

Gürrü

BY TREVIDEA

Manuale d'uso

User manual

Mod.: **VT75**

Technical model: V3500

IT

EN

PT

ES

FR



Macchina per Sottovuoto

Vacuum Sealer

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze per l'utilizzo.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
VT75.....	p. 5
Nomenclatura.....	p. 5
Descrizione.....	p. 6
Funzionamento.....	p. 6
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 8
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 30

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
VT75.....	p. 5
Safety instructions.....	p. 8
General information.....	p. 10
Description.....	p. 11
Main functions.....	p. 11
Operating.....	p. 11
Cleaning.....	p. 13
Technical features.....	p. 13
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 30

PORTUGUES:..... p. 13

ESPAÑOL p. 19

FRANCAIS p. 24

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'

WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe II**: ciò significa che l'apparecchio è a doppio isolamento, quindi, non necessita di spina con messa a terra.

Class II Appliance symbol. The double insulated electrical appliance is one which has been designed in such a way that it does not require a safety connection to electrical earth/ground.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito. Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non

ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in

- negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

Non lasciare mai incustodito mentre è in funzione.

Non immergere il prodotto in acqua o in altri liquidi. In ogni caso evitare che spruzzi d'acqua o di altri liquidi lo raggiungano.

Appoggiare il prodotto su ripiani stabili e piani. Non inserire nessun oggetto metallico all'interno del prodotto.

Non usare lubrificanti di nessun tipo.

Quando si usa la funzione sottovuoto, premere sul sacchetto con fermezza per ottenere un miglior risultato.

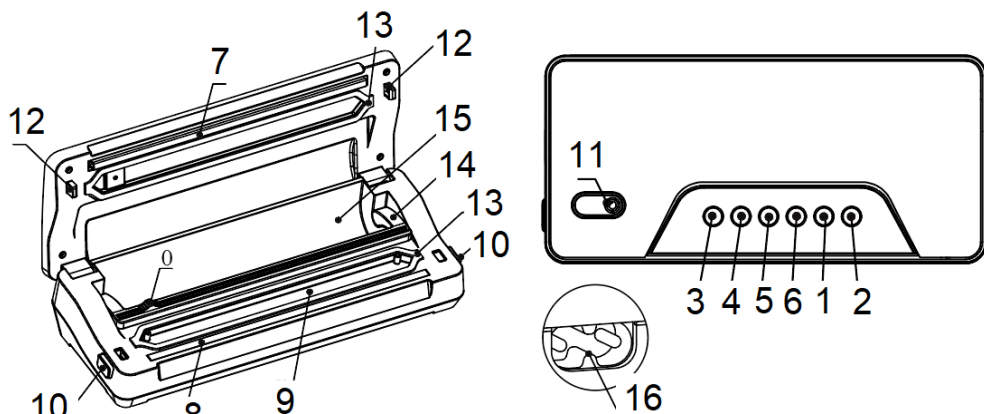
Aprire il coperchio dell'apparecchio utilizzando gli appositi interruttori posti ai lati dell'unità. Non forzare l'apertura manualmente, ciò provocherebbe un danno del prodotto.

Non lavare il coperchio sigillante con acqua e/o detersivi, ne risentirebbe la corretta funzionalità dell'apparecchio.

Non inserire dita, capelli e nessuna parte del corpo sotto la pressa sottovuoto.

NOMENCLATURA VT75

1 Tasto Sigillatura (SALDA)	2 Tasto STOP
3 Tasto Vuoto e Salda (SECCO)	4 Tasto Vuoto e Salda (UMIDO)
5 Tasto per vuoto a IMPULSI	6 Tasto per CONTENITORI
7 Stringa sigillante	8 Sigillante ad alta temperatura
9 Apertura per sacchetto	10 Pulsanti di rilascio del coperchio
11 Foro aspirante	12 Agganci per chiusura
14 Taglierina	13 Guarnizioni
	16 Connettore cavo



DESCRIZIONE

La funzione principale di questo apparecchio è di sigillare e mettere sottovuoto una grande varietà di alimenti, mantenendoli freschi più a lungo e conservando sapori e aromi.

Con il sottovuoto modello VT75 potrai facilmente:

1. Cuocere in anticipo porzioni singole o interi pasti e metterli sottovuoto per consumarli in seguito, riscaldandoli direttamente nel sacchetto.
2. Preparare i cibi per pic-nic e campeggio, viaggi o barbecue.
3. Eliminare il deterioramento da freezer e le bruciature da congelamento, sigillando tutti gli alimenti prima di congelarli.
4. Eliminare le confezioni ingombranti di carne, pesce, pollame, verdure prima di congelare o refrigerare.
5. Imballare cibi preconfezionati come quelli di diete o regimi alimentari con esigenze particolari.
6. Proteggere una grande varietà di oggetti di valore come foto, documenti importanti, timbri, raccolte, collezioni di libri, gioielli, carte, fumetti, ecc; componenti hardware, come ad esempio viti, chiodi, borchie e bulloni; oppure conservare medicinali, cerotti e altri elementi di pronto soccorso ecc...

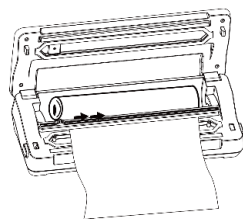
FUNZIONAMENTO

Per il funzionamento ottimale dell'apparecchio, utilizzare sacchetti o rulli con apertura di max 30 cm.

1. SIGILLARE

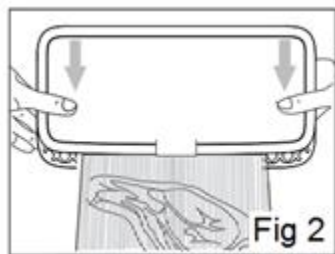
Funzione da utilizzare con rulli per sottovuoto, dove entrambe le estremità sono aperte.

- Mettere un rullo per sottovuoto nell'apposito vano (15).
- Alzare la taglierina (14) e srotolare il rullo per la lunghezza desiderata.
- Portare il cursore della taglierina a sinistra, abbassare la taglierina sopra al rullo e spostare il cursore verso destra premendo su di esso.
- Prendere il cavo di alimentazione, collegare la spina ad una presa di corrente compatibile (AC230V), ed il connettore alla presa (16) nel retro dell'apparecchio.
- Mettere un'estremità del rullo sopra la striscia sigillante (8). Chiudere il coperchio e premere verso il basso con forza su entrambi i lati e usando due mani fino ad udire un click (vedi Fig.2).
- Premere il tasto "Salda" (1), la spia del tasto si illumina; quando essa si spegne, il sacchetto è sigillato.
- Premere i pulsanti di rilascio (10) per aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto.



2. SOTTOVUOTO

- Riempire il sacchetto con il cibo che si desidera conservare.
- Pulire e raddrizzare l'estremità aperta della borsa, assicurarsi che non vi siano increspature sull'estremità.
- Assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto stia nell'area (9) delimitata dalla guarnizione (13) (vedi Fig.1). Chiudere il coperchio e premere verso il basso con forza su entrambi i lati e usando due mani fino ad udire un click (vedi Fig.2).



- Premere il tasto SECCO (3) per mettere sottovuoto e saldare sacchetti asciutti o contenenti alimenti secchi (privi di umidità) per i quali è richiesto un tempo di saldatura breve. La spia del tasto si illumina; quando essa si spegne, la chiusura ed il processo di sottovuoto sono terminati.
- Premere il tasto UMIDO (4) per mettere sottovuoto e saldare sacchetti bagnati o contenenti alimenti umidi per i quali è richiesto un tempo di saldatura medio. La spia del tasto si illumina; quando essa si spegne, la chiusura ed il processo di sottovuoto sono terminati.
- Premere il tasto IMPULSI (5) per regolare manualmente il livello di vuoto, in caso si stia confezionando un prodotto fragile, che potrebbe rovinarsi col funzionamento automatico. Una volta raggiunto il livello di vuoto desiderato è possibile sigillare il sacchetto utilizzando il pulsante “Salda” (1).

ATTENZIONE: con la funzione “Impulsi” è possibile che il livello di vuoto non sia ottimale e che quindi la durata della conservazione sia più breve del previsto.

- Premere i pulsanti di rilascio (10) per aprire il coperchio.

3. CONTENITORI SOTTOVUOTO

Per creare il sottovuoto in contenitori è necessario utilizzare il tubo flessibile (in dotazione). Il tubo potrebbe non essere compatibile con tutti i contenitori in commercio.

- Mettere gli alimenti nel contenitore e chiudere il coperchio con le apposite clip.
- Collegare il tubo flessibile al foro del contenitore ed al foro della macchina (11). Chiudere il coperchio e premere verso il basso con forza su entrambi i lati e usando due mani fino ad udire un click (vedi Fig.2).
- Premere il tasto CONTENITORI (6). La spia si illumina; quando essa si spegne, il processo è terminato.
- Mettere la valvola del contenitore in posizione chiusa ed estrarre il tubo.

4. SUGGERIMENTI D'USO

- Non mettere troppi alimenti nel sacchetto e lasciare 5cm tra estremità aperta e cibo prima di sigillare.
- Non bagnare l'estremità aperta del sacchetto, ciò causerebbe difficoltà nella fase di chiusura.
- Ci sono molti usi non alimentari per il confezionamento sottovuoto (conservare articoli da campeggio come fiammiferi, kit di pronto soccorso, mantenere capi d'abbigliamento puliti e asciutti, preservare da polvere articoli da collezione ecc..).
- Pulire e raddrizzare l'estremità aperta del sacchetto prima di sigillare. Corpi estranei o il sacchetto stropicciato possono causare difficoltà di tenuta ermetica.
- Non lasciare troppa aria all'interno del sacchetto: premere il sacchetto prima di aspirare.
- Non aspirare oggetti con punte acuminate (le lische di pesce, gusci duri ecc...), punti taglienti possono penetrare e strappare la borsa!
- Riempire un sacchetto con circa 2/3 di acqua, sigillare la fine (**non sottovuoto**). Congelare la borsa e usare il ghiaccio per lesioni, dolori muscolari ecc...
- Per sigillare e mettere sottovuoto cibi destinati ad essere congelati, è necessario lasciare due centimetri in più vuoti per consentire l'espansione durante il congelamento. Si consiglia di mettere la carne o il pesce su un tovagliolo di carta e mettere sottovuoto con il tovagliolo di carta nel sacchetto, ciò contribuirà ad assorbire l'umidità dagli alimenti.
- Prima di riporre nel freezer alimenti come crepes o hamburger, è consigliabile dividerli tra loro usando della carta pergamena ed impilare i pezzi, prima di chiudere e mettere sottovuoto.

5. REGOLE GENERALI DI SICUREZZA NELLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Prima di usare la macchina sottovuoto, è necessario lavare accuratamente le mani, tutti gli utensili e le superfici da utilizzare per il taglio e la preparazione degli alimenti.

Refrigerare o congelare immediatamente gli alimenti deperibili e non lasciarli a temperatura ambiente.

La durata di conservazione di alimenti secchi come noci o cereali conservati sottovuoto, aumenterà se riposti in un luogo asciutto e lontano da fonti di luce.

L'ossigeno e il calore possono causare l'irrancidimento di alimenti ad alto contenuto di grassi, per questo è consigliabile sigillarli e metterli sottovuoto se non si vuole consumarli a breve.

Prima di mettere sottovuoto frutta e verdura (mele, banane, patate e ortaggi a radice), sbucciarle per estendere la loro durata di conservazione.

Se si vuole sigillare e mettere sottovuoto alcune verdure in foglie come broccoli, cavolfiore e cavolo fresco è necessario sbollentare e congelare questi alimenti prima per mantenerli freschi. Se gli alimenti deperibili sono stati riscaldati, scongelati o non-refrigerati, è necessario consumarli immediatamente.

Il modo più adatto per scongelare il cibo è quello di mettere in frigorifero fino al completo scongelamento. È consigliabile scongelare gli alimenti in acqua calda, in forno o nel microonde.

Sarà dannoso se si consumano i cibi che sono stati lasciati a temperatura ambiente per più di un paio d'ore, soprattutto se sono stati preparati con una salsa densa, in seguito ad un confezionamento sottovuoto, o conservati in qualche ambiente povero di ossigeno. Per raffreddare la temperatura del cibo in fretta, distribuire in modo uniforme i sacchetti in tutto il frigorifero o congelatore.

PULIZIA - Staccare la spina dalla presa elettrica e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia.

Non utilizzare detergenti abrasivi per pulire l'unità, perché potrebbero graffiare la superficie. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido o una spugna e sapone neutro. Per pulire l'interno dell'apparecchio, spazzare via qualsiasi cibo con un tovagliolo di carta. Asciugare accuratamente ogni parte prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio. I sacchetti possono essere lavati a mano o nel cestello superiore della lavastoviglie per essere usati più volte. Asciugare accuratamente prima di riutilizzare.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 230V ~ 50Hz. Potenza 130W
- Forza aspirante: -750 mBar (75 kPa)
- Pannello soft-touch con spie di funzionamento
- Larghezza massima sacchetto: 30cm

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger;

always remember that they must be separately collected. Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof.

If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

- Children must not play with the appliance.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or

mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Before every use, unroll the power cord.
- Use original spare parts and accessories only.

Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result.

- Do not use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATION

Never leave the appliance unattended while it is running.

Don't immerse appliance in water or liquids. In any case, avoid splashing of water or liquids.

Put the appliance on stable shelves and floors

Do not insert any metal object into the product. Do not use lubricants and lubricating oils of any kind on this unit. When using the vacuum function, press firmly on the bag to get a better result.

Do not wash sealing cover with water and/or detergent, it would jeopardize the functionality of the device.

Open the lid of the appliance using the appropriate switches on the sides of the unit. Do not force it manually, it would damage the appliance.

Do not insert your fingers, hair, or any part of the body below the vacuum press.

DESCRIPTION VT75

1 Seal button (SALDA)	2 STOP/Cancel button	3 Vac/Seal dry (SECCO)
4 Vac/Seal moist (UMIDO)	5 Pulse button (IMPULSI)	6 Canisters button (CONTENITORI)
7 Sealing strip	8 High temperature tape	9 Vacuum chamber
10 Release button	11 Vacuuming hole	12 Closing locks
13 Gaskets	14 Cutter	15 Roll compartment
		16 Cord connector

MAIN FUNCTIONS

The main function of this unit is to vacuum and seal a wide variety of foods, keeping them fresh for longer while preserving flavours and aromas. With the vacuum model VT75 you can easily:

Bake in individual portions or entire meals in advance to consume later, by heating them directly into the bag.

Prepare food for picnics and camping trips or barbecues.

Eliminate freezer burn, by simply sealing all foods before freezing them.

Eliminate bulky packaging of meat, fish, poultry and vegetables before you freeze or refrigerate.

Store pre-packaged foods (i.e. for diets with special needs).

Protect a wide variety of valuable items such as photos, important documents, stamps, collections, collections of books, cards or comics, etc... hardware such as screws, nails, rivets and bolts, or keep medicines, bandages and other elements of first aid kit.

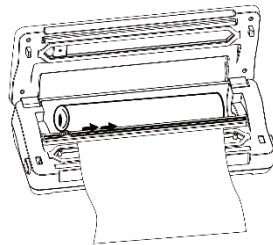
OPERATING THE UNIT

To ensure best performance, use bags and rolls with opening up to 30cm.

1. SEALING

Use this function with vacuum rolls, where both sides are opened.

- Put a vacuum roll in the roll compartment (15).
- Lift up the cutter (14) and unwrap a piece of roll.
- Bring the cutter pin on the left, lower the cutter over the roll and move the pin to the right pushing on it.
- Take the power cord, connect the plug to a suitable power socket (AC230V), the connector to the socket (16) on the back of appliance. Place a side of the cutted bag over the rubber strip (8), then close lid.
- Press the lid down firmly on both sides by using both hands until it clicks in position (see Fig.2).
- Press the "Salda" button (1), button light switches on; when it goes out, sealing process is finished.



- Press the release buttons (10) to open the lid and take out the bag.

2. VACUUM THE BAG

- Fill bag with the food you want to store.
- Clean and straighten the open end of the bag, make sure that there are no ripples on it.
- Ensure the open end of the bag is inside the vacuum area (9) edged by the gasket (13), as shown in Fig.1.
- Press the lid down firmly on both sides by using both hands until you it clicks in position (see Fig.2).
- Press SECCO button (3) to vacuum and then seal dry food (without humidity): for this food the sealing time is short. The button light switches on; when it turns off, the processes are completed.
- Press UMIDO button (4) to vacuum and then seal moist food (with humidity): for this food the sealing time is longer. The button light switches on; when it turns off, the processes are completed.
- Press IMPULSI button (5) to make vacuum by pulses and manually regulate the vacuum level. This is useful to close fragile products, that can be damaged by automatic function. When you reach the desired vacuum level, close the bag with the “Salda” button (1).



Fig 1

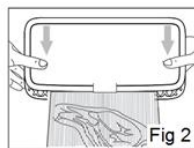


Fig 2

WARNING: with the pulse (Impulsi) function the vacuum level may not be optimal, and therefore the conservation time may be shorter than expected.

- Press the release buttons (10) to open the lid.

3. CANISTERS

To make vacuum into canisters you must use the flexible hose (included). The tube may not be suitable for all the canisters in the market.

- Put food in the canister and close the lid with its clips.
- Connect hose to the hole of the canister and to the hole of the vacuum sealer (11).
- Press the lid down firmly on both sides by using both hands until you it clicks in position (see Fig.2).
- Press the button CONTENITORI (6). Button light switches on; when it turns off, processes is completed.
- Place the canister's valve in closed position and take out the tube.

4. HINTS FOR A BETTER USE

- Do not put too much food in the bag and leave at least 5cm empty space before sealing.
- Do not wet the open end of the bag since this would cause difficulties during sealing.
- There are many non-food uses for vacuum packaging (store camping items such as matches, first aid kit or keep clean and dry clothing, protect from dust some collectors items etc...).
- Clean and straighten open end of bag before sealing. Foreign materials can cause difficulties while sealing.
- Do not leave too much air inside the bag: press the bag before vacuuming.
- Do not store anything with sharp points (such as fish bones, hard shells etc...), sharp points can penetrate and tear the bag! Fill a bag with about 2/3 of water, seal the end (no vacuum), freeze it and use the ice bag for body injuries, muscle aches etc...
- To seal and put vacuum food intended to be frozen, it is necessary to leave two inches longer gaps to allow the expansion during freezing. We recommend that you put the meat or fish on a paper towel and vacuum with the paper towel in the bag since this will help to absorb the moisture from foods.
- Before storing in the freezer foods such as pancakes or burgers, it is advisable to divide them using parchment paper and stack the pieces before you close and vacuum the bag.

5. GENERAL SAFETY RULES IN FOOD STORAGE

Before using the vacuum machine, you must thoroughly wash your hands, all utensils and surfaces used for cutting and preparing food.

Refrigerate or freeze perishable foods immediately and do not leave them at room temperature.

The shelf life of dried foods such as nuts or grains stored and vacuumed will increase if stored in a dry place away from direct light.

The oxygen and heat can cause rancidity of high-in-fat foods, so it is advisable to vacuum, seal and stored them if you do not want to eat them soon. Before vacuuming fruits and vegetables (such as apples, bananas, potatoes and root vegetables), it is recommended to peel them.

If you want to vacuum, seal and store some vegetables such as broccoli, cauliflower and fresh cabbage, you

need to blanch and freeze these foods before to keep them cool.

If perishable foods have been heated, thawed or non-defrosted, you need to consume them immediately.

The most suitable way to defrost food is to put it in the refrigerator until thoroughly unfrozen. It is not advisable to defrost food in hot water, in the oven or in the microwave oven.

Will be harmful if you consume foods that have been left at room temperature for more than a couple of hours, especially if they have been prepared with a thick sauce, vacuumed or stored in some oxygen-poor environment. To cool the temperature of the food quickly, evenly distribute the vacuum bags throughout the refrigerator or freezer.

CLEANING - Unplug the unit and wait until the complete cooling down of each part before starting cleaning operations.

o not use abrasive cleaners as this may scratch the surface of the unit. Clean the exterior with a damp cloth or sponge and mild soap. To clean the inside of the unit, wipe away any food with a paper towel. Thoroughly dry all parts before using the appliance again. The vacuum bags can be washed by hand or in the top rack of the dishwasher to be used multiple times. Dry thoroughly before using.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 230V, 50Hz. Power 130W
- Suction power: -750 mBar (75 kPa)
- Soft-touch panel with function lights
- Suitable for bags with max 30cm opening

PORTUGUÊS: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve

ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado.

Sempre desconecte o aparelho da fonte de alimentação se for deixado sem supervisão

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

-Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.

-Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.

-Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.

-Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física,

sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia.

ATENÇÃO: este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

- Utilizar somente acessórios e componentes originais.
- Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo
- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

INSTRUÇÕES GERAIS

Nunca pôr o aparelho em funcionamento enquanto se encontra ainda embalado.

Não mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.

Em qualquer caso, evitar que água ou outros líquidos o atinjam. Não introduzir nenhum objecto metálico no interior do aparelho. Não introduzir dedos, cabelos ou qualquer parte do corpo na prensa de vácuo.

Apoiar o aparelho sobre superfícies estáveis e planas.

Não utilizar lubrificantes de qualquer tipo neste aparelho.

Quando se usa a função vácuo, segurar o plástico com firmeza para obter um melhor resultado. Abrir a tampa do aparelho utilizando os respectivos botões existentes nas partes laterais do aparelho. Não forçar a abertura manualmente, o que danificaria o aparelho.

Não lavar a tampa de vácuo com água e/ou detergentes, o que afectaria o correcto funcionamento do aparelho.

NOMENCLATURA VT75

1 Botão de Selagem (SALDA)	2 Botão STOP	3 Botão Selagem-Vácuo (SECCO)
4 Botão Selagem-Vácuo (UMIDO)	5 Botão Pulse (IMPULSI)	6 Botão recipientes (CONTENTORI)
7 Fita selante	8 Fita selante	9 Abertura para o saco
10 Botão de abertura da tampa	11 Orifício de sucção	12 Ganchos para fechar
13 Selos	14 Cortador	15 Compartmento para rolo
16 Conector de cabo		

DESCRIÇÃO

A função principal deste aparelho é a de selar e pôr sob vácuo uma grande variedade de alimentos, mantendo-os frescos durante mais tempo e conservando-lhes os aromas e os sabores.

Com a máquina de vácuo modelo VT75 poderá facilmente:

1. Cozinhar antecipadamente porções individuais ou pratos inteiros, e pô-los em vácuo para consumi-los mais tarde, reaquecendo-os directamente no invólucro.
2. Preparar os alimentos para pic-nic e campismo, viagens ou churrascos. Evitar a deterioração do frigorífico e as queimaduras do congelamento, selando todos os alimentos antes de os congelar.
3. Eliminar as embalagens volumosas de carne, peixe, aves, e verduras que ocupam muito espaço no congelador ou no frigorífico. Embalar alimentos pré-confeccionados como aqueles de dieta ou regimes

alimentares com exigências particulares.

4. Proteger uma grande variedade de objectos de valor como fotos, documentos importantes, selos, flores secas, colecções de livros, jóias, papéis, banda desenhada, etc; acessórios de ferramentas como, por exemplo, parafusos, pregos, grampos e roscas; ou mesmo guardar medicamentos, pensos e outros consumíveis de primeiros socorros, etc...

FUNCIONAMENTO

Para um funcionamento ideal do aparelho, utilize sacos ou rolos com uma abertura máxima de 30 cm.

1. SELAR

Função a ser usada com rolos de vácuo, onde ambas extremidades são abertas

- Coloque um rolo de vácuo no compartimento apropriado (15).
- Levante o cortador (14) e desenrole o rolo. Mova o cursor do cortador para a esquerda, baixe o cortador sobre o rolo e mova o cursor para a direita pressionando-o.
- Pegue o cabo de alimentação, conecte o plugue a uma tomada compatível (AC230V) e o conector ao soquete (16) na parte traseira do aparelho.
- Colocar a extremidade aberta sobre a faixa de borracha preta (8), por baixo do furo para aspiração do ar, fechando, portanto, a tampa. Pressionar a tampa para baixo com força, exercida em ambos os lados e usando as duas mãos até se ouvir um click (veja a Fig. 2).
- Carregar no botão "Salda" (1), a luz do botão acenderá; quando se apaga, a selagem estará concluída.
- Carregar no botão de abertura (10) para soltar a tampa.

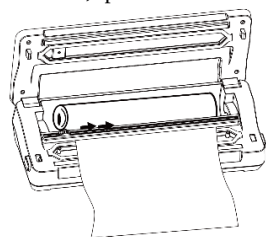


Fig 1

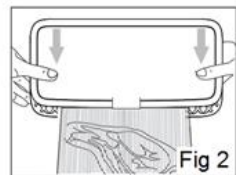


Fig 2

2. VÁCUO

- Encher o saco com a comida que se deseja conservar.
- Limpar e endireitar a extremidade aberta do saco, garantindo que não ficam rugosidades na extremidade.
- Certificar-se de que a extremidade aberta do saco se encontra no interior da placa de vácuo (9) (Fig. 1).
- Pressionar a tampa para baixo com força, exercida em ambos os lados e usando as duas mãos até se ouvir um click (veja a Fig. 2).
- Pressione o botão SECCO (3) para selar a vácuo e selar sacos secos ou sacos contendo alimentos secos (sem umidade) para os quais é necessário um curto tempo de selagem. A luz do botão acenderá; quando se apaga, o fechamento e o processo de vácuo são concluídos.
- Pressione o botão UMIDO (4) para selar a vácuo e selar sacos úmidos ou sacos contendo alimentos úmidos para os quais é necessário um tempo médio de selagem. A luz do botão acenderá; quando se apaga, o fechamento e o processo de vácuo são concluídos.
- Pressione o botão IMPULSI (5) para ajustar manualmente o nível de vácuo, caso esteja embalando um produto frágil, que pode ser danificado pelo funcionamento automático. Uma vez atingido o nível de vácuo desejado, a bolsa pode ser selada com o botão "Salda" (1).

ATENÇÃO: com a função "Impulsos" é possível que o nível de vácuo não seja o ideal e por isso o tempo de armazenamento seja mais curto do que o esperado.

- Carregar no botão de abertura (10) para soltar a tampa.

3. RECIPIENTES DE VÁCUO

Para criar o vácuo nos recipientes é necessário usar o tubo flexível (fornecido). O tubo pode não ser compatível com todos os recipientes do mercado.

- Coloque os alimentos no recipiente e feche a tampa.
- Conecte o tubo flexível ao orifício do recipiente e ao orifício da máquina (11). Feche a tampa e pressione com firmeza em ambos os lados e com as duas mãos até ouvir um clique (ver Fig. 2).
- Pressione o botão CONTENTORI (6). O indicador acende; quando apaga, o processo termina.
- Coloque a válvula do recipiente na posição fechada e retire o tubo.

4. SUGESTÕES DE USO

- Não colocar demasiados alimentos no saco e deixar 5cm espaço vazio na extremidade aberta antes de selar.
- Não molhar a extremidade aberta do saco, o que poderia causar dificuldades na fase de encerramento.
- Há muitas utilizações não alimentares para a embalagem sob vácuo (guardar artigos de campismo como fósforos, kit de primeiros socorros, manter peças de vestuário limpas e enxutas, preservar do pó artigos de colecção, etc.). Limpar e endireitar a extremidade aberta do saco antes de o selar. Corpos estranhos ou o saco amarrado podem causar perturbações no comportamento hermético.
- Não deixar demasiado ar no interior do saco: apertar o saco antes de aspirar.
- Não aspirar objectos com pontas aguçadas (espinhas de peixe, conchas duras, etc...), dado que as pontas cortantes podem furar o saco!
- Encher um saco até 2/3 da sua capacidade com água, selar a abertura (sem ser a vácuo). Congelar o saco e usar o gelo para tratar lesões, dores musculares, etc...
- Para selar e colocar sob vácuo alimentos destinados a serem congelados, é necessário deixar dois centímetros a mais vazios para permitir a expansão que ocorre durante o congelamento. Aconselha-se a pôr a carne ou o peixe sobre um toalhete de papel e colocar a vácuo com o próprio toalhete de papel no saco de plástico, o que contribuirá para absorver a humidade dos alimentos.
- Antes de guardar no frigorífico alimentos como crêpes ou hamburgers, é aconselhável separá-los uns dos outros, utilizando papel pergaminho, e empilhar as peças, antes de as selar e colocar sob vácuo.

5. REGRAS GERAIS DE SEGURANÇA NA CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS

Antes de usar a máquina de vácuo, é necessário lavar cuidadosamente as mãos, todos os utensílios e as superfícies que vão ser utilizadas para o corte e preparação dos alimentos.

Refrigerar ou congelar imediatamente os alimentos perecíveis e não os deixar à temperatura ambiente.

A duração da conservação de alimentos secos, como nozes ou cereais conservados a vácuo, aumentará se forem guardados em lugar seco e afastado de fontes de luz.

O oxigénio e o calor podem causar ranço nos alimentos com alto teor de gorduras, por isso é aconselhável selá-los e colocá-los sob vácuo, caso não se pretenda consumi-los em breve.

Antes de pôr sob vácuo fruta e verdura (maças, bananas, batatas e legumes com raiz), descascá-la para aumentar a duração da sua conservação.

Se se pretende selar e pôr sob vácuo algumas verduras folhosas, como brócolos, couve-flor e repolho fresco é necessário escaldar e congelar estes alimentos previamente, para os manter frescos.

Se os alimentos perecíveis tiverem sido aquecidos, descongelados ou não refrigerados, é necessário consumi-los imediatamente.

O modo mais adequado para descongelar os alimentos é o de os colocar no frigorífico até ao seu completo descongelamento. É desaconselhável descongelar os alimentos em água quente, no forno ou no micro-ondas.

É prejudicial consumir alimentos que tenham sido deixados à temperatura ambiente durante mais do que algumas horas, sobretudo se tiverem sido preparados com um molho espesso, na sequência de um embalamento a vácuo, ou conservados em qualquer ambiente pobre em oxigénio. Para arrefecer rapidamente a temperatura dos alimentos, distribuir os sacos de modo uniforme por todo o frigorífico ou congelador.

LIMPEZA - Desligar a ficha da tomada eléctrica e deixar arrefecer todas as partes do aparelho antes de iniciar qualquer operação de limpeza.

- Não utilizar detergentes abrasivos para lavar o aparelho, porque isso poderia riscar a sua superfície. Limpar o exterior do aparelho com um pano húmido ou uma esponja e sabão neutro. Para limpar o interior do aparelho, remover quaisquer restos de alimentos com um guardanapo de papel. Enxugar cuidadosamente todos os componentes antes de utilizar novamente o aparelho.
- Os sacos podem ser lavados à mão ou no cesto superior da máquina de lavar loiça, para poderem ser usados mais vezes. Enxugar cuidadosamente antes de utilizar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentação: AC 230V, 50 Hz. Potência 130W
- Força de sucção: -750 mBar (75 kPa)
- Largura máxima do saco: 30cm

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales.

Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva.

Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija.

En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato.

Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles, moteles, hostales y similares.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios. Mantenga la unidad lejos de materiales inflamables, calor, puntos fríos y vapor.

INFORMACIÓN DE USO

No dejar nunca el aparato sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

Apoyar el producto sobre superficies estables y planas.

No introducir ningún objeto metálico dentro del producto.

No usar lubricantes de ningún tipo en este aparato.

No sumergir el producto en agua o en otros líquidos. En todos los casos hay que evitar que resulte alcanzado por chorros de agua o de otros líquidos.

Cuando se usa la función de vacío, presionar la bolsa con firmeza para obtener un mejor resultado. Abrir la tapa del aparato utilizando los correspondientes interruptores situados a los lados de la unidad. No forzar la apertura manualmente, lo que provocaría un daño al producto.

No lavar la tapa selladora con agua y/o detergentes, ya que se resentiría el funcionamiento correcto del aparato.

No introducir dedos, cabellos ni ninguna otra parte del cuerpo bajo la prensa de vacío.

NOMENCLATURA VT75

1 Botón de sellado (SALDA)	2 Botón STOP	3 Botón de sellado-vacío (SECCO)
4 Botón de sellado-vacío (UMIDO)	5 Botón MODE	6 Botón para Contenedores
7 Tira de sellado	8 Tira de sellado	9 Apertura para bolsa
10 Botón de liberación de la tapa	11 Orificio de succión	12 Ganchos para cerrar
13 Sellos	14 Cortador	15 Compartimento para rollo
16 Conector de cable		

DESCRIPCIÓN

La función principal de este aparato es sellar y poner al vacío una gran variedad de alimentos, manteniéndolos frescos durante más tiempo y conservando sabores y aromas.

Con la máquina de vacío modelo VT75 podrás fácilmente:

1. Cocinar con antelación raciones individuales o comidas completas y ponerlas al vacío para consumirlas a continuación, calentándolas directamente en la bolsa.
2. Preparar los alimentos para el pic-nic y la acampada, viajes o barbacoas.
3. Eliminar el deterioro del congelador y las quemaduras de la congelación, sellando todos los alimentos antes de congelarlos.
4. Eliminar los envases voluminosos de carne, pescado, aves o verduras antes de congelar o refrigerar.
5. Embalar alimentos preenvasados como los de dietas o regímenes alimenticios con necesidades particulares.
6. Proteger una gran variedad de objetos de valor como fotos, documentos importantes, sellos, colecciones, colecciones de libros, joyas, tarjetas, tebeos, etc.; así como componentes de ferretería como por ejemplo tornillos, clavos, hebillas y pernos; o bien conservar medicinas, vendas y otros elementos de primeros auxilios, etc.

FUNCIONAMIENTO

Para un funcionamiento óptimo del aparato, utilice bolsas o rodillos con una apertura máxima de 30 cm.

1. SELLAR

Función para ser utilizada con rodillos de vacío, donde ambos extremos están abiertos.

- Coloque un rodillo de vacío en el compartimento correspondiente (15).
- Levantar el cortador (14) y desenrollar el rodillo a la longitud deseada.
- Mueva el cursor del cortador hacia la izquierda, baje el cortador sobre el rodillo y mueva el cursor hacia la derecha presionando sobre él.
- Tome el cable de alimentación, conecte el enchufe a una toma de corriente compatible (AC230V) y el conector a la toma (16) en la parte posterior del aparato.
- Poner el extremo abierto sobre la tira de goma negra (8), por debajo del orificio de aspiración del aire, y cerrar luego la tapa.
- Presionar la tapa hacia abajo con fuerza por ambos lados y usando las dos manos hasta oír un clic (Fig. 2).
- Pulsar el botón "Salda" (1), la luz del botón se ilumina; cuando se apaga, el cierre de la bolsa ha terminado.
- Pulsar los botones de liberación (10) para abrir la tapa.



Fig 1

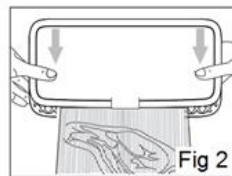
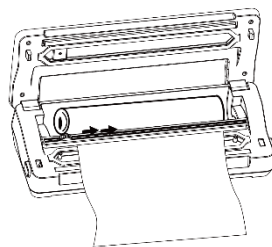


Fig 2

2. VACÍO

- Llenar la bolsa con el alimento que se desea conservar.
- Limpiar y enderezar el extremo abierto de la bolsa, asegurarse de que no haya rizos en el extremo.
- Asegurarse de que el extremo abierto de la bolsa se encuentre en el interior de la placa de vacío (9) (Fig. 1).
- Presionar la tapa hacia abajo con fuerza por ambos lados y usando las dos manos hasta oír un clic (Fig. 2).
- Pulse el botón SECCO (3) para sellar al vacío y sellar bolsas secas o bolsas que contengan alimentos secos



(sin humedad) para los que se requiera un tiempo de sellado breve. Se enciende la luz de la tecla; cuando se apaga, se termina el proceso de cierre y vacío.

- Presione el botón UMIDO (4) para sellar al vacío y sellar bolsas húmedas o bolsas que contienen alimentos húmedos para los que se requiere un tiempo de sellado promedio. Se enciende la luz de la tecla; cuando se apaga, se termina el proceso de cierre y vacío.
- Presione el botón IMPULSI (5) para ajustar manualmente el nivel de vacío, en caso de que esté empacando un producto frágil, que podría dañarse por el funcionamiento automático. Una vez que se ha alcanzado el nivel de vacío deseado, la bolsa se puede sellar con el botón "Salda" (1).

ATENCIÓN: con la función "Impulsos" es posible que el nivel de vacío no sea óptimo y por tanto la duración del almacenamiento sea menor de lo esperado.

- Pulsar los botones de liberación (10) para abrir la tapa.

3. CONTENEDORES DE VACÍO

Para crear el vacío en envases es necesario utilizar el tubo flexible (suministrado). Es posible que el tubo no sea compatible con todos los contenedores del mercado.

- Coloque la comida en el recipiente y cierre la tapa.
- Conectar el tubo flexible al orificio del recipiente y al orificio de la máquina (11). Cierre la tapa y presione firmemente en ambos lados y con las dos manos hasta que escuche un clic (vea la Fig. 2).
- Pulsar el botón CONTENEDORI (6). El indicador se enciende; cuando se apaga, el proceso está terminado.
- Coloque la válvula del recipiente en posición cerrada y retire el tubo.

4. SUGERENCIAS DE USO

- No poner demasiados alimentos en la bolsa y dejar 5cm espacio vacío en el extremo abierto antes de sellar.
- No mojar el extremo abierto de la bolsa, porque ello provocaría dificultades en la fase de cierre.
- Existen muchos usos no alimentarios para el envasado al vacío (conservar artículos de acampada como cerillas, equipamiento de primeros auxilios, mantener prendas de vestir limpias y secas, proteger del polvo artículos de colecciones, etc.). Limpiar y enderezar el extremo abierto de la bolsa antes de sellar. Los cuerpos extraños o una bolsa arrugada pueden causar problemas de hermeticidad.
- No dejar demasiado aire dentro de la bolsa: presionar la bolsa antes de aspirar.
- No aspirar objetos puntiagudos (espinas de pescado, cáscaras duras, etc.), ya que unas puntas cortantes pueden penetrar y desgarrar la bolsa.
- Llenar una bolsa con unos 2/3 de agua, sellar el final (no al vacío). Congelar la bolsa y usar el hielo para lesiones, dolores musculares, etc.
- Para sellar y poner al vacío alimentos destinados a su congelación, es necesario dejar dos centímetros de más vacíos para permitir la expansión durante la congelación. Se aconseja poner la carne o el pescado sobre una servilleta de papel y poner al vacío con la servilleta de papel en la bolsa, lo que contribuirá a absorber la humedad de los alimentos.
- Antes de meter en el congelador alimentos como crepes o hamburguesas, es recomendable dividirlos entre sí usando papel pergamino y apilar los trozos, antes de cerrar y poner al vacío.

5. REGLAS GENERALES DE SEGURIDAD EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Antes de usar la máquina de vacío, es necesario lavar cuidadosamente las manos, todos los utensilios y las superficies sobre las que se cortarán y preparan los alimentos.

Refrigerar o congelar de inmediato los alimentos perecederos y no dejarlos a temperatura ambiente.

La duración de la conservación de los alimentos secos como nueces o cereales conservados al vacío aumentará si se colocan en un lugar seco y alejado de fuentes de luz.

El oxígeno y el calor pueden causar la rancidez de alimentos con alto contenido en grasas, por lo que es aconsejable sellarlos y ponerlos al vacío si no se van a consumir a corto plazo.

Antes de poner al vacío fruta y verdura (manzanas, plátanos, patatas y hortalizas de raíz), pelarlas para aumentar la duración de su conservación.

Si se desea sellar y poner al vacío algunas verduras de hoja como brócoli, coliflor y col fresca es necesario sancochar y congelar estos alimentos antes para mantenerlos frescos.

Si los alimentos perecederos no han sido calentados, descongelados o no han sido refrigerados, es necesario consumirlos de inmediato. La forma más adecuada de descongelar los alimentos consiste en meterlos en el frigorífico hasta la completa descongelación. Se desaconseja descongelar los alimentos en agua caliente, en

el horno o en el microondas.

Será dañino si se consumen los alimentos que se han dejado a temperatura ambiente durante más de un par de horas, sobre todo si han sido preparados con una salsa densa, tras un envasado al vacío, o conservados en algún ambiente con escasez de oxígeno. Para enfriar rápidamente la temperatura del alimento, distribuir de manera uniforme las bolsas por todo el frigorífico o congelador.

LIMPIEZA - Sacar la clavija de la toma de corriente y dejar enfriar todas las partes antes de realizar cualquier operación de limpieza.

No utilizar detergentes abrasivos para limpiar la unidad, ya que podrían arañar la superficie. Limpiar el exterior del aparato con un paño húmedo o un estropajo y jabón neutro. Para limpiar el interior del aparato, eliminar todos los alimentos con una servilleta de papel. Secar cuidadosamente todas las partes antes de utilizar de nuevo el aparato. Las bolsas se pueden lavar a mano o en la cesta superior del lavavajillas para ser usadas más veces. Secar cuidadosamente antes de volver a utilizar.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Alimentación: AC 230V, 50Hz. Potencia 130W
- Fuerza de succión: -750 mBar (75 kPa)
- Ancho máximo de la bolsa: 30cm

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafes, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différenciée de résidus.

Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation

doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, dês animaux ou des objects, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de securité en vigueur; entout cas, jamais dépasser les limites d'absortion indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté a la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'use.

Pour le nettoyage déconnectez la fiche.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objects coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité physique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont âgés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Si le câble d'alimentation est endommagé ou en cas de panne et / ou de dysfonctionnement, ne modifiez pas l'appareil. Toute réparation doit être effectuée par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou, en tout cas, par une personne possédant une qualification similaire, afin d'éviter tout risque. Le non-respect de ce qui précède peut compromettre la sécurité de l'appareil et invalider les conditions de la garantie.

ATTENTION: Cet appareil comporte une fonction de chauffage. Ne pas couvrir. Gardez de l'espace sur les côtés lors de l'utilisation. Quelques surfaces, même si non la plaque elle même, pourront atteindre des températures élevées. Étant donné que la sensibilité à la température diffère de personne à personne, cet appareil devra être utilisé avec PRUDENCE. Placez l'appareil sur des surfaces adhérentes et préparées pour cet effet, et utilisez les mesures de protection contre la chaleur conseillées.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.

- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
 - Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
 - L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou un commande à distance.
- Tenir l'appareil à l'écart des environnements où il peut y avoir des gaz, vapeurs, des substances inflammables ou explosives.

MODE D'EMPLOI

- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il marche.
- Garder l'appareil loin des matériaux inflammables, sources de chaleur, zones froides et vapeur.
- Ne pas plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. En tout cas, éviter que des jets d'eau ou d'autres liquides rejoignent l'appareil.
- Placer l'appareil sur des étagères plates et stables.
- Ne pas introduire aucun objet métallique dans l'appareil.
- Ne pas utiliser aucun lubrifiant sur cet appareil.
- En utilisant la fonction scellage, appuyer sur le sachet pour un meilleur résultat.
- Ouvrir le couvercle de l'appareil en utilisant les touches placées sur les côtés. Ne pas forcer l'ouverture: cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas laver le couvercle avec de l'eau et/ou des lessive, cela pourrait endommager l'appareil.
- Ne pas introduire doigts, cheveux et aucune partie du corps sous le couvercle. Cet appareil ne peut pas être utilisé pour le scellage de récipients et pots.

NOMENCLATURE VT75

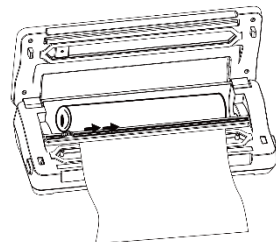
1 Touche scellage (SALDA)	2 Touche STOP	3 Scellage-aspiration (SECCO)
4 Scellage-aspiration (UMIDO)	5 Bouton PULSE	6 Bouton pour Conteneurs
7 Fil de scellage	8 Scellage haute temperature	9 Ouverture pour sachet
10 Touche ouverture couvercle	11 Trou d'aspiration	12 Crochets pour fermeture
13 Garnitures	14 Cutter	15 Compartiment pour rouleau
		16 Connecteur de câble

DESCRIPTION

La fonction principale de cet appareil est le scellage et le sous-vide de plusieurs aliments afin de les garder fraîches pendant longtemps et de garder leur goût et arôme.

Avec l'appareil à souder VT75 il est facilement possible de:

1. Cuisiner d'avance portions individuelles ou entiers repas et les sceller sous vide pour les consommer après en les réchauffant directement dans leur sachet.
2. Préparer la nourriture pour un pique-nique ou un camping, voyages et barbecue. Éliminer la détérioration et les brûlures causées par le congélateur en scellant tous les aliments avant de les congeler.
3. Éliminer les emballages volumineux de viande, poisson, poulet, légumes avant de les mettre dans le congélateur ou dans le réfrigérateur. Emballer des aliments pré-emballés comme ceux pour le régime ou pour des exigences alimentaires particulières.
4. Garder une grande quantité d'objets de valeur comme photos, documents importants, tampons, recueils, collections de livres, bijoux, cartes, bandes dessinées, etc... composants matériels, comme par exemple vis, clous, poteaux et boulons, ou encore pour maintenir médicaments, pansements et d'autres éléments de premiers secours etc...



FONCTIONNEMENT

Pour le bon fonctionnement de l'appareil, utiliser des sachets ou des films avec ouverture maximale de 30 cm.

1. SCELLAGE

Fonction à utiliser avec des sachets/films pour le sous-vide, avec les deux extrémités ouvertes.

- Placer un rouleau aspirant dans le compartiment (15).
- Soulevez le cutter (14) et déroulez le rouleau à la longueur souhaitée. Déplacez le curseur du cutter vers la gauche, abaissez le cutter sur le rouleau et déplacez le curseur vers la droite en appuyant dessus.
- Prenez le cordon d'alimentation, branchez la fiche sur une prise de courant compatible (AC230V), et le connecteur sur la prise (16) située à l'arrière de l'appareil.
- Placer l'extrémité ouverte sur le fil de scellage noir (8), au-dessus du trou d'aspiration.
- Fermer le couvercle et appuyer fermement vers bas sur les deux cotés jusqu'à sentir le clic (voir image 2).
- Appuyer sur la touche "Salda" (1), le témoin de la touche s'allume, quand elle s'éteint, le sachet est scellé. Appuyer sur les touches ouverture couvercle (10) pour ouvrir le couvercle.

2. SOUS-VIDE

- Remplir le sachet avec la nourriture à maintenir.
- Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte du secret, s'assurer qu'il n'y ait pas d'ondulations sur l'extrémité.
- S'assurer que l'extrémité ouverte soit placée dans la zone (9) délimitée par la garniture (13), au-dessus du trou d'aspiration (voir image 1).
- Fermer le couvercle et appuyer fermement vers bas sur les deux cotés jusqu'à sentir le clic (voir image 2).
- Appuyez sur le bouton SECCO (3) pour sceller sous vide et sceller des sachets secs ou des sachets contenant des aliments secs (sans humidité) pour lesquels un temps de scellage court est requis. Le voyant de la touche s'allume; lorsqu'il s'éteint, la fermeture et le processus de mise sous vide sont terminés.
- Appuyez sur le bouton UMIDO (4) pour sceller et sceller sous vide des sacs humides ou des sacs contenant des aliments humides pour lesquels un temps de soudage moyen est requis. Le voyant de la touche s'allume; lorsqu'il s'éteint, la fermeture et le processus de mise sous vide sont terminés.
- Appuyez sur le bouton IMPULSI (5) pour régler manuellement le niveau de vide, dans le cas où vous emballez un produit fragile, qui pourrait être endommagé par le fonctionnement automatique. Une fois le niveau de vide souhaité atteint, le sachet peut être scellé à l'aide du bouton «Salda» (1).

ATTENTION : avec la fonction "Impulsi" il est possible que le niveau de vide ne soit pas optimal et donc la durée de stockage soit plus courte que prévu.

- Appuyer sur les touches d'ouverture (10) pour ouvrir le couvercle.



Fig 1

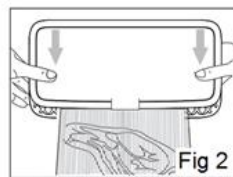


Fig 2

3. RÉCIPIENTS SOUS VIDE

Pour créer le vide dans les conteneurs il est nécessaire d'utiliser le tube flexible (fourni). Le tube peut ne pas être compatible avec tous les contenants sur le marché.

- Mettez les aliments dans le récipient et fermez le couvercle.
- Raccorder le tube flexible au trou du bidon et au trou de la machine (11). Fermez le couvercle et appuyez fermement des deux côtés et à deux mains jusqu'à ce que vous entendiez un clic (voir Fig. 2).
- Appuyez sur le bouton CONTENITORI (6). L'indicateur s'allume; quand il s'éteint, le processus est terminé.
- Mettre la valve du conteneur en position fermée et retirer le tube.

4. CONSEILS D'EMPLOI

- Ne pas ajouter trop d'aliments dans le sachet et laisser 5 cm entre l'extrémité ouverte et la nourriture avant de sceller. Ne pas mouiller l'extrémité ouverte du sachet pour ne pas causer de difficultés au moment de la fermeture du sachet.
- Il y a beaucoup d'usages non-alimentaire pour l'emballage sous-vide (maintenir les objets pour le camping comme les allumettes, kit de premiers secours, garder les vêtements nettoyés et sec, préserver objets de collection lointains de la poussière, etc...).
- Nettoyer et redresser l'extrémité ouverte du sachet avant de sceller. La présence de corps étrangers ou le sachet froissé peuvent empêcher la fermeture hermétique.
- Ne pas laisser trop d'air dans le sachet: appuyer sur le sachet avant d'aspirer.
- Ne pas aspirer d'objets avec des pointes acérées (arêtes de poisson, coques dures, etc...) pointes tranchantes peuvent pénétrer et déchirer le sachet!
- Remplir un sachet avec environ 2/3 d'eau, sceller la fin (ne pas mettre sous-vide). Congeler le sachet et utiliser le glaçon pour des lésions, douleurs musculaires, etc...
- Pour sceller et mettre sous-vide la nourriture à congeler, il est nécessaire de laisser 2 cm de plus vides pour permettre l'expansion pendant la congélation. Il est conseillé de mettre la viande ou le poisson sur une serviette en papier et de mettre sous-vide la serviette aussi afin d'absorber l'humidité des aliments.
- Avant de placer dans le congélateur les aliments comme crêpes ou hamburgers, il est conseillé de les diviser en utilisant du papier sulfurisé et de les empiler avant de le mettre sous-vide.

5. REGLES GENERALES POUR LA SECURITE DE LA CONSERVATION DES ALIMENTS

Avant d'utiliser l'appareil, il est nécessaire de laver avec attention les mains, tous les outils et les surfaces à utiliser pendant le découpage et la préparation des aliments.

Réfrigérer ou congeler immédiatement les aliments périssables et ne pas les laisser à température ambiante.

La durée de conservation des aliments secs comme noix ou céréales mis sous-vide, augmentera s'ils sont placés dans un endroit sec et loin de la lumière.

L'oxygène et la chaleur peuvent causer le rancissement des aliments riches en graisses, il est donc conseillé de les sceller et de les mettre sous-vide s'ils ne sont pas à consommer rapidement.

Avant de mettre sous-vide fruits et légumes (pommes, bananes, pommes de terre et légumes-racines), les éplucher pour augmenter leur temps de conservation.

Pour sceller et mettre sous vide des légumes feuilles comme brocoli, choux-fleurs et choux, il est nécessaire de les blanchir et les congeler d'avance pour les garder fraîches. Si les aliments périssables ont été chauffés, décongelés ou non-réfrigérés, il est nécessaire de le consumer immédiatement. La façon plus indiquée pour décongeler les aliments est de les placer dans le réfrigérateur jusqu'à la décongélation totale. Il n'est pas recommandé de décongeler les aliments dans de l'eau chaude, au four ou dans le micro-ondes.

La consommation des aliments laissés à température ambiante pendant plus de deux heures est nocive, surtout si les aliments ont été préparés avec une sauce dense, à la suite d'un emballage sous-vide ou gardés dans un endroit avec peu d'oxygène. Pour baisser rapidement la température des aliments, répartir de façon uniforme les sachets dans le réfrigérateur ou le congélateur.

NETTOYAGE - Débrancher et laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage. Ne pas utiliser lessives abrasives pour nettoyer l'appareil parce qu'elles pourraient gratter la surface.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide ou une éponge et du savon neutre.

Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil, enlever toute trace de nourriture en utilisant une serviette en papier. Essuyer soigneusement chaque partie avant d'utiliser l'appareil à nouveau. Les sachets peuvent être lavés à la main ou dans la partie supérieure du lave-vaisselle afin de les utiliser plusieurs fois. Essuyer soigneusement avant de les utiliser à nouveau.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Tension du secteur: AC 230V, 50Hz. Puissance: 130W
- Force d'aspiration: -750 mBar (75 kPa)
- Largeur maximale du sac: 30cm

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con un equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRONICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à côté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistenza tecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistenza tecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

*Appliance is conform to the pertinent European regulation
and is therefore marked with the CE mark.*



www.girmi.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 –
RIMINI (RN) - ITALY**

MADE IN CHINA