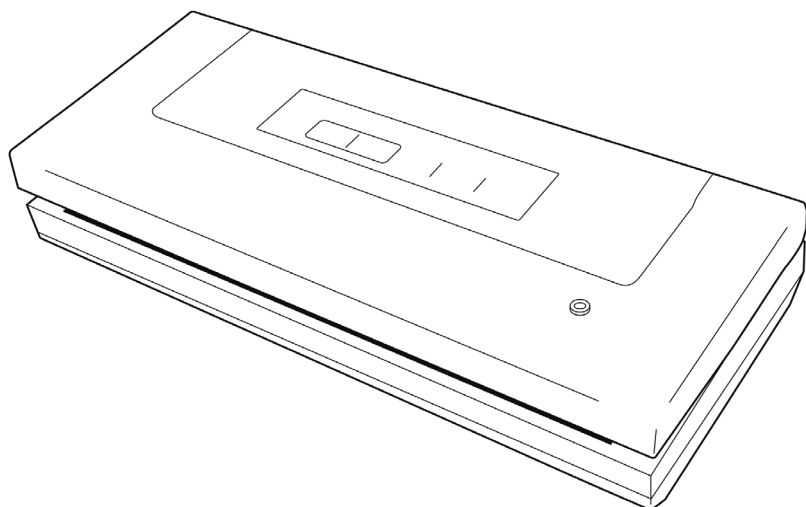


ELMA®

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

V ADVANCE



02...

ESPAÑOL

11...

ENGLISH

20...

FRANÇAISE

29...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

La envasadora al vacío V Advance 15.10.1 es un producto diseñado para el envasado de alimentos 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 Advance |
|--------------------|-------------------------------|
| Referencia | 15.10.1 |
| Dimensiones | 340x150x64 mm |
| Peso | 1,9 Kg |
| Potencia | 110 W |
| Voltaje | 230 V / 50 Hz |
| Ruido | < 80dB (A) |
| Material de cuerpo | Plástico ABS |
| Barra de sellado | 300 mm |
| Vacío máximo | -750 mbar |
| Succión | 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 a 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 ha sido diseñada para envasar alimentos al vacío.

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 la que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo. El envasado al vacío de alimentos debe consumirse en cualquiera de los casos, dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original del alimento.

IMPORTANTE

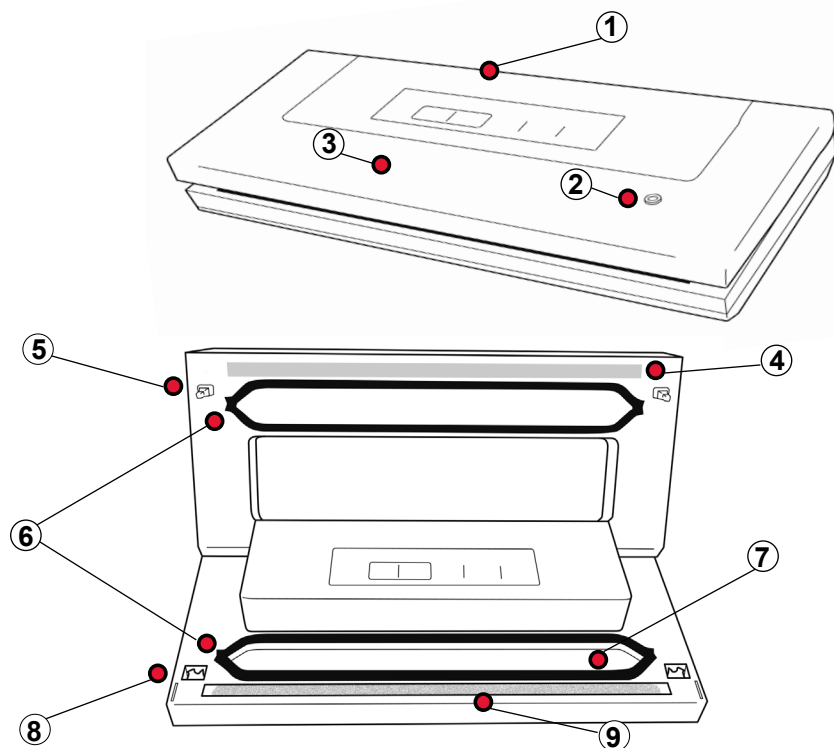
Si se efectúan envasados con rapidez, puede darse el efecto pre-sellado que impide la extracción del aire de las bolsas. Espera unos segundos a que la barra de sellado anti-adherente de la envasadora se enfríe para seguir envasando.

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 Advance

Componentes:

1. Panel de mandos
2. Conector
3. Tapa
4. Goma de sellado
5. Anclajes
6. Gomas de vacío
7. Cámara de vacío
8. Retráctiles



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 envasar 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 (9), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (7).
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. En caso de que necesites abrir la tapa superior una vez haya quedado bloqueada, vuelve a presionar en cada lateral 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 (6) 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 proceso de 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 modo automático. Pulsando el botón "Vacuum/Seal", la envasadora realiza 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 proceso de sellado cuando se ha alcanzado un nivel de vacío superior a - 700 mbar. En caso de querer cancelar el proceso de aspiración, pulsa 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. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente y se libera automáticamente la tapa. Para retirar la bolsa, tira suavemente hacia arriba de la tapa.

3.3 Funciones Especiales

- **Función “Pulse”:** para una mayor precisión a la hora de envasar manualmente alimentos delicados, presionando la tecla “Pulse” la envasadora aspirará el aire contenido en la bolsa mientras la tecla esté presionada. La tecla se puede pulsar intermitentemente para mayor precisión. Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado, pulsar la tecla “Seal” para que comience la fase de sellado. Al finalizar esta fase, la tapa se abrirá automáticamente.

- **Función “Extended Seal Time”:** activando esta opción se alarga un segundo más el tiempo de sellado (el modelo V Advance viene configurado con 6 segundos de sellado por defecto). Esta función mejora la calidad del sellado y está especialmente indicada para los siguientes casos:

- Envasado de alimentos húmedos, por ejemplo: carne fresca, quesos tiernos, pescados...
- Empleo de bolsas de espesor superior a 100 micras
- Utilización de la envasadora en ambientes fríos (temperaturas inferiores a 10°C), en este caso se recomienda activarlo para los primeros 3 envasados.

Para activar esta función basta con pulsar una vez la tecla “Extended Seal Time”, cuando esta función esté activa se encenderá una luz led en la parte superior de la tecla. Para desactivar la función pulsa de nuevo la misma tecla y la luz led se apagará.

AVISO: no se recomienda utilizar esta función de manera continuada durante más de 10 envasados consecutivos, ya que se puede recalentar la barra de sellado.

3.4 Instrucciones para envasar con recipientes de vacío “V-Connect”.

1. Conecta la envasadora a la red eléctrica.
2. Introduce el producto que desees envasar en el recipiente. Coloca la tapa encima del recipiente y ciérrala por medio de las pestañas laterales. Selecciona la posición “Vacuum” de la válvula del recipiente.
3. Conecta la envasadora y el recipiente por medio del tubo conector. Deberás conectar uno de los extremos en la válvula del recipiente; y el otro en el conector para accesorios (2) de la envasadora.
4. Baja la tapa superior de la envasadora y presiona los laterales para anclarla, el sistema quedará correctamente cerrado cuando se escuche un “clic” por cada lateral. En caso de que se desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, vuelve a presionar en cada lateral y tira suavemente hacia arriba de la tapa.
5. Para que se inicie el proceso de envasado, pulsa el botón “Vacuum/Seal”. Puede darse la situación de que las gomas de vacío (6) 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 proceso de envasado y proceder a la sustitución de las gomas de vacío tan pronto como sea posible.
6. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. La envasadora está equipada con un sensor de medición de vacío, que detiene el proceso de aspiración una vez que se ha alcanzado un nivel de vacío superior a - 700 mbar dentro del recipiente. En caso de querer cancelar el proceso de aspiración, pulsa el botón “Cancel”.

7. Una vez finalizado el proceso de aspiración, la máquina se detiene automáticamente y se libera la tapa. Selecciona la posición "CLOSE" de la válvula del recipiente y desconecta el tubo conector de la envasadora.

04. LIMPIEZA

Después de utilizar la máquina, se recomienda limpiar con jabón neutro tanto la carcasa del aparato, como la cámara de vacío con el objetivo de garantizar la higiene y una correcta conservación de la envasadora. Del mismo modo, es importante que tanto la barra de sellado como la goma de sellado (4) se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa. 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.

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 15.10.1 y descripción "Envasadora al vacío V Advance" cumple con los siguientes requisitos del macado 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

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 Advance 15.10.1 vacuum sealer is a product designed to vacuum pack food at home, thanks to its ease of use. Its technical features make it suitable for users who are going to pack food occasionally and need long-lasting, safe results.

1.1. Technical specifications

| | V Advance vacuum sealer |
|--------------------|-------------------------|
| Reference | 15.10.1 |
| Measurements | 340x150x64 mm |
| Weight | 1,9 Kg |
| Power | 110 W |
| Voltage | 230 V / 50 Hz |
| Noise | < 80dB (A) |
| Body's material | ABS plastic |
| Sealing bar | 300 mm |
| Max. Vacuum degree | -750 mbar |
| Suction | 11 l/min |

02. BEFORE USE

- Read these instructions carefully each time you use the machine.
- Save this instruction sheet for future use.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. Should you detect any faults, contact the distributor that supplied the product.
- Before connecting the machine to the mains, check that the voltage indicated on the machine corresponds to the local mains voltage.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Unplug the appliance after each use.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- It is not recommended that the machine be used continuously for longer than 30 minutes to ensure best performance.

FUNCTION OF THE VACUUM SEALER

This machine is designed to vacuum pack food.

INSTALLATION CONDITIONS

It is recommended that the vacuum sealer be placed on a firm and horizontal surface, to avoid rocking and vibrations during its operation. The machine must be installed in areas free of humidity, heat sources, and flammable materials. Do not submerge the vacuum sealer in water or any other liquid.

03. INSTRUCTIONS FOR USE**FOOD CONSERVATION**

The conservation of the vacuum packed food can increase between 2 and 4 times more in relation to normal conditions; the conservation is strongly linked to the conditions of the product when vacuum packed and the amount of water it contained. The vacuum packed food must still be consumed in any case within the date range indicated on the original food packaging.

IMPORTANT

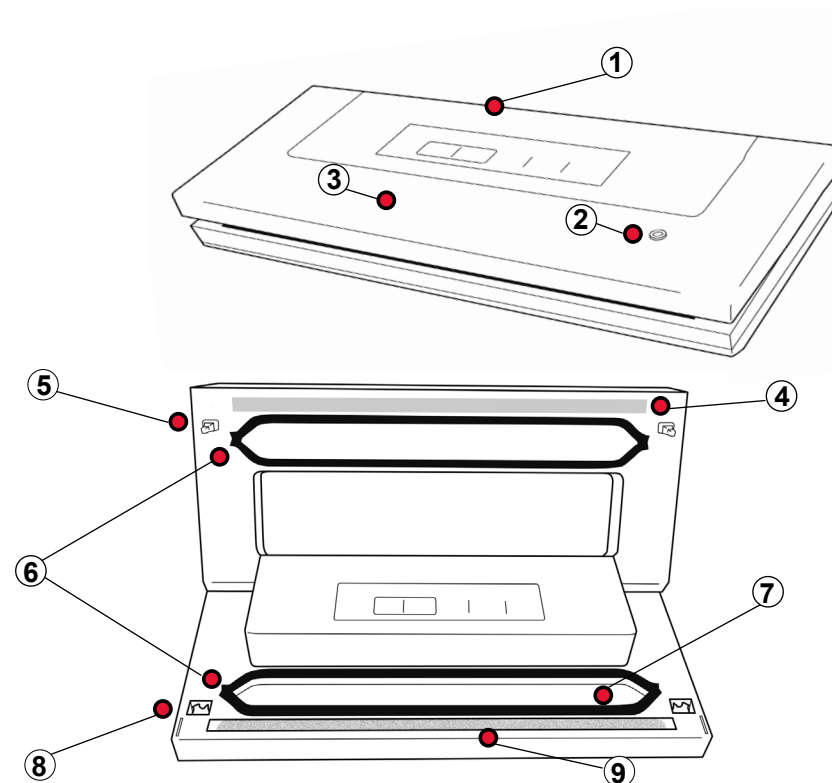
If vacuum sealing is done quickly, the pre-sealed effect may occur, making it impossible to extract the air from the bags. Wait a few seconds for the non-stick sealing bar of the vacuum sealer to cool before continuing packing.

TYPE OF BAGS: This vacuum sealer only works with bags specially embossed for vacuum sealing. For best results, use original Elma bags.

3.1. Composition of the vacuum sealer

The product consists of the following parts:

1. **Control panel**
2. **Connector**
3. **Lid**
4. **Sealing gasket**
5. **Fasteners**
6. **Vacuum gasket**
7. **Vacuum chamber**
8. **Retractable locker**
9. **Non-stick sealing bar**



3.2. Instructions for vacuum packing with bags

1. Connect the vacuum sealer to the mains.
2. It is recommended to wait 15 seconds for the machine to warm up before starting the first vacuum packing.
3. Introduce the food product you wish to vacuum seal in a suitably sized embossed bag, leaving about 5 cm between the edge of the bag and the content.
4. Lift up the upper lid (3) of the machine. Place the bag properly spread out over the non-stick sealing bar (9), making sure it is centred within the vacuum chamber margins (7).
5. Lower the upper lid and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a “click” on each side. With the pressure from the closing system, the bag is locked within the vacuum chamber (8). If you need to open the upper lid once it has been locked, press each side again and gently pull the lid up.
6. To start the vacuum process, press the “Vacuum/Seal” button. With the pressure from the “easy close system”, the bag starts to compress when the vacuum pump is activated. It is possible that the vacuum gaskets (6) become damaged and the bag is not properly locked within the vacuum chamber. In this case, we recommend you press the upper lid for the first 10 seconds of the vacuum process and replace the vacuum gaskets as soon as possible.
7. This model of vacuum sealer is designed to operate automatically. By pressing the “Vacuum/Seal” button, the sealer changes from the vacuum stage to the sealing stage automatically. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which executes the sealing process once the vacuum level reaches - 700 mbar. To cancel the vacuum process, press the “Cancel” button.

8. The sealing process can also be initiated manually, by pressing the “Seal” button. By doing so, you can seal the bag at my time, before reaching maximum degree. This function is especially useful when vacuum packing fragile products or ones you do not wish to squash, such as: pastries, cakes, fish, etc...
9. Once the bag is sealed, the machine stops automatically and the lid is released. To remove the bag, gently pull the lid up.

3.3. Special Functions

- “Pulse” Function: for greater precision when manually vacuum packing fragile foods, by pressing the “Pulse” button, the machine will vacuum the air contained in the bag while the button is held down. The button can be pressed intermittently for greater precision. Once you have reached the desired level of vacuum, press the “Seal” button to start the sealing process. When this stage ends, the lid opens automatically.

- “Extended Seal Time” Function: by activating this option, the sealing time is lengthened by one second (the V Advance model is configured with a 6 second sealing process by default). This function improves the quality of the seal and is especially useful for the following cases:

- Packing humid foods, for example: fresh meat, soft cheese, fish...
- Using bags with over 100 microns of thickness
- Using the vacuum sealer in cold environments (temperatures under 10°C), in this case it is recommended to activate this option for the first 3 vacuum seals.

To activate this function, all you have to do is press the “Extended Seal Time” button once; when it is activated a led light will turn on the top of the button. To deactivate this function, press the same button again and the light will turn off.

WARNING: do not use this function continuously for more than 10 consecutive uses, as it may cause the sealing bar to overheat.

3.4 Instructions for vacuum sealing “V-Connect” vacuum containers.

1. Connect the vacuum sealer to the mains.
2. Introduce the product you wish to vacuum pack into the container. Place the lid on top of the container and close it at the side fasteners. Select the “Vacuum” position of the container valve.
3. Connect the vacuum sealer and the container via the connecting gasket. You must connect one of the ends to the container valve and the other end to the accessory port (2) of the machine.
4. Lower the upper lid of the machine and press the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a “click” on each side. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press each side again and gently pull the lid up.
5. To start the vacuum process, press the “Vacuum/Seal” button. It is possible that the vacuum gaskets (6) become damaged and the bag is not properly locked within the vacuum chamber. In this case, we recommend you press the upper lid for the first 10 seconds of the vacuum process and replace the vacuum gaskets as soon as possible.
6. This model of vacuum sealer is designed to operate in automatic mode. The machine is equipped with a vacuum measurement sensor, which stops the vacuum process once the vacuum level reaches - 700 mbar within the container. To cancel the vacuum process, press the “Cancel” button.
7. Once the vacuum process is complete, the machine stops automatically and the lid is automatically released. Select the “CLOSE” position of the container valve and disconnect the connector gasket from the machine.

04. CLEANING

After using the machine, it is recommended to clean the machine case and the vacuum chamber with neutral soap in order to guarantee hygiene and proper maintenance of the vacuum sealer. Similarly, it is important that both the sealing bar and the sealing gasket (4), as well as the vacuum gaskets, are clean at all times to ensure the bag is properly sealed. Check periodically that the vacuum chamber is free of any residues or impurities to avoid blockages in the air vacuum process.

05. MAINTENANCE AND WARNINGS

MAINTENANCE REGULATIONS

The machine must be disconnected for cleaning, maintenance or replacement of parts.

INFORMATION

Contact Udom S.A. directly regarding any type of maintenance, inspection or repair.

SPARE PARTS AND REPLACEMENTS

Only ORIGINAL SPARES can be used that have been authorised and approved by Udom S.A. It is recommended that worn components or parts be replaced immediately to ensure optimum performance, energy savings, and to prevent even more serious faults with the vacuum sealer.

PRECAUTIONS

Liquids must be frozen before being vacuum packed, as they can cause serious damage if they come into contact with the vacuum pump. For the same reason, when packing meat, please dry it off with a cloth to prevent the aspiration of its juices. Powdered or granular products must be wrapped in a napkin before vacuum packing to prevent their aspiration, as they may damage the internal conduits.

STORAGE

It is important that the vacuum sealer is stored in a dry and cool place, away from aggressive chemical products and sources of heat. To extend the life of the vacuum gaskets, when storing the vacuum sealer close the lid without activating the closing system.

REQUEST FOR SUPPORT

Technical support requests must be submitted following careful analysis (fault detection and their possible causes). When submitting a request in writing, we recommend you specify the following information: type of machine, reference number, detailed fault description, types of test performed and adjustments made and their effects.

06. DECLARATION OF CONFORMITY

UDOM S.A. declares that the product with reference number 15.10.1 and description "Vacuum sealer V Advance" complies with the following CE marking requirements:

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

07. DISPOSAL OF WASTE FROM ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT.

The symbol for the disposal of waste from electrical and electronic equipment by domestic users in the European Union indicates that the products should not be mixed with general household waste. The users of electric and electronic equipment must take them to designated collection points when disposing of them, where they will be correctly processed. Should you require additional information regarding the locations where you can deposit such equipment for recycling, please contact the local authorities in your town or the sales outlet where you acquired the product



01. DESCRIPTION

La machine à emballer sous vide V Advance 15.10.1 est un produit conçu pour emballer des aliments sous vide chez soi grâce à sa simplicité d'utilisation. Ses prestations techniques en font un appareil recommandé pour les usagers ayant à effectuer ponctuellement des ensachages et qui ont besoin de résultats durables et sûrs

1.1. Caractéristiques techniques

| | Machine à emballer sous vide V Advance |
|---------------------------|--|
| Référence | 15.10.1 |
| Dimensions | 340x150x64 mm |
| Poids | 1,9 Kg |
| Puissance | 110 W |
| Voltage | 230 V / 50 Hz |
| Niveau sonore | < 80dB (A) |
| Matériau châssis | Plastique ABS |
| Barre de soudure | 300 mm |
| Niveau sous vide maximale | -750 mbar |
| Succion | 11 l/min |

02. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Lisez attentivement les instructions suivantes avant chaque utilisation de la machine.
- Conservez cette fiche d'instructions pour l'avenir.
- Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, notamment au niveau des éléments détachables. Si vous détectez une anomalie, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur celle-ci correspond à celle du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais la machine en marche sans surveillance.
- Débranchez-la après chaque usage.

- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Il est recommandé de ne pas utiliser cette machine en continu pendant plus de 30 minutes pour en garantir un meilleur fonctionnement.

FONCTION DE L'ENSACHEUSE

Cette machine a été conçue pour ensacher des aliments sous vide.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Placer la machine sur une surface rigide et horizontale pour éviter oscillations et vibrations pendant son fonctionnement. La machine doit être installée dans un endroit sec et éloignée de sources de chaleur et de zones comportant des matériaux inflammables. Ne pas plonger la machine dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

03. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TEMPS DE CONSERVATION

Le temps de conservation des aliments peut être multiplié par 2 ou 4 par rapport aux conditions normales ; le temps de conservation est fortement lié aux conditions dans lesquelles se trouve le produit au moment de l'ensachage et de la quantité d'eau qu'il contient. Les aliments ensachés sous vide doivent quoi qu'il en soit être consommés avant la date limite indiquée sur l'emballage d'origine du produit.

IMPORTANT

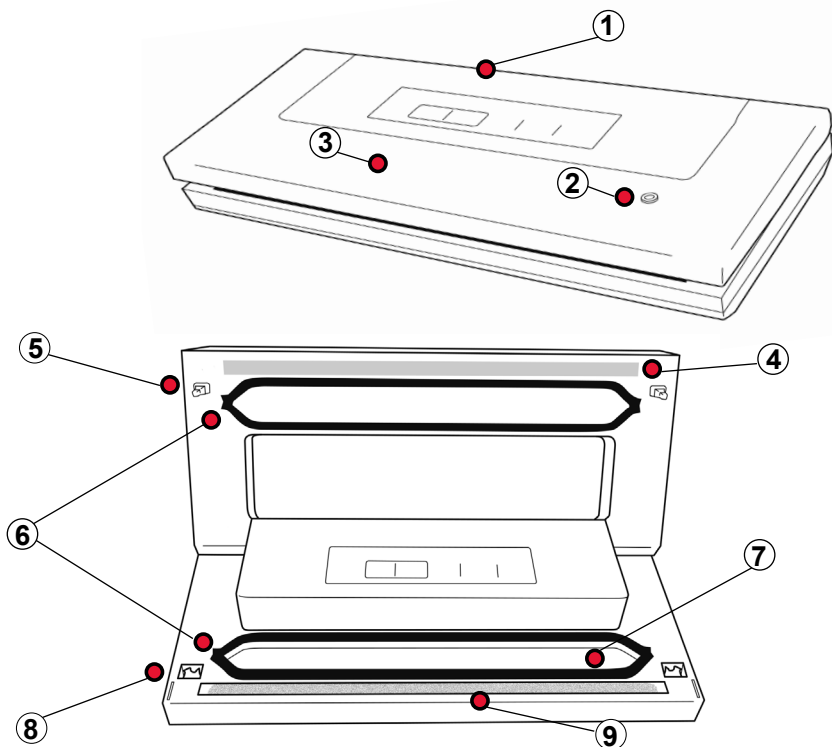
Si les ensachages se succèdent rapidement, il peut se produire un effet de pré-scellage qui empêche l'extraction de l'air des poches. Attendre quelques secondes pour que la barre de scellage anti-adhérente de l'ensacheuse refroidisse avant de continuer.

Types de sachets: Cette machine ne fonctionne qu'avec des sachets gaufrés spéciaux pour l'ensachage à vide. Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux Elma pour un meilleur résultat.

3.1. Ensemble de l'ensacheuse V-Advance

Composants :

1. Panneau de commande
2. Connecteur
3. Couvercle
4. Joint de scellage
5. Ancrages
6. Joints à vide
7. Chambre à vide
8. Rétractiles
9. Barre de scellage anti-adhérente



3.2. Instructions pour l'emballage dans des sachets

1. Brancher la machine.
2. Attendre environ 15 secondes que la machine chauffe avant de commencer le premier ensachage.
3. Introduire le produit à ensacher dans un sachet gaufré d'une taille adéquate en laissant environ 5 cm entre le bord du sachet et l'aliment.
4. Relever le couvercle (3) de la machine. Placer le sachet correctement étendu sur la barre de scellage anti-adhérente (9), en veillant à le centrer entre les marges de la chambre à vide (7).
5. Rabaisser le couvercle de l'ensacheuse et appuyer sur les côtés pour bien le fixer ; le système est correctement fermé quand nous entendons un clic de chaque côté. Avec la pression exercée par le système de fermeture, le sachet reste bloqué dans la chambre à vide (8). Pour rouvrir le couvercle supérieur une fois qu'il a été fermé, appuyer de nouveau de chaque côté puis relever doucement le couvercle.
6. Pour lancer l'opération d'ensachage, appuyer sur le bouton "Vacuum/Seal". La pression exercée par le "système de fermeture rapide" de la machine suffit pour que le sachet commence à se comprimer en activant la pompe à vide. Il peut arriver que les joints à vide (6) soient détériorés et que le sachet ne soit pas correctement bloqué dans la chambre à vide. Dans ce cas, nous conseillons d'appuyer sur le couvercle supérieur pendant les 10 premières secondes du processus d'ensachage et de remplacer ces joints à vide le plus tôt possible.
7. Ce modèle d'ensacheuse est conçu pour fonctionner en programmation automatique. En appuyant sur le bouton "Vacuum/Seal", l'ensacheuse effectue le changement de phase entre aspiration et scellage du sachet automatiquement. L'ensacheuse est équipée d'un capteur de mesure du vide, qui stoppe le processus de scellage une fois qu'un niveau de vide supérieur à - 700 mbar est atteint. Pour annuler le processus d'aspiration, appuyer sur le bouton "Cancel".

8. Il est aussi possible d'activer le processus de scellage du sachet manuellement en appuyant sur le bouton "Seal". Avec cette action, vous pouvez fermer le sachet lorsque vous le souhaitez avant d'atteindre le niveau maximum de vide. Cette fonction est particulièrement utile quand nous ensachons des aliments fragiles ou que nous ne voulons pas écraser, tels que des pâtisseries, feuilletés, poissons, etc...

9. Une fois le scellage du sachet terminé, la machine s'arrête automatiquement et le couvercle se libère automatiquement. Pour retirer le sachet, relever doucement le couvercle.

3.3 Fonctions spéciales

- Fonction "Pulse" : Pour une plus grande précision au moment d'ensacher manuellement des aliments délicats, en appuyant sur la touche "Pulse", l'ensacheuse aspire l'air contenu dans le sachet tant que la touche reste appuyée. La touche peut être appuyée de façon intermittente pour plus de précision. Une fois atteint le niveau de vide voulu, appuyer sur la touche "Seal" pour commencer la phase de scellage. À l'issue de cette phase, le couvercle s'ouvre automatiquement.

- Fonction "Extended Seal Time": avec cette option, le temps de scellage est prolongé d'une seconde (le temps de scellage du modèle V Advance est de 6 secondes par défaut). Cette fonction améliore la qualité du scellage et convient particulièrement dans les cas suivants :

- Ensachage d'aliments humides, tels que par exemple viande fraîche, fromages mous, poisson...
- Emploi de sachets d'une épaisseur supérieure à 100 microns.
- Utilisation de l'ensacheuse dans des atmosphères froides (températures inférieures à 10°C), dans ce cas il est conseillé d'activer cette fonction pour les 3 premiers ensachages.

Pour activer cette fonction, il suffit d'appuyer une fois sur la touche "Extended Seal Time" ; quand cette fonction est active, un voyant s'allume en haut de la touche. Pour désactiver la fonction, appuyer à nouveau sur la même touche ; le voyant s'éteint.

ATTENTION : il n'est pas conseillé d'utiliser cette fonction en continu pour plus de 10 ensachages consécutifs, car la barre de scellage risque d'entrer en surchauffe.

3.4 Instructions d'ensachage avec des récipients à vide "V-Connect"

1. Brancher l'ensacheuse.

2. Introduire le produit à ensacher dans le récipient. Placer le couvercle sur le récipient et le fermer avec les onglets latéraux. Choisir la position "Vacuum" sur la soupape du récipient.

3. Raccorder l'ensacheuse et le récipient à l'aide du tube connecteur. Vous devez raccorder l'une des extrémités à la soupape du récipient et l'autre au connecteur pour accessoires (2) de l'ensacheuse.

4. Rabaisser le couvercle de l'ensacheuse et appuyer sur les côtés pour bien le fixer ; le système est correctement fermé si nous entendons un clic de chaque côté. Pour rouvrir le couvercle supérieur une fois qu'il a été fermé, appuyer de nouveau de chaque côté et relever doucement le couvercle.

5. Pour lancer l'opération d'ensachage, appuyer sur le bouton "Vacuum/Seal". Il peut arriver que les joints à vide (6) soient détériorés et que le sachet ne soit pas correctement bloqué dans la chambre à vide. Dans ce cas, nous conseillons d'appuyer sur le couvercle supérieur pendant les 10 premières secondes du processus d'ensachage et de remplacer ces joints à vide le plus tôt possible.

6. Ce modèle d'ensacheuse est conçu pour fonctionner en programmation automatique. L'ensacheuse est équipée d'un capteur de mesure du vide, qui stoppe le processus d'aspiration une fois qu'un niveau de vide supérieur à -700 mbar est atteint dans le récipient. Pour annuler le processus d'aspiration, appuyer sur le bouton "Cancel".

7. Une fois l'aspiration est terminée, la machine s'arrête automatiquement et le couvercle se libère automatiquement. Choisir la position "CLOSE" de la soupape du récipient et débrancher le tube connecteur de l'ensacheuse.

04. NETTOYAGE

Après avoir utilisé la machine, il convient de nettoyer avec un détergent neutre tant la carcasse de l'appareil que la chambre à vide afin de garantir l'hygiène et une bonne conservation de l'ensacheuse. De même, il est important que tant la barre de scellage que le joint de scellage (4) soient propres à tout moment pour assurer une bonne fermeture du sachet, ainsi que les joints à vide. Vérifier périodiquement que la chambre à vide est libre de résidus ou d'impuretés pour éviter toute obstruction lors du processus d'aspiration.

05. ENTRETIEN - AVERTISSEMENT

RÈGLES D'ENTRETIEN

Pour le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des pièces, la machine doit être débranchée.

INFORMATIONS

Pour tout type d'entretien, de révision ou de réparation, contactez directement Udom S.A

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Il convient de remplacer immédiatement les composants ou les pièces détériorés pour garantir un meilleur fonctionnement, économiser de l'énergie et même prévenir une panne plus grave sur la machine.

PRÉCAUTIONS

Les liquides doivent être congelés avant de pouvoir être ensachés, car s'ils sont aspirés ils peuvent endommager gravement la pompe à vide. De même, si vous allez ensacher de la viande, séchez-la d'abord avec un chiffon pour éviter l'aspiration de son jus comme décrit ci-dessus. Les produits en poudre ou en grain doivent être enveloppés dans une serviette avant de les ensacher pour éviter qu'ils ne soient aspirés et endommagent les conduits internes.

STOCKAGE

Il est important de ranger la machine dans un endroit sec et frais, à l'écart de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur. Pour prolonger la vie des joints à vide, en rangeant la machine fermez le couvercle sans activer le système de fermeture.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées après une analyse attentive (détection de pannes et causes possibles). Dans le cas d'une demande par écrit, veuillez préciser les aspects suivants : type de machine, numéro de référence, description détaillée de la panne, type de tests qui ont été réalisés, réglages réalisés et leurs effets.

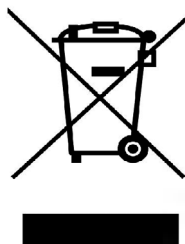
06. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

UDOM S.A. déclare que le produit référencé 15.10.1 et dénommé "Ensacheuse à vide V Advance" est conforme aux conditions 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

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

Le symbole de l'élimination des déchets d'appareils électriques et électroniques de la part des utilisateurs domestiques de l'Union Européenne indique que le produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Les utilisateurs d'appareils électriques et électroniques domestiques sont invités à les déposer dans un centre de traitement agréé quand ils s'en sépareront afin qu'ils subissent un traitement approprié. Pour plus d'information sur les lieux où vous pouvez déposer ces appareils pour leur recyclage, veuillez contacter les autorités locales ou le point de vente où vous avez acheté le produit.



01. DESCRIÇÃO

A embaladora a vácuo V Advance 15.10.1 é um produto concebido para a embalagem de alimentos no âmbito doméstico devido à sua utilização simples. O seu desempenho técnico torna-a recomendável para utilizadores que realizem embalagens esporadicamente e precisem de resultados duradouros e seguros.

1.1. Características técnicas

| | Embaladora a vácuo V Advance |
|-------------------|------------------------------|
| Referência | 15.10.1 |
| Dimensões | 340 x 150 x 64 mm |
| Peso | 1,9 Kg |
| Potência | 110 W |
| Tensão | 230 V / 50 Hz |
| Ruído | < 80 dB (A) |
| Material do corpo | Plástico ABS |
| Barra de selagem | 300 mm |
| Vácuo máximo | -750 mbar |
| Sucção | 11 l/min |

02. ANTES DE COLOCAR EM FUNCIONAMENTO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que utilizar a máquina.
- Guarde sempre esta folha de instruções.
- Certifique-se de que a máquina se encontra em boas condições, prestando especial atenção às peças móveis. Caso detete alguma anomalia, entre em contacto com o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina à rede elétrica, certifique-se de que a tensão indicada na máquina corresponde à rede elétrica local.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto este estiver em funcionamento.

- Desligue o aparelho da tomada após cada utilização.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- É recomendável que esta máquina não seja utilizada continuamente durante mais de 30 minutos para garantir um funcionamento melhor.

FUNÇÃO DA EMBALADORA

Esta máquina foi concebida para embalar alimentos a vácuo.

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

A embaladora deve ser colocada numa superfície dura e horizontal, de modo a evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. O aparelho deve ser instalado em zonas afastadas de humidades e de fontes de calor, bem como de áreas com material inflamável. Não mergulhar a embaladora em água ou qualquer outro líquido.

03. INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

TEMPO DE CONSERVAÇÃO

O tempo de conservação dos alimentos pode ser aumentado entre 2 a 4 vezes mais em relação às condições normais; o tempo de conservação está fortemente ligado às condições nas que se encontrava o produto no momento da embalagem e à quantidade de água que o mesmo possuía. Em qualquer um dos casos, os alimentos embalados a vácuo devem ser consumidos dentro dos limites da data indicada na respetiva embalagem original.

IMPORTANTE

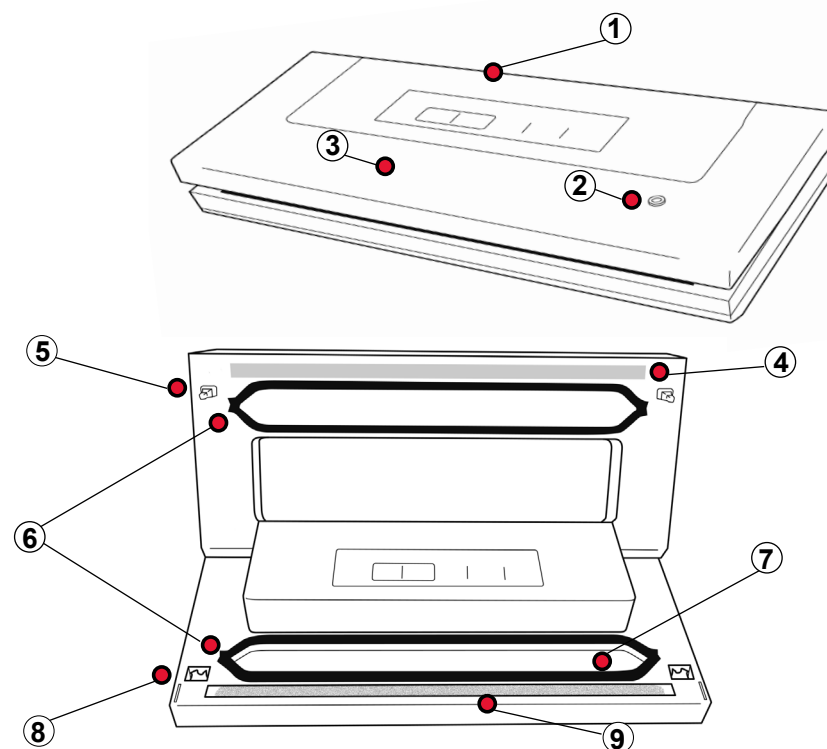
Se a embalagem for feita com muita rapidez, pode ocorrer um efeito de pré-selagem que impede a extração do ar dos sacos. Aguarde uns segundos até que a barra de selagem antiaderente da embaladora fique fria para continuar a embalar.

Tipo de sacos: Esta embaladora só funciona com sacos gofrados especiais para a embalagem a vácuo. Recomenda-se a utilização de sacos Elma originais para obter um melhor resultado.

3.1. Conjunto da embaladora V Advance

O produto que adquiriu consta das seguintes partes:

1. Painel de comandos
2. Conector
3. Tampa
4. Borracha de selagem
5. Ancoragens
6. Borrachas de vácuo
7. Câmara de vácuo
8. Retrâteis
9. Barra de selagem antiaderente



3.2 Instruções para embalar com sacos.

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.
2. Recomenda-se que aguarde cerca de 15 segundos até que a máquina aqueça antes de iniciar a primeira embalagem.
3. Introduza o produto que deseja embalar num saco gofrado de tamanho adequado, deixando cerca de 5 cm entre a borda do saco e o alimento.
4. Levante a tampa superior (3) da máquina. Coloque o saco estendido corretamente sobre a barra de selagem antiaderente (9), tentando deixá-lo centrado dentro das margens da câmara de vácuo (7).
5. Baixe a tampa superior e pressione as laterais para a fixar. O sistema encerrará automaticamente após ser ouvido um “clique” por cada lateral. Com a pressão exercida pelo sistema de fecho, o saco fica bloqueado dentro da câmara de vácuo (8). Caso precise de abrir a tampa superior após a mesma ter sido bloqueada, pressione novamente cada lateral e levante suavemente a tampa.
6. Para que o processo de embalagem se inicie, prima o botão “Vacuum/Seal” (Vácuo/Selagem). A pressão exercida pelo “sistema de fecho fácil” da máquina é suficiente para que o saco comece a comprimir-se ao ativar a bomba de vácuo. Pode acontecer que as borrachas de vácuo (6) estejam deterioradas e que o saco não fique bloqueado corretamente dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos que pressione a tampa superior durante os primeiros 10 segundos do processo de embalagem e que substitua as borrachas de vácuo assim que possível.
7. Este modelo de embaladora foi concebido para funcionamento em modo automático. Premir o botão “Vacuum/Seal” (Vácuo/selagem) faz com que a embaladora alterne entre a fase de aspiração e de selagem do saco automaticamente. A embaladora está equipada com um sensor de medição de vácuo, que executa o processo de selagem assim que tenha sido alcançado um nível

de vácuo superior a 700 mbar. Caso queira cancelar o processo de aspiração, prima o botão “Cancel” (Cancelar).

8. Também é possível ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão “Seal” (Selagem). Com esta ação é possível selar o saco no momento desejado antes que alcance o nível máximo de vácuo. É uma opção especialmente útil para embalar alimentos frágeis ou que não devem ser esmagados, como por exemplo: bolos, folhados, peixe, etc...
9. Assim que o processo de selagem do saco estiver finalizado, a máquina para automaticamente e liberta automaticamente a tampa. Para retirar o saco, levante suavemente a tampa.

3.3 Funções especiais

- Função “Pulse” (Aspirar): para uma maior precisão na hora de embalar manualmente alimentos delicados, premir a tecla “Pulse” (Aspirar) fará com que a embaladora aspire o ar contido no saco enquanto a tecla estiver premida. A tecla pode ser premida de forma intermitente para uma maior precisão. Assim que o nível de vácuo desejado for alcançado, prima a tecla “Seal” (Selar) para que comece a fase de selagem. Após a conclusão desta fase, a tampa abre-se automaticamente.

Função “Extended Seal Time” (Tempo de selagem alargado): ativar esta opção aumenta o tempo de selagem em mais um segundo (o modelo V Advance vem configurado com 6 segundos de selagem por defeito). Esta função melhora a qualidade da selagem e está especialmente indicada para os seguintes casos:

- Embalagem de alimentos húmidos, por exemplo: carne fresca, queijos moles, peixes...
- Utilização de sacos com espessura superior a 100 micrones
- Utilização da embaladora em ambientes frios (temperaturas inferiores a 10 °C). Neste caso, recomenda-se ativar a função para as primeiras 3 embalagens.

Para ativar esta função, basta premir uma vez a tecla “Extended Seal Time” (Tempo de selagem alargado). Quando esta função estiver ativa, uma luz LED

acender-se-á na parte superior da tecla. Para desativar a função, prima de novo a mesma tecla e a luz LED desligar-se-á.

AVISO: não é recomendável utilizar esta função continuamente por mais de 10 embalagens consecutivas, uma vez que a barra de selagem pode sobreaquecer.

3.4 Instruções para embalar com recipientes de vácuo “V-Connect”.

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.
2. Introduza o produto que deseja embalar no recipiente. Coloque a tampa em cima do recipiente e feche-a através das pestanas laterais. Selecione a posição “Vacuum” (Vácuo) da válvula do recipiente.
3. Ligue a embaladora e o recipiente por meio do tubo conector. Deverá ligar um dos extremos à válvula do recipiente e o outro ao conector para acessórios (2) da embaladora.
4. Baixe a tampa superior da embaladora e pressione as laterais para a fixar. O sistema encerrará automaticamente após ser ouvido um “clique” por cada lateral. Caso deseje abrir a tampa superior após a mesma ter sido fechada, pressione novamente cada lateral e levante suavemente a tampa.
5. Para que o processo de embalagem se inicie, prima o botão “Vacuum/Seal” (Vácuo/Selagem). Pode acontecer que as borrachas de vácuo (6) estejam deterioradas e que o saco não fique bloqueado corretamente dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos que pressione a tampa superior durante os primeiros 10 segundos do processo de embalagem e que substitua as borrachas de vácuo assim que possível.
6. Este modelo de embaladora foi concebido para funcionamento em programação automática. A embaladora está equipada com um sensor de medição de vácuo, que para o processo de aspiração assim que tenha sido alcançado um nível de vácuo superior a 700 mbar dentro do recipiente. Caso queira cancelar o processo de aspiração, prima o botão “Cancel” (Cancelar).

7. Assim que o processo de aspiração estiver finalizado, a máquina para automaticamente e liberta automaticamente a tampa. Selecione a posição “CLOSE” (FECHAR) da válvula do recipiente e desligue o tubo conector da embaladora.

04. LIMPEZA

Depois de utilizar a máquina, é recomendável limpar a armação do aparelho e a câmara de vácuo com sabão neutro com o objetivo de garantir a higiene e uma conservação correta da embaladora. Do mesmo modo, é importante que tanto a barra de selagem como a borracha de selagem (4) e as borrachas de vácuo estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco. Verifique periodicamente se 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 substituição de peças, é necessário desligar a máquina da tomada.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contacte diretamente a Udom S.A.

PEÇAS SOBRESSELENTES E DE SUBSTITUIÇÃO

Só podem ser utilizadas PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. É recomendável que os componentes ou peças deteriorados sejam imediatamente substituídos para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia e mesmo a prevenção de avarias significativa na embaladora.

PRECAUÇÕES

Os líquidos devem ser congelados antes de poderem ser embalados, uma vez que se forem aspirados podem danificar gravemente a bomba de vácuo. Assim, se embalar carne, é recomendável secá-la com um pano para evitar a aspiração do seu suco pelo motivo descrito anteriormente. Os produtos em pó ou em grão devem ser envolvidos num guardanapo antes de serem embalados para evitar que sejam aspirados e danifiquem as condutas internas.

ARMAZENAMENTO

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

PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Os pedidos de assistência técnica devem ser efetuados depois de uma análise cuidada (deteção de avarias e possíveis causas). No caso de uma petição por escrito, aconselhamos que sejam especificados os seguintes termos: tipo de máquina, número de referência, descrição detalhada da avaria, tipo de testes realizados e ajustes realizados e respetivos efeitos.

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 15.10.1 e descrição “Embaladora a vácuo V Advance” 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

07. ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS.

O símbolo da eliminação de resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos por parte de utilizadores domésticos da União Europeia indica que não é permitido eliminar o produto juntamente com os resíduos domésticos. Os utilizadores de aparelhos elétricos e eletrónicos domésticos deverão entregá-los em pontos autorizados quando os eliminarem, para que sejam geridos de forma correta. Se desejar informação adicional sobre os locais onde pode depositar estes aparelhos para a sua reciclagem, contacte as autoridades locais da sua cidade ou no ponto de venda onde adquiriu o produto.



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:



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 informamos que sus datos personales quedarán incorporados 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** •



ELMA[®]

◆ Desde 1924 ◆

www.elma.es



UDOM

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

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