositivo de sucção externo não estava devidamente conectado.	- Posicione corretamente a tampa do recipiente externo. - Conecte corretamente o dispositivo de sucção externo à máquina de embalagem e ao recipiente.
O mesmo acende e pisca  	Muitos ciclos consecutivos foram realizados e o óleo na bomba sobreaqueceu.	Arrefecer a máquina de embalagem durante pelo menos 1 hora.



Instalação

Instruções de segurança

Este manual é parte integrante do produto e fornece todas as indicações necessárias para a correta instalação e manutenção da máquina.



É obrigatório que o utilizador e o instalador leiam atentamente este manual e o consultem sempre. Além disso, deve ser mantido no local que seja conhecido e acessível aos operadores autorizados (instalador, utilizador, técnico de manutenção).

O aparelho destina-se apenas à utilização para a qual foi concebido, ou seja, para embalagem a vácuo de géneros alimentícios.

Todos os outros usos devem ser considerados inadequados e potencialmente perigosos.

O fabricante declina qualquer responsabilidade e todas as obrigações de garantia, sempre que ocorram danos/lesões

às pessoas, ao aparelho e aos objetos que podem ser imputados:

- Instalação incorreta e/ou que não esteja em conformidade com as leis em vigor.
- Modificações ou intervenções não específicas para o modelo.
- Uso de peças sobresselentes não originais ou que não são específicas para o modelo.
- Descumprimento, mesmo parcial, das instruções contidas neste manual.
- Incumprimento das Normas de Prevenção de Acidentes e das Leis em vigor durante a instalação.

Prefácio



A instalação deve ser efetuada exclusivamente por pessoal autorizado e especializado, respeitando as instruções e as prescrições presentes neste manual.

- Antes de instalar o aparelho, certifique-se de que quaisquer instalações elétricas pré-existentes estão em conformidade com a Lei e adequadas para os dados da placa do aparelho a ser instalado (V, kW, Hz, N° de fases e potência disponível).
- O instalador também deve verificar quaisquer prescrições sobre o assunto de prevenção de incêndio.
- O Fabricante declara conformidade com as Normas Europeias em vigor.
- Trabalhe sempre com a máquina de embalagem desligada da rede elétrica.
- Não puxe o cabo de alimentação para desconectar a máquina de embalagem.



Atenção! O manuseio da máquina deve ser realizado com luvas de proteção e sempre por duas pessoas.



Todos os componentes da embalagem devem ser descartados de acordo com a regulamentação vigente no país onde o equipamento está a ser utilizado. De qualquer forma, nada deve ser descartado no meio ambiente.



ATENÇÃO! Os componentes da embalagem podem ser potencialmente perigosos para crianças e animais de estimação. Certifique-se que eles não podem brincar com tais materiais.

Gaveta de vácuo embutida

Dados da placa

Na embalagem: Número de série

Marca

Código do produto

Quantidade

Código do produto

Product No.	Serial No.	Quantity	Product No.
ART. NR.			ART. NR.
Description MODELL:	Barcode		Description MODELL:
Modelo			Modelo
Shipping Container Code:	Made in Italy		Shipping Container Code:

Na máquina de embalagem: montado na caixa rebaixada e sob a parte frontal da máquina de embalagem.

Marca

Model

Tensão e Frequência

Potência

Peso

Produção

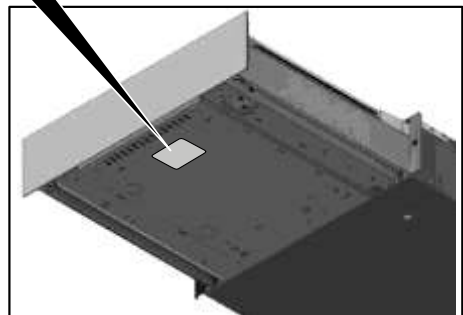
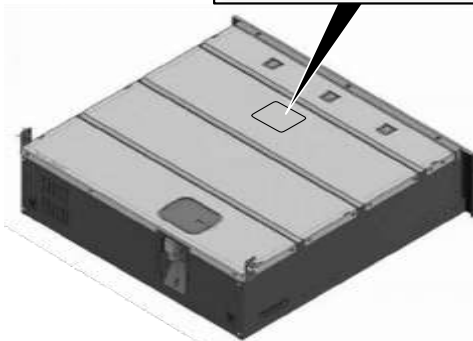
Código do produto

Número de série/ número da peça

MODEL:	
VOLTAGE:	
POWER:	
WEIGHT:	
SERIAL No.	

CE

MADE IN ITALY



Lista de embalagens

- Máquina de embalagem nº 1 (Fig. 1).
- 2 suportes de montagem traseiros + 4 parafusos de aglomerado 4,5×16 mm (Fig. 2).
- Parafusos de aglomerado nº 2 4,5×16 mm para montagem frontal da máquina de embalagem na unidade (Fig. 3).
- Cabo de alimentação nº 1 (Fig. 4).
- Acessório nº 1 para os recipientes externos com adaptador (Fig. 5).
- Filtro da bomba de óleo No. 1 (Fig. 6).

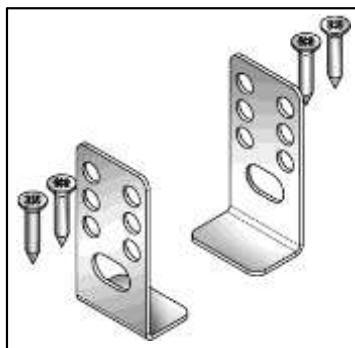


Fig. 2

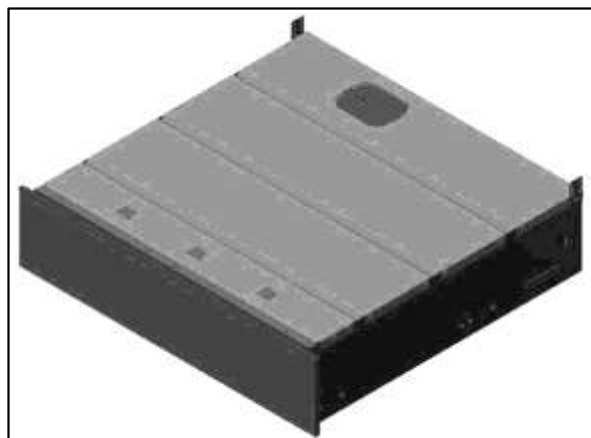


Fig. 1



Fig. 3

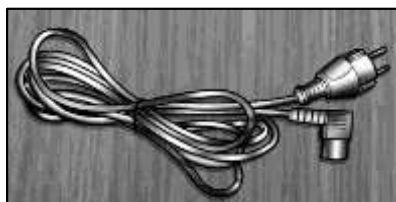


Fig. 4

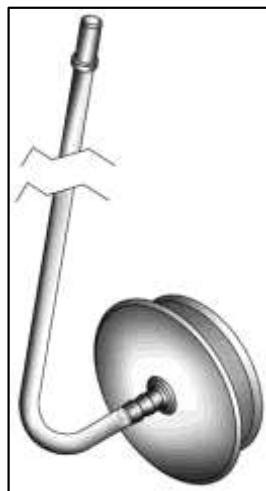


Fig. 5

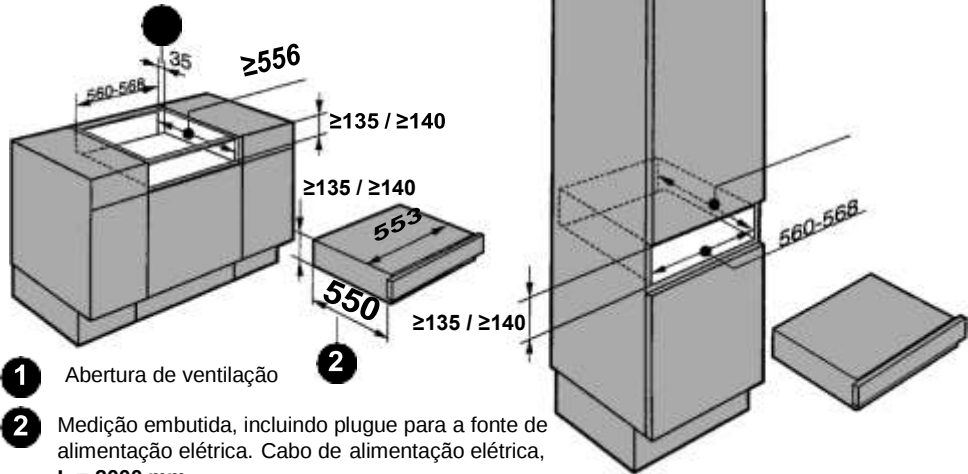


Fig. 6

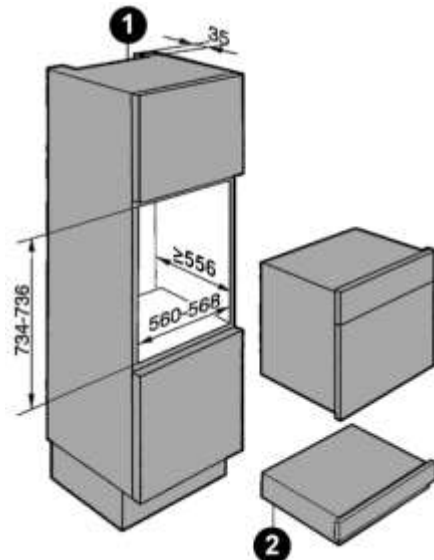
Gaveta de vácuo embutida

Medições integradas

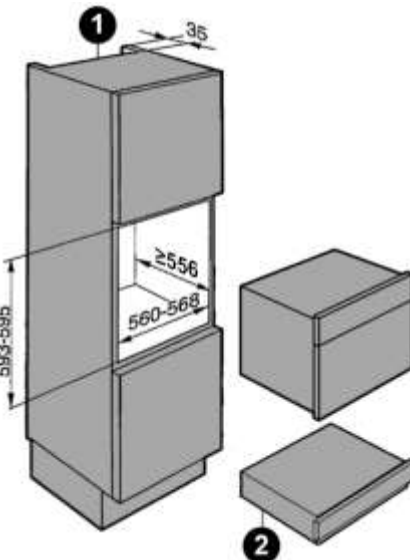
Conjunto superior sob trabalho



Altura da cavidade integrada na coluna 750 mm

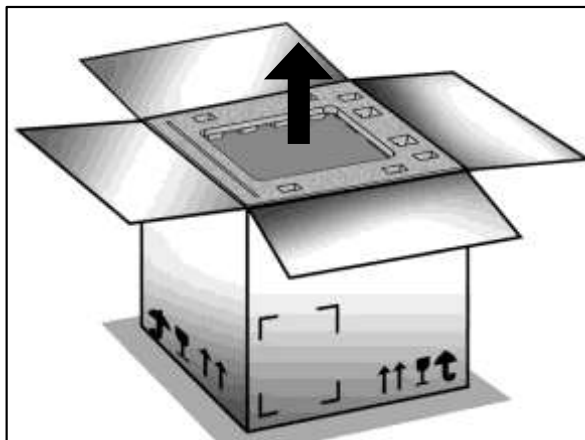


Altura da cavidade integrada na coluna 600 mm



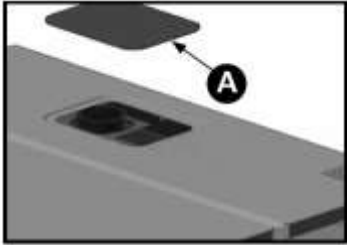
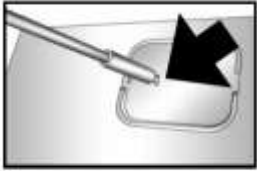
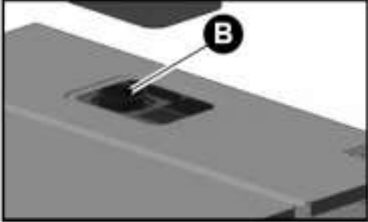
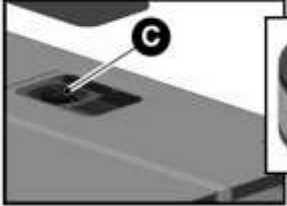
Desembalagem

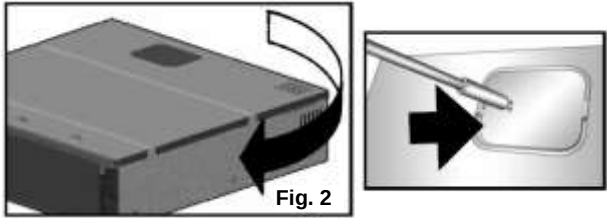
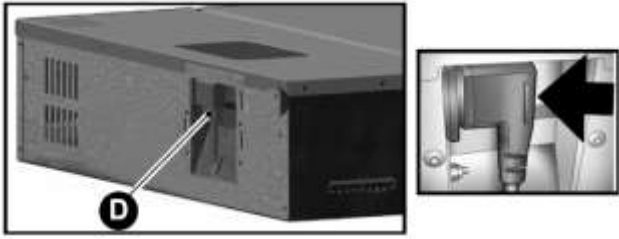
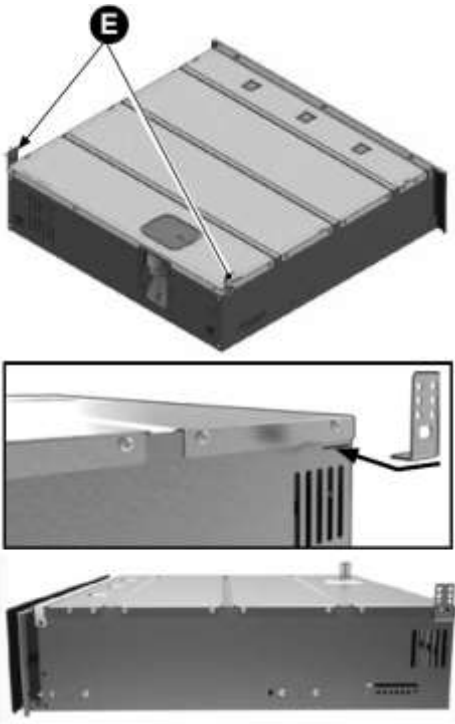
- Abra a embalagem.
- Extraia os volumes de enchimento.
- Retire a máquina de embalagem.
- Retire os acessórios.
- Verifique a integridade dos acessórios e da máquina de embalagem. Em caso de peças em falta ou danificadas, suspenda a montagem e contacte o revendedor.



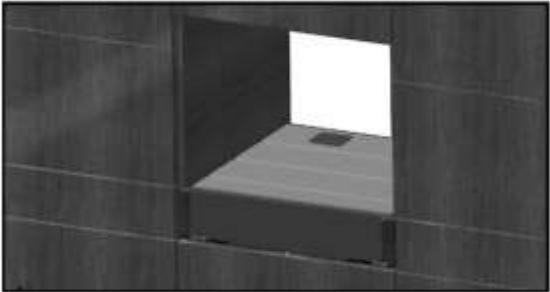
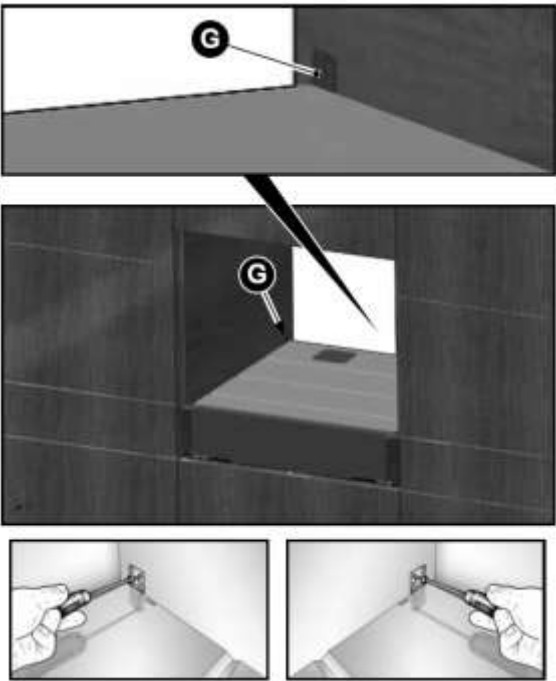
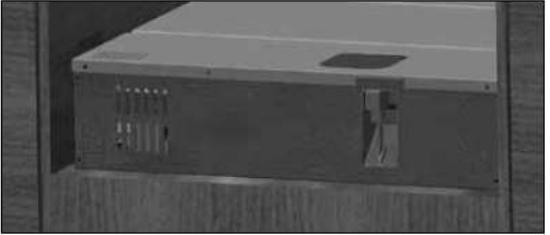
Gaveta de vácuo embutida

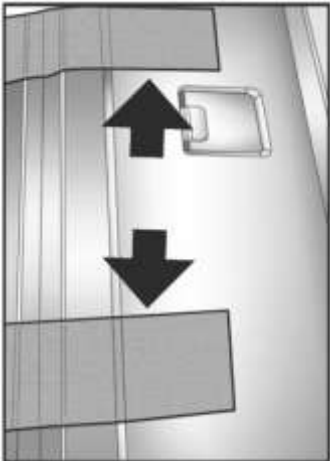
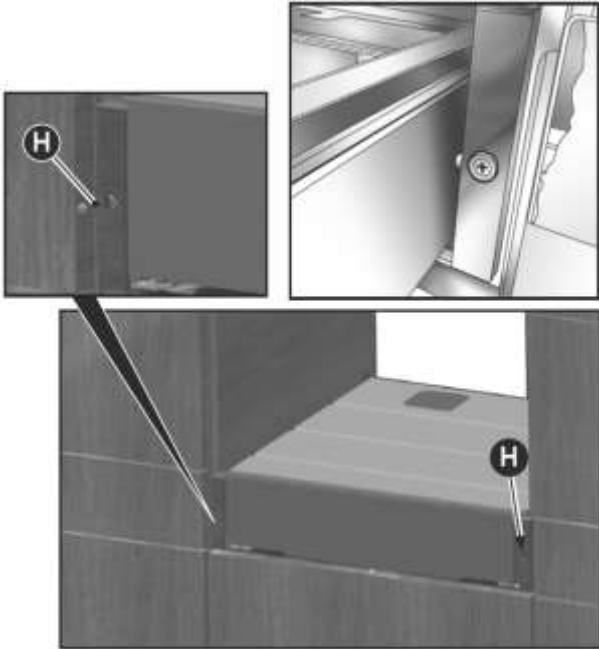
Montagem e instalação

Etapa	Descrição	Imagem
1	Retire a tampa superior (A).	 
2	Retire o filtro de óleo tampão (B) (Fig. 1).	    Fig. 1
3	Aparafuse o filtro (C) na bomba.	  

Etapa	Descrição	Imagem
4	Instale a tampa superior (Fig. 2).	 Fig. 2
5	Insira o bujão (D) na tomada na parte de trás da caixa rebaixada.	
6	Instale os suportes de retenção traseiros (E).	

Gaveta de vácuo embutida

Etapa	Descrição	Imagem
7	Levante a máquina de embalagem e insira-a na unidade, apoiando-a no chão da unidade.	
8	Usando os parafusos de aglomerado 4,5×16mm, fixe os suportes de retenção traseiros (G) nas paredes laterais da unidade.	
9	Passe o cabo de alimentação para a tomada de parede fornecida.	

Etapa	Descrição	Imagem
10	Retire as faixas de segurança.	
11	Conecte a parte frontal da máquina de embalagem à unidade com os parafusos de aglomerado (H) 4,5×16mm..	
12	Assegurar o alinhamento central da máquina de embalagem.	

Gaveta de vácuo embutida

Ajuste do painel dianteiro

- Retire a máquina de embalagem pressionando levemente a parte frontal.
- Na parte inferior do painel frontal há 2 parafusos de ajuste à direita e 2 à esquerda (**Fig. 5**).
- Agir sobre os parafusos de ajuste para ajustar o painel frontal.
- Introduza a máquina de embalagem empurrando-a para dentro.

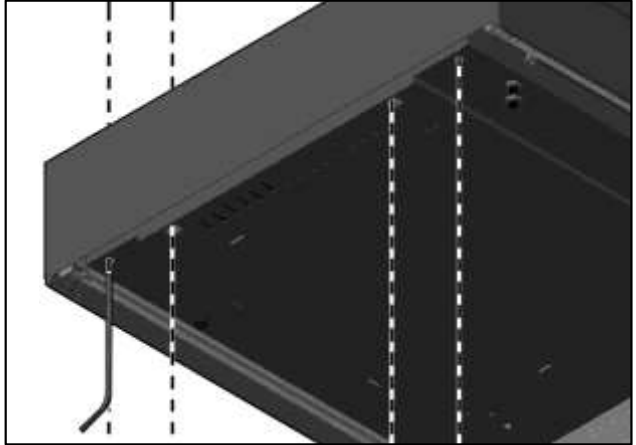


Fig. 5

Ligação elétrica

- Verifique novamente se as características do sistema elétrico correspondem aos dados da placa da máquina de embalagem.
- Insira a ficha na tomada do sistema elétrico.



Dados técnicos

Tamanhos de caixas embutidas	Largura: 548 mm; Altura: 135 mm; Profundidade: 556 mm
Peso	Kg
Tenção de alimentação de energia	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Potência	240 W
Consumo de corrente	1 A
Instalação	Recessão
Volume da câmara de vácuo	6,4 l
Viga de vedação	250 mm
Tamanho máximo dos sacos	250×350 mm

Notas úteis

Data de aquisição _____

Dados da Concessão:

Nome: _____

Morada: _____

Telefone: _____ Fax: _____

CANDY HOOVER GROUP SRL, Via Comolli 16, 20861 Brugherio (MB), Itália**Centro de Pós-venda recomendado mais próximo:**

O aparelho é garantido, além das disposições legais, de acordo com as condições e termos mostrados no certificado de garantia padrão fornecido com o aparelho. O certificado deve ser mantido e mostrado ao nosso Centro de Serviço Autorizado, em caso de necessidade, juntamente com o recibo que comprova a compra do aparelho. Pode ler as condições de garantia também no nosso site.

Para obter o nosso serviço, preencha o formulário adequado online ou contacte-nos ligando para o número mostrado na página de serviço de o nosso site.

Peças sobresselentes

PARA PEÇAS SOBRESSELENTES: Entre em contacto com o Service Centre Gias Service

Candy Hoover Group srl
Via Comolli, 16
20861 Brugherio (MB)
Italy