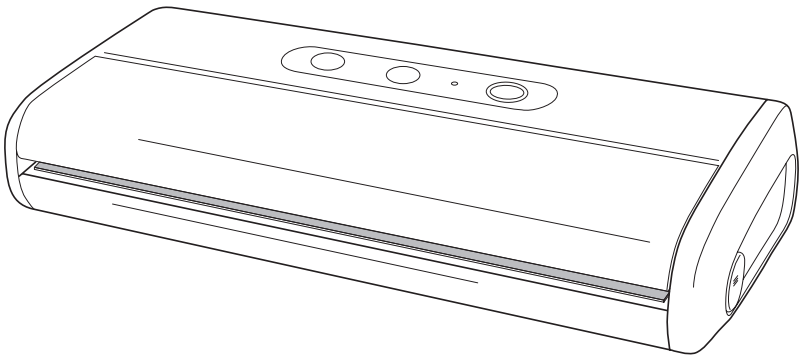
ELMA®

Envasadora al vacío /
Vacuum sealer /
Machine à emballer sous vide /
Máquina de embalar a vácuo /

V START

02... ESPAÑOL
09... ENGLISH
16... FRANÇAISE
23... PORTUGUÊS



www.elma.es

01. DESCRIPCIÓN

La envasadora al vacío V Start 15.08.0 es un producto diseñado para el envasado al vacío en el ámbito doméstico por su sencillez de utilización. Sus prestaciones técnicas la hacen recomendable para usuarios que vayan a realizar envasados esporádicamente y necesiten unos resultados duraderos y seguros.

1.1. Características técnicas

	Envasadora al vacío V Start
Referencia	15.08.0
Dimensiones	340 x 150 x 64 mm
Peso	1,8 Kg
Potencia	175 W
Voltaje	230 V. – 50 Hz.
Ruido	< 80 dB (A)
Material de cuerpo	Plástico ABS
Barra de sellado	300 mm.
Máxima succión	- 700 mbar
Bomba de vacío	11 l/min

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

-Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la máquina.
-Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
-Comprueba que la máquina se encuentra en buenas condiciones,
prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
-Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
-Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.
-Desenchufa el aparato después de cada uso.

-Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.
-Se recomienda no utilizar esta máquina de manera continua durante más de 30 minutos para garantizar un mejor funcionamiento.

FUNCIÓN DE LA ENVASADORA

Esta máquina puede usarse sólo para envasar alimentos al vacío. No está autorizado el uso de la máquina para procesos diferentes a los indicados.

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar la envasadora en una superficie rígida y horizontal, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La máquina debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable. No sumergir la envasadora en agua o cualquier otro líquido.

03. INSTRUCCIONES DE USO

TIEMPO DE CONSERVACIÓN

El tiempo de conservación de los alimentos se puede incrementar entre 2 y 4 veces más respecto a condiciones normales; el tiempo de conservación está fuertemente ligado a las condiciones en las que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo. El alimento envasado al vacío debe consumirse en cualquiera de los casos, dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original del alimento.

IMPORTANTE

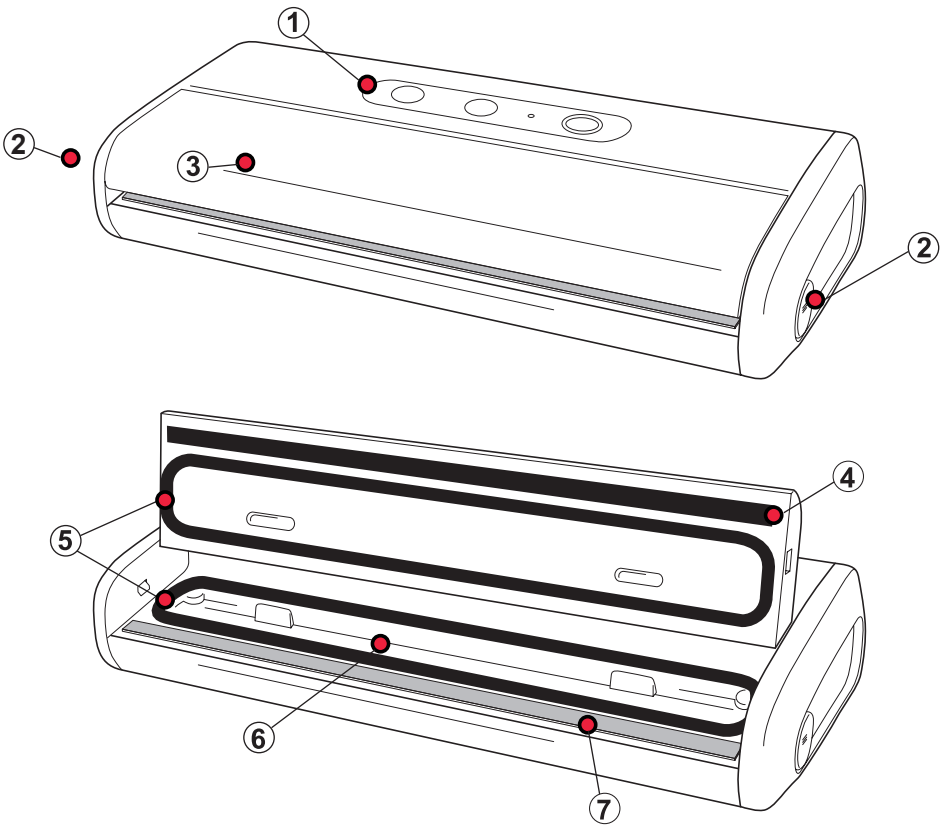
Si se efectúan envasados con rapidez, puede darse el efecto pre-sellado que impide la extracción del aire de las bolsas. Espera unos segundos a que la barra de sellado anti-adherente de la envasadora se enfríe para seguir con el siguiente envasado.

Tipo de bolsas: Esta envasadora **sólo funciona con bolsas gofradas especiales para el envasado al vacío.** Se aconseja utilizar bolsas originales Elma para un mejor resultado.

3.1. Conjunto de la envasadora al vacío V Start

Componentes:

1. Cuadro de mandos.
2. Botones de apertura.
3. Tapa superior.
4. Goma de sellado.
5. Gomas de vacío.
6. Cámara de vacío.
7. Barra de sellado anti-adherente.



3.2. Instrucciones para envasar al vacío en bolsas

1. Conecta la envasadora a la red eléctrica.

2. Se recomienda esperar unos 15 segundos a que se caliente la máquina antes de comenzar con el primer envasado.

3. Introduce el producto que desees conservar al vacío en una bolsa gofrada de tamaño adecuado, dejando unos 5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.

4. Levanta la tapa superior (3) de la máquina. Coloca la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (7), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (6).

5. Baja la tapa superior y presiona los laterales para anclarla, el sistema quedará correctamente cerrado cuando se escuche un “clic” por cada lateral. Con la presión ejercida por el sistema de cierre, la bolsa queda bloqueada dentro de la cámara de vacío (6). En caso de que se desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, pulsa los botones de apertura (2) simultáneamente y tira suavemente hacia arriba de la tapa.

6. Para que se inicie el proceso de envasado, pulsa el botón **“Vacuum/Seal”**. Con la presión ejercida por el “sistema de cierre fácil” de la máquina es suficiente para que la bolsa comience a comprimirse al activarse la bomba de vacío.

Puede darse la situación de que las gomas de vacío (5) estén deterioradas y la bolsa no quede correctamente bloqueada dentro de la cámara de vacío. En ese caso, aconsejamos presionar la tapa superior durante los primeros 10 segundos del envasado y proceder a la sustitución de las gomas de vacío tan pronto como sea posible.

7. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. Pulsando el botón **“Vacuum/Seal”**, la envasadora inicia el ciclo de envasado automático, realizando el cambio de fase entre aspiración a sellado de la bolsa automáticamente. La envasadora está equipada con un sensor de medición de vacío, que ejecuta el inicio de la soldadura cuando se ha alcanzado un nivel de vacío superior a - 650 mbar. En caso de querer cancelar el proceso de aspiración, pulsar el botón **“Cancel”**.

8. También se puede activar el proceso de sellado de la bolsa manualmente pulsado el botón **"Seal"**. Con esta acción puedes sellar la bolsa en el momento que desees antes de que se alcance el nivel máximo de vacío. Es una función especialmente útil cuando se envasan alimentos frágiles o que no interesa que se aplasten, como por ejemplo: bollos, hojaldres, pescados, etc…

9. Mediante un código de colores el dispositivo led informa de la situación del proceso de envasado: **verde:** preparada / **rojo:** proceso de vacío en marcha / **intermitente:** proceso de sellado en marcha.

10. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente. Pulsa los botones de apertura (2) simultáneamente y tira suavemente hacia arriba de la tapa para retirar la bolsa.

04. LIMPIEZA

Después de utilizar la máquina, se recomienda limpiar con jabón neutro tanto la carcasa del aparato, como la cámara de vacío (8) con el objetivo de garantizar la higiene y una correcta conservación de la envasadora.

Del mismo modo, es importante que la barra y goma de sellado se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa, así como las gomas de vacío. Comprueba periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de vaciado del aire.

05. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS

NORMAS DE MANTENIMIENTO

Para la limpieza y mantenimiento de la máquina o reposición de piezas, es necesario desenchufar la máquina.

INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar directamente con Udom S.A. o con el distribuidor donde se adquirió el producto.

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A.. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores en la envasadora.

PRECAUCIONES

Los líquidos deben ser congelados antes de poder ser envasados, ya que si son aspirados pueden dañar gravemente la bomba de vacío. Así mismo, si se va a envasar carne, se recomienda secarla con un paño para evitar la aspiración de su jugo por el motivo antes descrito. Los productos en polvo o en grano se deben envolver con una servilleta antes de envasarlos para evitar que sean aspirados y dañen los conductos internos.

ALMACENAMIENTO

Es importante que la envasadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor. Para alargar la vida de las gomas de vacío, al guardar la envasadora cierra la tapa sin llegar a activar el sistema de cierre.

PETICIÓN DE ASISTENCIA

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifique los siguientes términos: **tipo de máquina, número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se han realizado y ajustes realizados y sus efectos**.

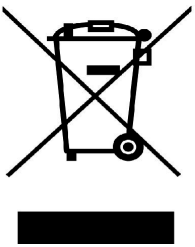
06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

UDOM S.A. declara que el producto con referencia 15.08.0 y descripción “Envasadora al vacío V Start” cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:

CE **EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61 000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009; EN 61000-3-3:2008; EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012; EN 60335-1:2012; EN 62233: 2008; ZEK 01.4-08**

07. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El símbolo de la eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Los **usuarios** de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos deberán **entregarlos en puntos autorizados**, cuando se deshagan de ellos, para que sean gestionados correctamente. Si desea información adicional sobre los lugares donde puede depositar estos aparatos para su reciclado, póngase en contacto con las autoridades locales de su ciudad o en el punto de venta donde usted adquirió el producto.



01. DESCRIPTION

The V Start 15.08.0 vacuum sealer is a product designed for Vacuum packing at home due to its simplicity of use. Its technical features make it suitable for users who pack food and need a quality vacuum sealing.

1.1. Technical specifications

	V Start vacuum sealer
Reference	15.08.0
Measurements	340 x 150 x 64 mm
Weight	1,8 Kg
Power	175 W
Voltage	230 V. – 50 Hz.
Noise	< 80 dB (A)
Body's material	ABS plastic
Sealing bar	300 mm.
Max. Vacuum degree	- 700 mbar
Suction	11 l/min

02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully every time you use the machine.
- Keep this instruction sheet for future reference.
- Check the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. If you detect any anomaly, contact the distributor where you bought the product.
- Before connecting the machine to the power supply check the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Unplug the machine after every use.
- Keep the machine out of children.
- Do not use this machine continuously for more than 30 minutes, to guarantee optimum function.

FUNCTION OF THE VACUUM SEALER
This machine can only be used to Vacuum and seal food.

INSTALLATION CONDITIONS
Place the vacuum sealer on a rigid, horizontal surface to avoid oscillations and vibrations during operation. The machine must be installed away from moisture, sources of heat and areas with inflammable material. Do not immerse the machine in water or any other liquid.

03. INSTRUCTIONS FOR USE

PRESERVATION TIME
Food can be preserved 2 to 4 times longer than in normal conditions. The conservation time is strongly linked to the conditions the product is in when it is packed and the amount of water it contains. Anyway, vacuum sealed food must be consumed before the date indicated on its original packaging.

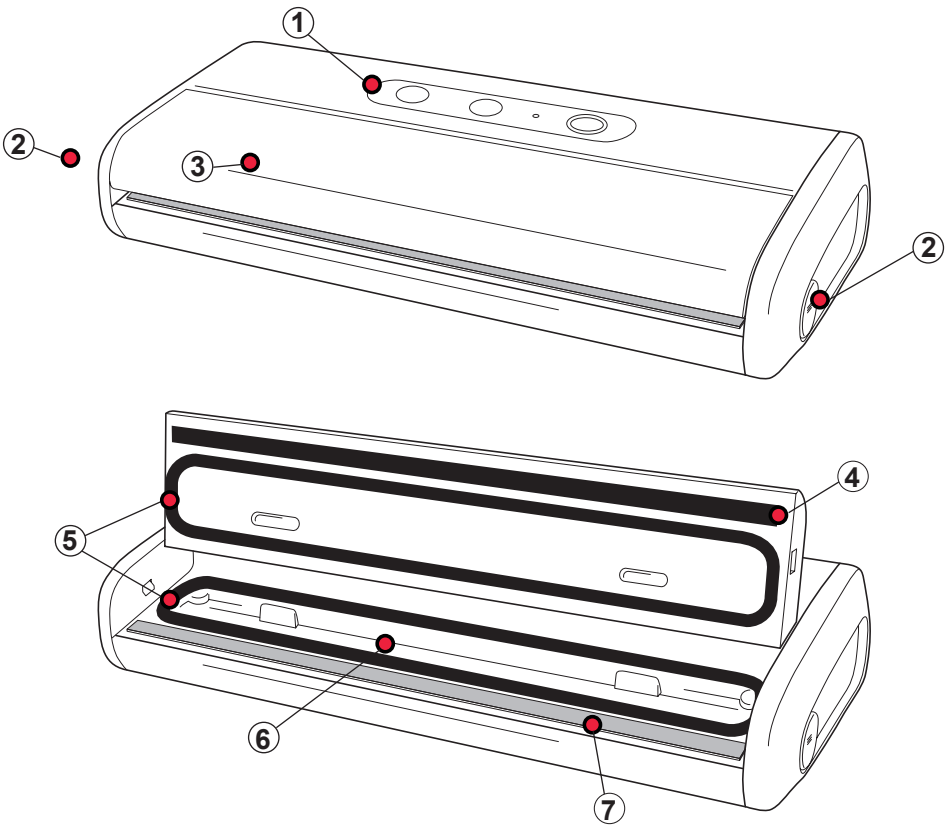
IMPORTANT
If you seal bags too quickly, the bag may be sealed prematurely, hindering extraction of the air from the bags. Wait a few seconds for the sealing bar to cool down to continue with the next bag.

Type of bags: only special vacuum packaging bags can be used with this vacuum sealer. We strongly suggest using original Elma bags for best results.

3.1. Composition of the vacuum sealer

The product consists of the following parts:

1. Control panel.
2. Open buttons.
3. Lid.
4. Sealing gasket.
5. Vacuum seals.
6. Vacuum chamber.
7. Non-stick sealing bar.



3.2. Instructions for vacuum packing with bags

1. Plug the vacuum sealer.

2. We recommend you to wait around 15 seconds for the machine to heat up before starting with the first sealing.

3. Inset the food you wish to seal in a suitably sized vacuum packaging bag, leaving approximately 5 cm between the edge of the bag and the food.

4. Lift the lid of the machine (3). Place the bag correctly spread on the non-stick sealing bar (7), making sure it is centered within the margins of the vacuum chamber (6).

5. Close the lid and press it down in order to lock it, when the lid is correctly closed you will hear a “click” on each side. With the pressure made by the lid when it is closed, the bag will be locked inside the vacuum chamber. If you wish to open the lid after it has been closed, press the open buttons (2) simultaneously and pull up the lid gently.

6. To begin the sealing process, press the **“Vacuum/Seal”** button. The pressure made by the lid is enough for the bag to start being compressed when the vacuum pump starts working. If the vacuum seals (5) become deteriorated, the bag might not be correctly locked. In this case, press down the lid for the first 10 seconds of the vacuum process and replace the vacuum seals as soon as possible.

7. This vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. When the **“Vacuum/seal”** button is pressed, the machine initiates the automatic packing cycle, changing between the stages of vacuuming and bag sealing automatically. The sealer is equipped with a vacuum measurement sensor, which starts the sealing when a vacuum level higher than -650 mbar has been reached. If you wish to cancel the packing process, press the **“Cancel”** button at any time.

8. You can also activate the bag sealing process manually by pressing the **“Seal”** button. With this action, you can seal the bag when you wish before the maximum vacuum level has been reached. It is an especially helpful function when packaging fragile food, for example: bread, pastry, fish, etc.

9. The LED lights reports of the progress of the packaging process with a color code: **green:** ready / **red:** vacuuming / **blinking:** sealing in progress.

04. CLEANING

After using the vacuum sealer, use a mild soap to clean the housing and the vacuum chamber to guarantee hygiene and keep the vacuum sealer in good condition. In the same way, it is important the sealing gasket, sealing bar and vacuum seals are clean at all times to ensure bags are sealed correctly. Periodically check the vacuum chamber is free of dust and impurities to avoid obstruction in the air extraction pipes.

05. MAINTENANCE AND WARNINGS

MAINTENANCE REGULATIONS

For the cleaning and maintenance of the machine or the replacement of parts, you must unplug the machine.

INFORMATION

For any type of maintenance, revision or repair contact Udom S.A. or the distributor where you bought the machine.

REPLACEMENT PARTS

Only ORIGINAL REPLACEMENT COMPONENTS authorized and approved by Udom S.A. may be used. We recommend that damaged components or parts be replaced immediately to guarantee better operation, energy savings and even the prevention of more serious breakdowns in the sealer.

PRECAUTIONS

Liquids must be frozen before they can be packaged, as they are drawn into the vacuum pump they could seriously damage it. In addition, if you are going to pack meat, dry it with a cloth to avoid its juices being drawn into the pump. Wrap powdered or granulated products in a napkin before packing them, to avoid them being drawn into and damage the internal ducts.

STORAGE

It is important to store the sealer in a cool, dry place, away from aggressive chemical products or sources of heat. To extend the life of the vacuum seals, store the vacuum sealer with the lid closed without activating the locking system.

REQUEST FOR SUPPORT

Requests for technical support must be made after careful analysis (detection of breakdowns and possible causes). In the event of a written request, we advise you specify the following terms: **model, reference number, detailed description of the problem, tests and adjustments done and their effects.**

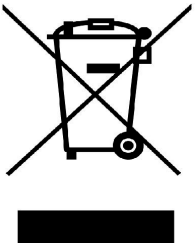
06. DECLARATION OF CONFORMITY

UDOM S.A. declares that the product with reference number 15.08.0 and description “V Start vacuum sealer” complies with the following requirements of the CE mark:

CE **EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61 000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009; EN 61000-3-3:2008; EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012; EN 60335-1:2012; EN 62233: 2008; ZEK 01.4-08**

07. RECYCLING OF ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The symbol for electric and electronic waste disposed by users in the European Union on the product or its packaging indicates the product may not be disposed of together with other domestic waste. It is the user’s responsibility to take it to a collection point designated for electric and electronic waste recycling or to the distributor where the machine was purchased. If you would like further information about the places where electric or electronic waste can be taken for recycling, please contact the local authorities in your city or the store where you purchased the product.



01. DESCRIPTION

La machine à emballer sous vide V Start 15.08.0 est un produit conçu pour la mise en sachets sous vide dans un cadre domestique grâce à sa simplicité d'utilisation. Ses prestations techniques la rendent particulièrement adaptée aux utilisateurs qui souhaitent réaliser des emballages ponctuels et ont besoin de résultats durables et sûrs.

1.1. Caractéristiques techniques

	Machine à emballer sous vide
Référence	15.08.0
Dimensions	340 x 150 x 64 mm
Poids	1,8 Kg
Puissance	175 W
Voltage	230 V. – 50 Hz.
Niveau sonore	< 80 dB (A)
Matériau châssis	Plastique ABS
Barre de soudure	300 mm.
Niveau sous vide maximale	- 700 mbar
Succion	11 l/min

02. AVANT L´INSTALLATION

- Lisez attentivement cette feuille d'instructions à chaque utilisation de la machine.
- Conservez cette feuille d'instructions pour la consulter à l'avenir.
- Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, en faisant particulièrement attention aux parties détachables. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le distributeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué correspond au voltage du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Nous recommandons de ne pas utiliser cette machine de manière continue pendant plus de 30 minutes, afin de garantir un fonctionnement optimal.
- Ne plongez jamais la machine dans l'eau ou d'autres liquides.

FONCTION DE LA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Cette machine ne doit être utilisée que pour mettre en sachets des aliments sous vide.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous vous recommandons de placer la machine sur une surface plane et stable, afin d'éviter les oscillations et les vibrations lors de son fonctionnement. La machine doit toujours être installée loin de zones humides et des sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables.

03. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

DURÉE DE CONSERVATION

La durée de conservation des aliments peut être multipliée par 2 et par 4 rapport aux conditions normales. La durée de conservation est fortement en relation avec les conditions du produit au moment de sa mise en sachets, et avec la quantité d'eau qu'il contient. Les aliments conservés en sachets sous vide doivent être consommés dans tous les cas dans les limites de date qui sont indiquées sur l'emballage d'origine de l'aliment.

IMPORTANT

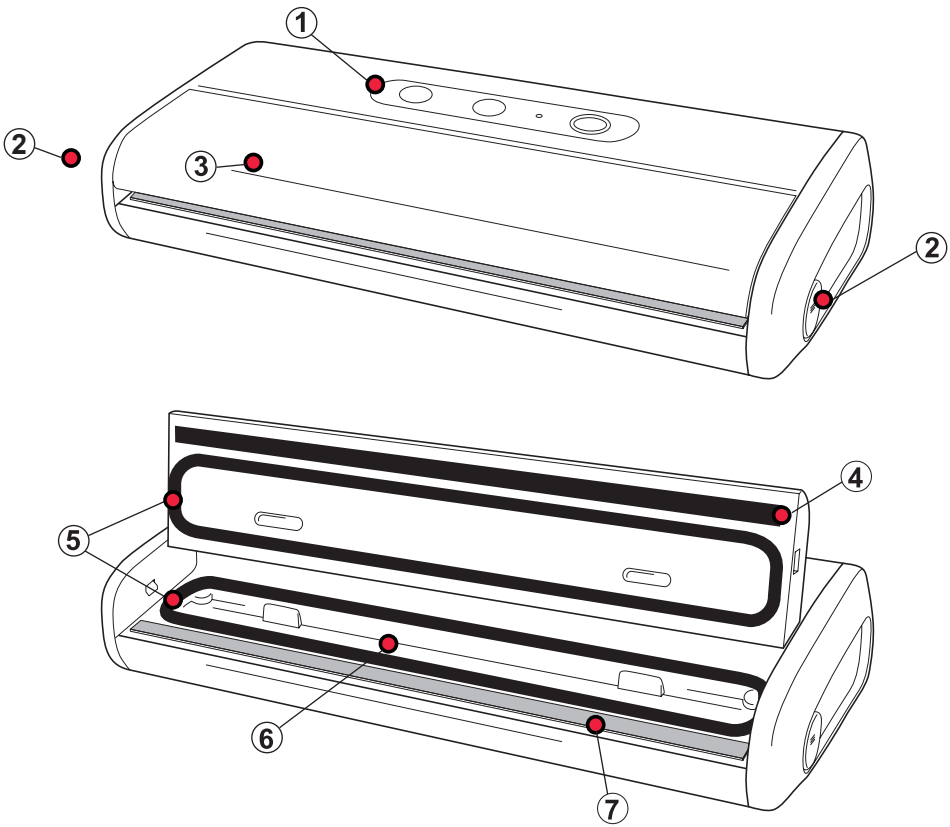
Si vous effectuez plusieurs emballages trop rapidement, vous pouvez obtenir un effet de pré-soudure qui empêchera l'extracion de l'air des sachets. Attendez quelques secondes que la barre de soudure anti-adhérente de l'ensacheuse refroidisse pour passer à un nouvel emballage.

Types de sachets: Cette ensacheuse ne fonctionne qu'avec les **sachets gaufrés spéciaux** pour l'emballage sous vide. Nous vous conseillons d'utiliser les sachets originaux Elma pour un meilleur résultat.

3.1. Ensemble machine à emballer sous vide

Le produit que vous avez acheté comporte les éléments suivants:

1. Tableau de commandes.
2. Boutons d'ouverture.
3. Couvercle.
4. Joint de soudure.
5. Joints à vide.
6. Chambre à vide.
7. Barre de soudure anti-adhérente.



3.2. Étapes à suivre la mise en sachets sous vide

1. Branchez la machine à emballer au réseau électrique.

2. Nous vous conseillons d'attendre environ 15 secondes pour que la machine chauffe de commencer une première mise en sachets.

3. Introduisez le produit que vous souhaitez conserver sous vide dans un sachet gaufré de dimension adaptée, en laissant environ 5 cm entre le bord du sachet e l'aliment.

4. Soulevez le couvercle (3) de la machine. Placez le sachet de manière correctement étalé sur la barre de soudure anti-adhérente (7), en veillant à le centre dans les marges de la chambre à vide (6).

5. Abaissez le couvercle et appuyez sur les côtes pour fixer les crochets, le couvercle sera correctement fermé lorsque vous entendrez un « clic » pour chaque crochet. Le sachet reste bloqué dans la chambre à vide par la pression exercée par le couvercle. Si vous souhaitez ouvrir le couvercle après l'avoir fermé, appuyez simultanément sur le boutons d'ouverture (2) et tirez délicatement le couvercle vers le haut.

6. Pour commencer le processus de vide, appuyez le bouton **« Vacuum/Seal »**. La pression exercée par le couvercle de la machine est suffisante pour que le sachet commence à se comprimer au démarrage de la pompe à vide. Il est possible que les joints à vide (5) soient usés et que le sachet ne soit pas suffisamment bloqué à l'intérieur de la chambre à vide. Dans ce cas, nous vous conseillons d'appuyer sur le couvercle supérieur pendant les premiers 10 secondes du processus de vide et de remplacer les joints à vide.

7. Cette machine est conçue pour fonctionner en programmation automatique. En appuyant sur le bouton **« Vacuum/Seal »**, la machine démarre un cycle de vide automatique, et effectue le passage entre la phase d'aspiration et la phase de soudure du sachet automatiquement. La machine est munie d'un capteur de mesure du vide, qui exécute le début de la soudure dès lors qu'un niveau de vide supérieur à -650 mbar est atteint. Si vous souhaitez annuler le processus d'aspiration, appuyez sur le bouton **« Cancel »**.

8. Vous pouvez également activer le processus de soudure du sachet manuellement en appuyant sur le bouton **« Seal »**. Ainsi, vous pouvez souder le sachet au moment où vous le souhaitez, avant d'atteindre le niveau de vide maximal. Il s'agit d'une fonction particulièrement utile lorsque vous devez emballer des aliments fragiles ou que vous ne voulez pas aplatir, comme par exemple : des beignets, des pâtisseries, des poissons, etc.

9. Le système à leds vous informe par le biais de couleurs de l'état du processus d'emballage : **vert :** prête / **rouge :** le processus de vide est en marche / **clignotant:** le processus de soudure est en marche.

10. Lorsque la soudure du sachet est terminée, la machine s'arrête automatiquement. Appuyez simultanément sur les boutons d'ouverture et étirez légèrement vers le haut le couvercle pour enlever le sachet.

04. NETTOYAGE

Après avoir utilisé la machine, nous vous recommandons de nettoyer avec un savon neutre le châssis de la machine mais aussi la chambre à vide afin de garantir une bonne hygiène et une conservation correcte de l'ensacheuse. De même, il est important que la barre de soudure et le joint de soudure (4) soient systématiquement propres pour garantir une soudure correcte du sachet, ainsi que les joints à vide. Vérifiez régulièrement que la chambre à vide soit exempte de déchets ou impuretés afin des gênes lors du processus de vide de l'air.

05. ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

RÈGLES D'ENTRETIEN

Il est nécessaire de débrancher la machine pour son nettoyage et son entretien ou lors du remplacement de pièces.

INFORMATIONS

Pour tout type de maintenance, révision ou réparation, veuillez contacter directement Udom S.A. ou le distributeur où vous avez acheté la machine.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des pièces de rechange originales autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Nous vous recommandons de remplacer aussitôt les composants ou pièces détériorés afin de garantir un fonctionnement optimal, d'économiser de l'énergie et même de prévenir des pannes plus importantes sur la machine.

PRÉCAUTIONS

Les liquides doivent être congelés avant de pouvoir être emballés car s'ils sont aspirés, ils peuvent gravement endommager la pompe à vide. De même, si vous souhaitez emballer de la viande, nous vous recommandons de la sécher avec un torchon pour éviter l'aspiration du jus, pour la même raison évoquée ci-dessus. Le produits en poudre ou en grains doivent être enveloppés dans une serviette avant de les emballer, afin d'éviter qu'ils soient aspirés et endommagent les tuyaux intérieurs.

STOCKAGE

Il est important de stocker l'ensacheuse dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou sources de chaleur. Pour une durée de vie utile prolongée des joints, fermez le couvercle sans enclencher le système de fermeture lorsque vous rangez la machine à emballer sous vide.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées seulement après avoir fait une analyse précise (détection des pannes et causes possibles). En cas de démanche écrite, nous vous conseillons de spécifier les points suivants : **type de machine, numéro de référence, description détaillée de la panne, type d'essais réalisés ainsi que les réglages et leurs effets.**

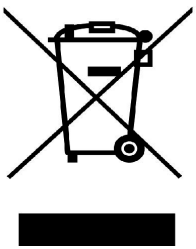
06. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Udom S.A. déclare que le produit référencé 15.08.0 et avec la description machine à emballer V Start est conforme aux exigences suivantes du marquage CE :

CE **EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61 000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009; EN 61000-3-3:2008; EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012; EN 60335-1:2012; EN 62233: 2008; ZEK 01.4-08**

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

Si l'utilisateur souhaite éliminer ce type de résidu, il lui incombe de le remettre à un centre de traitement assurant le recyclage des machines électroniques et électriques ou le distributeur où il a acheté la machine. Si vous souhaitez des informations supplémentaires sur les endroits où déposer ces machines en vue de leur recyclage, veuillez contacter les organismes locaux de votre ville ou le distributeur où vous avez acquis le produit.



01. DESCRIÇÃO

A embaladora a vácuo V Start 15.08.0 é um produto concebido para o vácuo no âmbito doméstico pela sua simplicidade de utilização. As suas prestações técnicas tornam-na recomendável para utilizadores que forem realizar embalados a vácuo esporadicamente e necessitem de obter resultados duradouros e seguros.

1.1. Características técnicas

	Envasadora al vacío V Start
Referência	15.08.0
Dimensiones	340 x 150 x 64 mm
Peso	1,8 Kg
Potência	175 W
Voltagem	230 V. – 50 Hz.
Ruído	< 80 dB (A)
Material	Plástico ABS
Barra de selado	300 mm.
Vacuo máximo	- 700 mbar
Sucção	11 l/min

02. ANTES DA INSTALAÇÃO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que for usar a máquina.
- Guarde esta folha de instruções, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de se detectar alguma anomalia, contate o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede elétrica local.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar. Desligue o aparelho depois de cada uso.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Recomenda-se não utilizar esta máquina continuadamente durante mais de 30 minutos para garantir um melhor funcionamento.

FUNÇÃO DA EMBALADORA
Esta máquina pode ser usada apenas para embalar alimentos a vácuo.

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO
Recomenda-se colocar a embaladora numa superfície rígida e horizontal, para evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. A máquina deve ser sempre instalada em zonas longe de humidade, fontes de calor, assim como de zonas com material inflamável.

03. INSTRUÇÕES DE USO

TEMPO DE CONSERVAÇÃO
O tempo de conservação dos alimentos pode-se aumentar entre 2 e 4 vezes mais em relação a condições normais; o tempo de conservação está fortemente associado às condições em que se encontrava o produto ao ser embalado e a quantidade de água que tiver o mesmo. O embalado a vácuo de alimentos deve-se consumir em qualquer um dos casos, dos limites de data indicados na embalagem original do alimento.

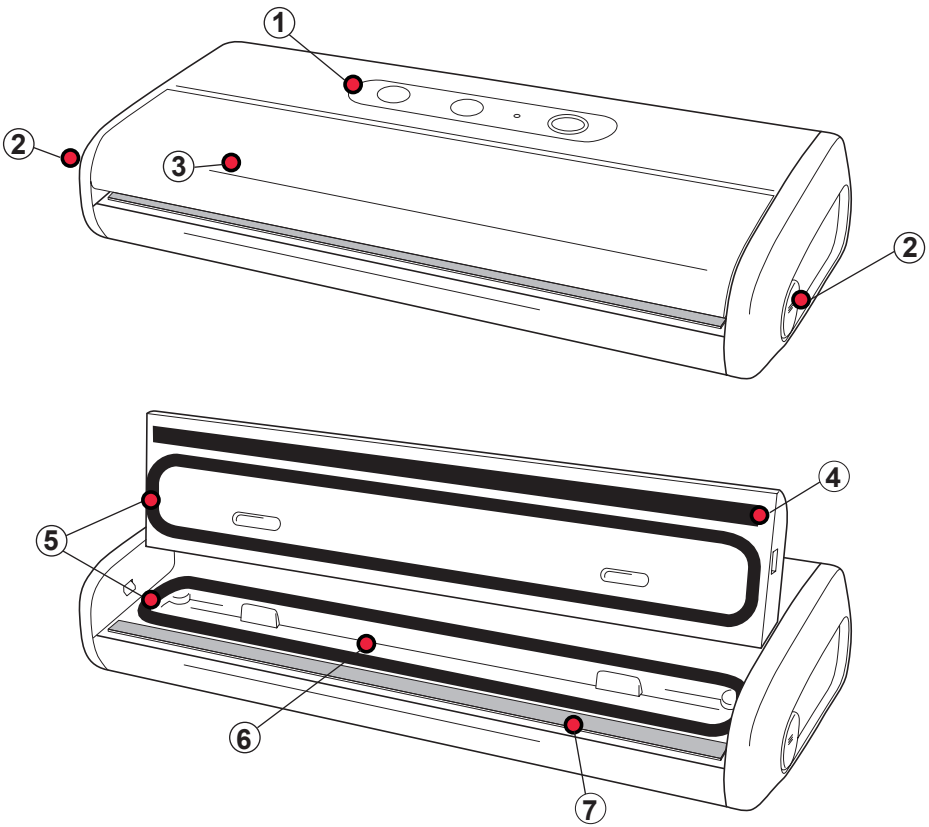
IMPORTANTE
Si se efetuar embalados com rapidez, pode-se obter o efeito pré-selagem que impede a extração do ar dos sacos. Espere alguns segundo até a barra de selagem antiaderente da embaladora arrefecer para seguir com o embalado seguinte.

Tipo de sacos: Esta embaladora só funciona com **sacos gofrados especiais** para o embalamento a vácuo. Aconselha-se utilizar sacos originais Elma para um melhor resultado.

3.1. Conjunto do máquina de embalar a vácuo

O produto que adquiriu consta das seguintes partes:

1. Quadro de comandos.
2. Botãos de abertura.
3. Tampa.
4. Borracha de selagem.
5. Borrachas de vácuo.
6. Câmara de vácuo.
7. Barra de selagem antiaderente.



3.2. Instruções para embalamento a vácuo

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.

2. Recomenda-se esperar 15 segundos para aquecer a máquina antes de começar com o primeiro embalado.

3. Introduza o produto que quiser conservar a vácuo num saco gofrada de tamanho adequado, deixando cerca de 5 cm entre a margem do saco e o alimento.

4. Levante a tampa (3) da máquina. Coloque o saco corretamente esticado sobre a barra de selagem (7), tentando deixa-la centrada dentro das margens da câmara de vácuo (6).

Baixe a tampa e pressione os lados para ficar a tampa, o sistema ficará corretamente fechado quando se ouvir um “clic” por cada lado. Com a pressão exercida pelo sistema de fecho, o saco fica bloqueado dentro da câmara de vácuo. Caso queira abrir a tampa superior depois de ser fechada, premir os botões de abertura (2) simultaneamente e puxar suavemente para cima da tampa.

6. Para iniciar o processo de embalado, prima o botão **“Vacuum/Seal”**. Com a pressão exercida pela tapa da máquina es suficiente para que o saco se comece a comprimir ao ativar-se a bomba de vácuo. Pode-se dar o caso de as borrachas de vácuo (5) estarem deterioradas e o saco não ficar corretamente dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos pressionar a tampa superior durante os primeiros 10 segundos do embalado e proceder à substituição das borrachas de vácuo.

7. Este modelo de embaladora está concebido para funcionar em programação automática. Premindo o botão **“Vacuum/Seal”**, a embaladora inicia o ciclo de embalado automático, realizando a mudança de fase entre aspiração para soldadura do saco automaticamente. A embaladora está equipada com um sensor de medição de vácuo, que executa o início da soldadura quando se atingiu um nível de vácuo superior a -650 mbar. No caso de querer cancelar o processo de aspiração, premir o botão **“Cancel”**.

8. Também se pode ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão **"Seal**". Com esta ação, pode selar o saco no momento em que quiser antes de se alcançar o nível máximo de vácuo. É uma função especialmente útil quando se embalam alimentos frágeis ou que não interesse ficarem esmagados, como por exemplo: bolos, folhados, peixes, etc...

9. Mediante um código cromático, o dispositivo LED informa da situação do processo de embalado: **verde:** preparado / **vermelho:** processo de vácuo a funcionar / **pisca-pisca:** processo de selagem a funcionar.

10. Depois de terminar a selagem do saco, a máquina para automaticamente. Prima os botões de abertura simultaneamente e puxe suavemente para cima da tampa para retirar o saco.

04. LIMPEZA

Depois de utilizar a máquina, recomenda-se limpar com sabão neutro tanto a carcaça do aparelho, como a câmara de vácuo com o objetivo de garantir a higiene e uma correta conservação da embaladora. Do mesmo modo, é importante que a barra de selagem e a borracha de selagem (4) estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco, assim como as borrachas de vácuo. Confirme periodicamente que a câmara de vácuo está livre de resíduos ou impurezas para evitar obstruções no processo de esvaziamento do ar.

05. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS

NORMAS DE MANUTENÇÃO
Para a limpeza e manutenção da máquina ou reposición de peças, é necessário desligar a máquina da corrente.

INFORMAÇÃO
Para qualquer tipo de manutenção, revisão our reparação, contactar diretamente a Udom S.A. ou distribuidor.

PEÇAS SOBRESSELENTES
Só se pode usar peças sobresselentes originais que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. recomenda-se que os componentes ou peças deteriorados se substituam imediatamente para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia, e inclusive a prevenção de avarias maiores na embaladora.

PRECAUÇÕES
Os líquidos devem ser congelados antes de poder ser embalados, caso contrário, se forem aspirados podem danificar gravemente a bomba de vácuo. Da mesma forma, se for embalar carne, recomenda-se secá-la com um pano para evitar a aspiração do seu suco pelo motivo antes descrito. Os produtos em pó ou em grão devem ser envolvidos com um guardanapo antes de serem embalados para evitar serem aspirados e danificarem as condutas internas.

ARMAZENAMENTO
É importante que a embaladora seja armazenada num lugar seco e fresco, longe de produtos químicos agressivos ou fontes de calor. Para prolongar a vida das borrachas de vácuo, ao guardar a embaladora, feche a tampa sem chegar a ativar o sistema de fecho.

PEDIDO DE ASSISTÊNCIA
Os pedidos de assistência técnica devem ser feitos depois de uma cuidadosa análise (detecção de avarias e possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, aconselhamos que se especifiquem os seguintes termos: **tipo de máquina, número de referencia, descrição da avaria, tipo de ensaios que se realizaram e ajustes realizados e seus efeitos.**

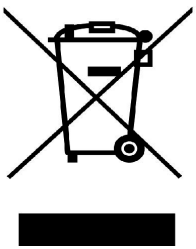
06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A Udom S.A. declara que o produto com a referência 15.08.0 e descrição Embaladora a vácuo V Start cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:

CE **EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011; EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008; EN 61 000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009; EN 61000-3-3:2008; EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012; EN 60335-1:2012; EN 62233: 2008; ZEK 01.4-08**

07. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS

É da responsabilidade do usuário entrega-lo em um ponto de coleta designado para a reciclagem de máquinas eletrônicas e elétricas. Para obter informações adicionais contate as autoridades locais da sua cidade ou com a loja onde adquiriu o produto.



Certificado de garantía / Warranty certificate / Certificat de garantie / Certificado de garantia /

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette garantie. Celle-ci ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagné du produit défectueux durant la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref. .....
S/N. .....
Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda ...../...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social
.....
.....
País/Country/Pays/País .....
Tel.. .....
Email.....
Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:

CALIDAD
ELMA®
QUALITY

USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome .....
Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome .....
Dirección / Address / Adresse / Endereço .....
Tel. .....Email.....

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informarnos que sus datos personales quedarán incorpoxrados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goiain, Zabaldea, 1 de Legutiano.

UDOM S.A.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain) •
01170 Legutiano (Álava) • España •
info@elma.es • **www.elma.es** •

UDOM

ELMA®

Desde 1924

www.elma.es

UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goiain) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain
• info@elma.es •

Elma es una marca de Udom S.A. empresa perteneciente al Grupo Otua. www.grupo-otua.com