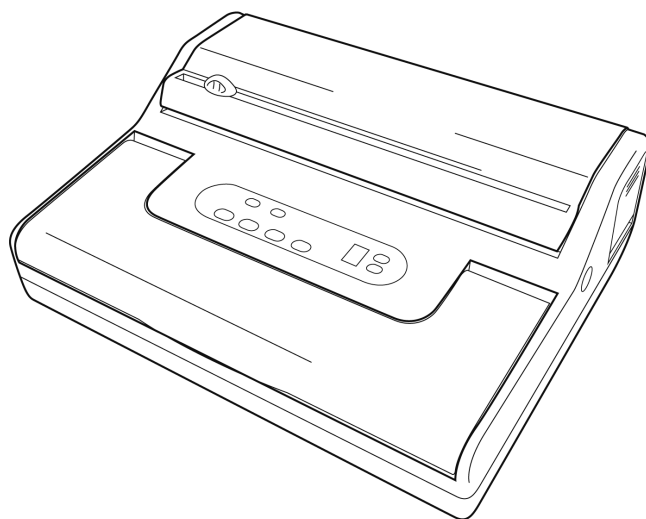


ELMA®

◊ Desde 1924 ◊

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

DIGIT ONE



02...

ESPAÑOL

10...

ENGLISH

18...

FRANÇAIS

26...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

La envasadora al vacío Digit One 15.14.2 es un producto diseñado para un uso intensivo en el envasado al vacío de alimentos. Sus prestaciones técnicas la hacen apta para usuarios exigentes que necesiten un envasado duradero y seguro.

1.1. Características técnicas

Envasadora al vacío Digit One	
Referencia	15.14.2
Dimensiones	400 x 320 x 138 mm
Peso	3,9 Kg
Potencia	230 W
Voltaje	230 V. – 50 Hz.
Ruido	< 80 dB (A)
Material de cuerpo	Plástico ABS
Barra de sellado	300 mm.
Máxima succión	-800~900 mbar
Bomba de vacío	Seco 15 l/min de doble pistón

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.
- No sumerjas el aparato en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.
- Desenchufa el aparato después de cada uso.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

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 por Elma.

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.

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. Los alimentos envasados al vacío deben consumirse en cualquiera de los casos, dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original del alimento.

PARA ENCENDER LA ENVASADORA

- Conecta el cable eléctrico en la toma de corriente y enchufa la máquina a la red.
- Pulsa el botón “**On/Off**” del panel de mandos.

PARA APAGAR LA ENVASADORA

- Estando la máquina en reposo, pulsa el botón “**On/Off**”.

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 Digit One

La envasadora al vacío Digit One consta de las siguientes partes:

1. Tijera corta rollos
2. Tapa superior.
3. Alojamiento portarrollos.
4. Botón apertura portarrollos.
5. Alojamiento conector recipientes.
6. Panel de control digital.
7. Cámara de vacío.
8. Barra de sellado antiadherente.
9. Gomas de vacío.
10. Anclajes.
11. Gomas de sellado.

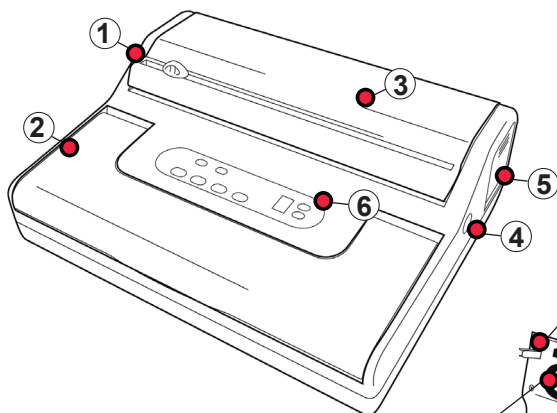


Figura 1.

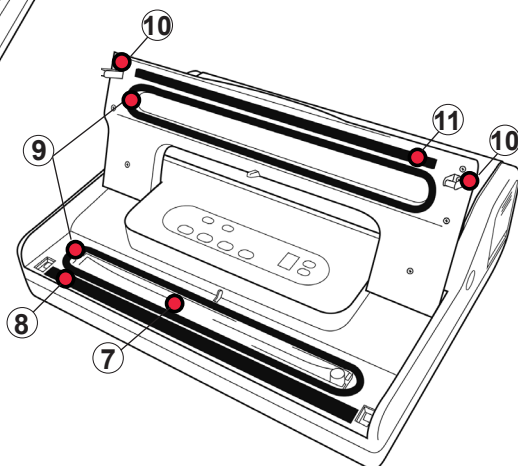


Figura 2.

3.2. Instrucciones para envasado 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 (2) de la máquina. Coloca la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (8), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (7).
5. Baja la tapa superior. Con la presión ejercida por el sistema de cierre, la bolsa queda bloqueada dentro de la cámara de vacío. En caso de que se desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, tira suavemente hacia arriba de la tapa.
6. Para que se inicie el proceso de envasado, pulsa el botón **“Start”**. Los anclajes (10) se bloquearán. 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 (9) 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.
7. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. Pulsando el botón **“Start”**, la envasadora inicia el ciclo de envasado automático, realizando el cambio de fase entre aspiración a soldadura de la bolsa automáticamente. La envasadora está equipada con un sensor de medición de vacío, que ejecuta el inicio de la soldadura cuando el vacuómetro ha alcanzado un nivel de vacío superior a - 750 mbar. En caso de querer cancelar el proceso de aspiración, pulsar el botón **“Off”**.
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 envasen alimentos frágiles o que no interesa que se aplasten, como por ejemplo: bollos, hojaldres, pescados, etc...

-
9. El display digital de la envasadora informa del proceso de envasado:
- Cuando la envasadora está en reposo el display muestra el tiempo de sellado programado.
 - Una vez se pulsa el botón “**Start**”, se inicia una cuenta atrás en el que se muestra el tiempo estimado que resta para terminar con la fase de aspiración.
 - A continuación, comienza la cuenta atrás de la fase de sellado.
10. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente. La propia máquina liberará la tapa superior tras un pitido, es entonces cuando se puede tirar suavemente hacia arriba de la tapa.

UTILIZANDO LA ENVASADORA CON ROLLOS

Esta envasadora viene equipada con un alojamiento portarrollos (Figura 1, punto 3) compatible con rollos Elma de 20 x 600 cm y 30 x 600 cm. Se pueden alojar hasta 2 rollos. Para introducir los rollos en su alojamiento se debe pulsar el botón apertura portarrollos (3). A continuación, introduce el rollo en el alojamiento, desenrolla aproximadamente 20 cm de rollo haciendo pasar el borde del rollo por la abertura en el que se encuentran acopladas las tijeras corta rollos (Figura 1, punto 1).

Cuando desees envasar alimentos utilizando rollos, estira del borde del rollo alojado en la máquina hasta extraer la longitud de rollo necesaria para el tamaño del alimento, se recomienda dejar un margen extra de 5 cm. Desliza de izquierda a derecha la tijera corta rollos para cortar el trozo de rollo que desees extraer. A continuación, introduce uno de los bordes del trozo del rollo en la cámara de vacío. Debe quedar centrado en la cámara de vacío y correctamente extendido sobre la barra de sellado. Baja la tapa y pulsa la tecla “Seal” y la máquina sellará el trozo de rollo por ese borde, creando así una bolsa. A partir de este punto, sigue las instrucciones descritas en el anterior apartado **3.2. Instrucciones para envasado al vacío en bolsas.**

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO DE SELLADO

La envasadora Digit One permite configurar el tiempo de sellado por medio del display digital. Estando la máquina en reposo, pulsa las teclas +/- para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Por cada pulsación de las teclas, el tiempo variará 1 segundo.

Se recomienda ajustar el tiempo de sellado teniendo en cuenta el grosor de la bolsa y la temperatura a la que se encuentre la barra de sellado. Elma recomienda seleccionar 3 segundos de sellado.

- **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 tras un pitido.

- **Función Accesory:** mediante esta función se puede realizar el vacío en recipientes especiales. Conecta el tubo de aspiración en el conector para recipientes (Figura 1, punto 5) de la envasadora y conecta el otro extremo al recipiente (no se incluyen tubos de aspiración ni recipientes). Una vez realizada la conexión, pulsa la tecla **“Accesory”** y el proceso de aspiración comenzará. Al llegar al nivel óptimo de vacío, la envasadora se detendrá automáticamente. Es entonces cuando se puede proceder a desconectar el recipiente. Esta función sólo debe usarse junto con accesorios diseñados específicamente para el envasado al vacío.

- **Función Marinate:** mediante esta función se pueden marinar alimentos en recipientes especiales. Introduce el alimento que desees marinar en el recipiente junto con su aderezo. **Importante: las especias molidas que no estén bien mezcladas con la salsa pueden obstruir o dañar gravemente la bomba de vacío.** Conecta el tubo de aspiración en el conector para recipientes (Figura 1, punto 4) de la envasadora y conecta el otro extremo al recipiente (no se incluyen tubos de aspiración ni recipientes). Una vez realizada la conexión, pulsa la tecla **“Marinate”** y el proceso comenzará. Pulsando una vez la tecla **“Marinate”** se selecciona el programa corto (15 minutos); pulsando la tecla por segunda vez se selecciona el programa extendido (27 minutos). La envasadora comenzará a realizar procesos de aspiración y espiración del aire, consiguiendo de esta manera que el aderezo penetre por los poros del alimento. Esta función sólo debe usarse junto con accesorios diseñados específicamente para el envasado al vacío.

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 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 (Figura 1 y 2). Comprueba periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de aspiración.

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 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.

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 especifiquen 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

Español

UDOM S.A. declara que el producto con referencia 15.14.2 y descripción “Envasadora al vacío Digit One” cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN55014-1:2006+A1:2009 /
EN61000-32:2006+A1:2009+A2:2009 /
EN61000-3-3:2008 / EN 62233:2008 /
EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 /
EN 60 335-2-45:2002+a1:2008 / Part 2-45 /
EN 60 335-1:2002+ A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 +A2:2006 +
A13:2008+a14:2010/Part1 and EN 62233:2008 /
EMC Directive 2004/108/EC

07. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE

El símbolo de la eliminación de residuos de máquinas eléctricas y electrónicas por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea en el producto o en el embalaje, indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Por el contrario, sí se debe eliminar este tipo de residuo, es responsabilidad del usuario entregarlo en un punto de recogida designado para el reciclado de máquinas electrónicas y eléctricas. El reciclaje y la recolección por separado de estos residuos en el momento de la eliminación ayudará a preservar los recursos naturales y a garantizar que el reciclaje proteja nuestra salud y el medio ambiente. Si deseas información adicional sobre los lugares donde puedes depositar estas máquinas para su reciclado, ponte en contacto con las autoridades locales de tu ciudad, con el servicio de gestión de residuos domésticos o con la tienda donde adquiriste el producto.



Cuando desees desechar la máquina en un futuro, llévalo a un centro de recogida para el reciclaje de piezas electrónicas. Puedes prevenir el riesgo de accidentes en los niños separando el enchufe antes de reciclar el aparato, ya que esto lo hace inservible. Retira asimismo las piezas con bordes cortantes (cuchillas...) para proteger a los niños.

01. DESCRIPTION

The Digit One 15.14.2 vacuum sealer is designed for intensive use in food packaging. Due to its performance features it is suitable for demanding users who require safe, durable packaging.

1.1. Technical specifications

	Digit One Vacuum sealer
Reference	15.14.2
Dimensions	400 x 320 x 138 mm
Weight	3,9 Kg
Power rating	230 W
Voltage	230 V – 50 Hz
Noise	< 80 dB (A)
Body material	ABS plastic
Sealing bar	300 mm.
Maximum suction	-800~900 mbar
Vacuum pump	Dry, dual piston 15 l/min

02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully every time you use the machine.
- Keep this instruction sheet for future reference.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. If you detect any anomaly, contact the distributor where you acquired the product.
- Before connecting the machine to the power supply check that the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids as there is a danger of death by electric shock.
- Unplug the appliance after every use.
- Keep the appliance out of reach of children.

FUNCTION OF THE VACUUM SEALER

This machine can only be used to vacuum seal foods.

It is not approved for any use other than those specified by Elma.

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 materials.

03. INSTRUCTIONS FOR USING

CONSERVATION TIME

Foods can be conserved 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. Regardless of this, vacuum sealed foods must be consumed before the date indicated on the original packaging of the food.

TO START THE MACHINE

- Connect the power cable to the intake socket and plug into the power supply.
- Press the “**On/Off**” button on the control panel.

TO TURN OFF

- Press the “**On/Off**” button with the machine at rest.

IMPORTANT

If you package items too quickly, the bag may be sealed prematurely, hindering extraction of the air from the bags. Wait a few seconds for the non-stick sealing bar of the vacuum sealer to cool to continue with the next item to package.

Type of bags: this vacuum sealer only works with **special vacuum packaging bags**. We recommend using original Elma bags for best results.

3.1. Composition of the vacuum sealer

The product consists of the following parts:

1. Roll-cutting blades.
2. Lid.
3. Roll holder space.
4. Roll holder open button.
5. Recipient connector space.
6. Digital control panel.
7. Vacuum chamber.
8. Non-stick sealing bar.
9. Vacuum seals.
10. Fasteners.
11. Sealing gasket.

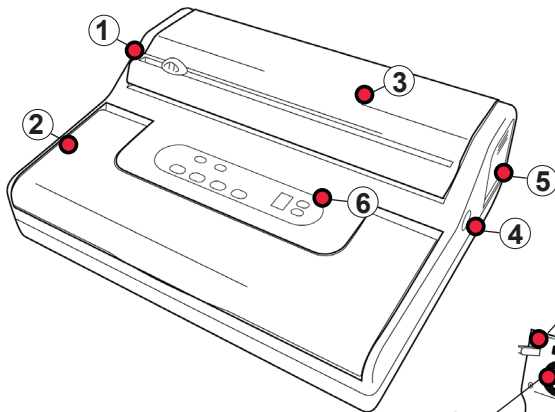


Figure 1.

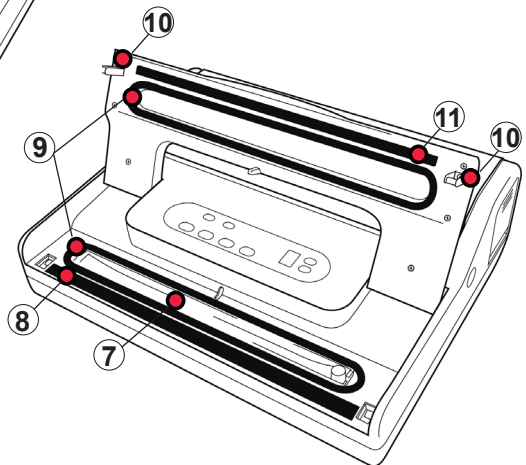


Figure 2.

3.2. Instructions for vacuum sealing with bags

1. Connect the vacuum sealer to the mains and turn on.
 2. We recommend waiting around 15 seconds for the machine to heat up before beginning to seal the first item.
 3. Insert the product to be conserved into a suitably sized vacuum packing bag leaving approximately 5 cm between the edge of the bag and the food.
 4. Lift the lid (2). Unroll the bag and place the strip to be sealed on the non-stick sealing bar (8), making sure that it is centred within the margins of the vacuum chamber (7).
 5. Lower the lid. The bag will now be locked inside the vacuum chamber due to the pressure exerted by the closing system. If you wish to open the vacuum sealer after it has been closed, lift the lid gently.
 6. Press the **“Start”** button to begin the vacuum sealing process. The fasteners (10) will be locked. The pressure exerted by the machine’s *“easy closing system”* is sufficient to begin compressing the bag on activation of the vacuum pump. The vacuum chamber may fail to lock onto the bag properly if the vacuum seals (9) are worn or damaged. In this case, apply pressure to the lid for the first 10 seconds of sealing. Replace the vacuum seals as soon as possible.
 7. This model of vacuum sealer is designed for operation with an automatic programme. On pressing the **“Start”** button, the vacuum sealer begins an automatic sealing sequence, changing automatically between the suction and the sealing stages. The vacuum sealer is equipped with a vacuum gauge which begins sealing when a vacuum level higher than 750 mbar is detected. Press the **“Off”** button if you wish to cancel the suction process.
 8. The bag sealing process can also be started manually by pressing the **“Seal”** button. This option enables a bag to be sealed before the maximum vacuum level has been reached. This function is especially useful when packing fragile products or foods that must not be crushed such as cakes, pastry, fish, etc.
 9. The digital display keeps the user informed of progress:
 - When the sealer is at rest the display shows the programmed sealing time.
 - Once the **“Start”** button is pressed a countdown begins showing the time remaining until the end of the suction stage.
 - The sealing time countdown then starts.
-

10. The machine stops automatically once sealing is finished. The lid can be raised gently after the “beep” which signals that it has been automatically released.

USING THE SEALER WITH ROLLS

This sealer is equipped with a roll holder storage space (Figure 1, point 3) compatible with 20 x 600 cm and 30 x 600 cm Elma rolls. Up to 2 rolls can be placed inside. To insert the rolls in their space the roll holder opening button must be pressed (3). Then, place the roll in the space, unroll approximately 20 cm of the roll, inserting the edge of the roll through the opening where the roll-cutting blades are located (Figure 1, point 3).

When you want to seal food using rolls, pull the edge of the roll stored in the machine until extracting the length of roll required for the size of the food; an extra margin of 5 cm is recommended. Slide the roll-cutting blades from left to right to cut the piece of roll you want to use. Then, insert one of the edges of the piece of roll in the vacuum chamber. It must be centred in the vacuum chamber and correctly extended over the sealing bar. Lower the lid and press the **“Seal”** button and the machine will seal the piece of roll at that end, creating a bag. From that point on, follow the instructions described in the previous section **“3.2. Instructions for vacuum sealing with bags”**.

SETTING SEALING TIME

The Digit One vacuum sealer enables sealing time to be set by using the digital display. With the machine at rest press the +/- keys to increase or decrease the sealing time. The variation interval is 1 second per pulse.

Sealing time should be adjusted according to bag thickness and the sealing bar temperature. Elma recommends a sealing time of 3 seconds.

3.3. Special functions

- **Pulse function:** use the “**Pulse**” key for increased precision when packing fragile items manually. Suction of air from the bag will continue as long as the key is pressed. It may be pressed intermittently for greater precision. Once the desired vacuum level has been reached press the “**Seal**” key to begin the sealing stage. Once this stage has finished the lid will be unlocked and emit a “beep”.

- **Accessory function:** this function enables production of vacuums in special recipients. Connect the suction tube to the recipient connector (Figure 1, point 5) and the other end to the recipient (the suction tube and recipients are not included in the vacuum sealer). Press the “**Accessory**” key once the connections are in place to begin the suction process. Once the maximum vacuum level is reached the machine will stop automatically. The recipient may then be disconnected. This function can only be used with accessories designed especially for vacuum packing.

- **Marinate function:** food may be marinated in special recipients using this function. Insert the food to be marinated along with the seasoning into the recipient. **Important: ground spices which are not well mixed with the sauce may obstruct or cause serious damage to the vacuum pump.** Connect the suction tube to the recipient connector (Figure 1, point 4) and the other end to the recipient (the suction tube and recipients are not included in the vacuum sealer). Press the “**Marinate**” key once the connections are in place to begin the suction process. Pressing the “**Marinate**” key once selects the short programme (15 minutes). Pressing a second time selects the long programme (27 minutes). The vacuum sealer will begin suction and air impulse sequences which enable the seasoning to penetrate the pores of the foodstuff. This function can only be used with accessories designed especially for vacuum packing.

04. CLEANING

After using the machine, use a mild soap to clean the housing of the appliance and the vacuum chamber to guarantee hygiene and keep the sealer in good condition. In the same way, it is important that the sealing gasket and bar and the vacuum seals are clean at all times to ensure bags are sealed correctly (1 and 2 Figures). Periodically check that the vacuum chamber is free of residue and impurities to avoid obstruction in the air extraction process.

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. directly.

REPLACEMENT PARTS

Only ORIGINAL REPLACEMENT PARTS authorised 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 if 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 for the aforementioned reasons. Wrap powdered or granulated products in a napkin before packing them, to avoid them being drawn into and damaging 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.

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: **Machine type, Reference number, Detailed description of the fault, Tests you have carried out and Adjustments made and their effects.**

06. DECLARATION OF CONFORMITY

English

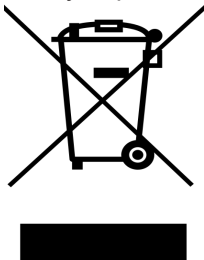
UDOM S.A. declares that the product with reference number 15.14.2 and description "Digit One vacuum sealer" complies with the following requirements of the CE mark:

CE EN55014-1:2006+A1:2009 /
EN61000-32:2006+A1:2009+A2:2009 /
EN61000-3-3:2008 / EN 62233:2008 /
EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 /
EN 60 335-2-45:2002+a1:2008 / Part 2-45 /
EN 60 335-1:2002+ A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 +A2:2006 +
A13:2008+a14:2010/Part1 and EN 62233:2008 /
EMC Directive 2004/108/EC

07. RECYCLING OF ELECTRIC AND ELECTRONIC DEVICES

PROTECT THE ENVIRONMENT

The symbol for electric and electronic machine waste disposal by domestic users in the European Union on the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of together with other domestic wastes. If this type of waste must be disposed of, it is the user's responsibility to take it to a collection point designated for recycling electric and electronic machines. Recycling and separate collection of these wastes at the time of disposal will help to preserve natural resources and guarantee that recycling protects the health and the environment. If you would like further information about the places where these machines can be taken for recycling, please contact the local authorities in your city, a domestic waste management service or the store where you purchased the product.



When the machine is disposed of in the future, take it to a collection point for recycling electronic parts.

To prevent the risk of accidents to children, remove the plug from the power cable before the machine is recycle, as this is irreversible.

Also remove parts with sharp edges (blades, etc.) to protect children.

01. DESCRIPTION

La machine à emballer sous vide Digit One 15.14.2 est un produit conçu pour un usage intensif de mise en sachets sous vide pour aliments. Ses prestations techniques la rendent particulièrement adaptée aux utilisateurs exigeants qui souhaitent réaliser des emballages durables et sûrs.

1.1. Caractéristiques techniques

	Machine à emballer sous vide Digit One
Référence	15.14.2
Dimensions	400 x 320 x 138 mm
Poids	3,9 Kg
Puissance	230 W
Voltage	230 V. – 50 Hz.
Niveau sonore	< 80 dB (A)
Matériau châssis	Plastique ABS
Barre de soudure	300 mm.
Aspiration maximale	-800~900 mbar
Pompe à Vide	Sec 15 l/min à double piston

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 revendeur 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.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Dans le cas contraire, vous vous exposez à un danger d'électrocution.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

FONCTION DE LA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

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

sous vide. **Les usages autres que ceux indiqués par Elma ne sont pas autorisés.**

CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous vous recommandons de placer la machine à emballer 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 par 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.

POUR ALLUMER LA MACHINE

- Branchez le câble électrique sur la prise de courant et connectez la machine au réseau.
- Appuyez sur le bouton "**On/Off**" du tableau de commandes.

POUR ÉTEINDRE LA MACHINE

- Lorsque la machine est en veille, appuyez sur le bouton "**On/Off**".

IMPORTANT

Si vous effectuez plusieurs emballages trop rapidement, vous pouvez obtenir un effet de pré-soudure qui empêchera l'extraction 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 des **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. Lame coupe-rouleaux.
2. Couvercle supérieur.
3. Logement porte-rouleaux.
4. Bouton d'ouverture du porte-rouleaux.
5. Logement connecteur récipients.
6. Tableau de commandes numérique.
7. Chambre à vide.
8. Barre de soudure anti-adhérente.
9. Joints à vide.
10. Fixations.
11. Joint de soudure.

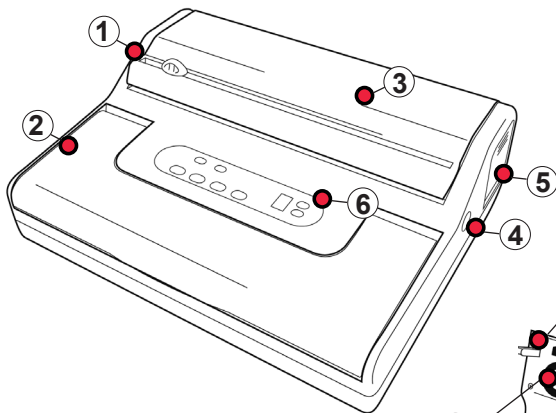


Figure 1.

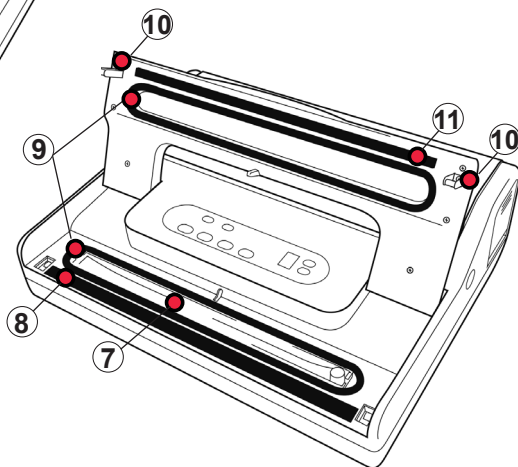


Figure 2.

3.2. Étapes à suivre la mise en sachets sous vide

1. Branchez l'ensacheuse au réseau électrique.
2. Nous vous conseillons d'attendre environ 15 secondes pour que la machine chauffe avant 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 et l'aliment.
4. Soulevez le couvercle supérieur (2) de la machine. Placez le sachet de manière correctement étalé sur la barre de soudure anti-adhérente (8), en veillant à le centrer dans les marges de la chambre à vide (7).
5. Abaissez le couvercle supérieur. Le sachet reste bloqué dans la chambre à vide par la pression exercée par le système de fermeture. Si vous souhaitez ouvrir le couvercle supérieur après l'avoir fermé, tirez délicatement le couvercle vers le haut.
6. Pour démarrer le processus de vide, appuyez sur le bouton "**Start**". Les fixations (10) se bloquent. La pression exercée par le "*système de fermeture facile*" 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 (9) 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 10 premières secondes de l'emballage et de remplacer les joints de caoutchouc faisant le vide.
7. Ce modèle de machine à emballer est conçu pour fonctionner en programmation automatique. En appuyant sur le bouton "**Start**", l'ensacheuse démarre un cycle de vide automatique, et effectue le passage entre la phase d'aspiration et la phase de soudure du sachet automatiquement. L'ensacheuse 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 - 750 mbar est atteint. Si vous souhaitez annuler le processus d'aspiration, appuyez sur le bouton "**Off**".
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. L'écran numérique de l'ensacheuse fournit des renseignements sur le processus d'ensachage:

-
- Lorsque l'ensacheuse est en veille, l'écran affiche le temps de soudure programmé.
 - En appuyant sur le bouton "**Start**", un compte à rebours démarre, affichant la durée restante estimée pour finaliser la phase d'aspiration.
 - Par la suite, c'est le compte à rebours concernant la phase de soudure qui démarre.

10. Lorsque la soudure du sachet est terminée, la machine s'arrête automatiquement. La machine libère automatiquement le couvercle supérieur après avoir émis un signal sonore. Vous pouvez dès lors tirer légèrement vers le haut le couvercle.

UTILISATION DE L'ENSACHEUSE AVEC DES ROULEAUX

Cette ensacheuse possède un logement porte-rouleaux (Figure 1, point 3) compatible avec les rouleaux Elma de 20 x 600 cm et 30 x 600 cm. 2 rouleaux peuvent être insérés. Pour insérer les rouleaux dans leur logement, vous devez appuyer sur le bouton d'ouverture du porte-rouleaux (3). Ensuite, placez le rouleau dans son logement. Déroulez environ 20 cm de rouleau en faisant passer le bord du rouleau par l'ouverture où se trouvent réunies les deux lames coupe-rouleaux (Figure 1, point 1).

Si vous souhaitez mettre en sachets des aliments en utilisant les rouleaux, tirez sur le bord du rouleau placé dans la machine jusqu'à obtenir la longueur de rouleau nécessaire par rapport à la taille de l'aliment. Nous vous recommandons de conserver une marge supplémentaire de 5 cm. Faites glisser de gauche à droite la lame coupe-rouleaux afin de couper la longueur de rouleau que vous souhaitez extraire. Ensuite, introduisez un des bords de la longueur du plastique coupé dans la chambre à vide. Il doit être bien centré dans la chambre à vide et doit être correctement étendu sur la barre de soudure. Abaissez le couvercle et appuyez sur la touche "**Seal**". la machine soudera le morceau de plastique de ce côté, créant ainsi un sachet. À partir de cette étape, veuillez suivre les instructions décrites au paragraphe précédent "**3.2. Étapes à suivre la mise en sachets sous vide**".

CONFIGURATION DE LA DURÉE DE SOUDURE

L'ensacheuse Digit One permet de configurer la durée de soudure par le biais de son écran numérique. La machine étant en veille, appuyez sur les touches +/- pour augmenter ou diminuer la durée de soudure. La durée varie d'1 seconde par appui sur une des touches.

Nous vous recommandons de régler le temps de soudure en prenant en considération l'épaisseur du sachet ainsi que la température de la barre de soudure. Elma recommande une durée de 3 secondes de soudure.

3.3. Fonctions spécifiques

- **Fonction Pulse** : lorsque vous souhaitez mettre sous vide manuellement des

aliments fragiles, la touche “**Pulse**” de l’ensacheuse vous permet d’aspirer l’air contenu dans le sachet avec une plus grande précision. L’air sera aspiré tant que vous tiendrez la touche appuyée. Pour augmenter encore plus la précision, vous pouvez appuyer de manière intermittente sur cette touche. Lorsque vous avez atteint le niveau de vide souhaité, appuyez sur la touche “**Seal**” pour lancer la phase de soudure. Lorsque cette phase est terminée, le couvercle s’ouvre automatiquement après avoir émis un signal sonore.

- **Fonction Accesory:** cette fonction permet d’effectuer le vide dans des récipients spéciaux. Connectez le tube d’aspiration au connecteur pour récipients (Figure 1, point 4) de l’ensacheuse puis connectez l’autre extrémité au récipient (les tubes d’aspiration et les récipients ne sont pas fournis). Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche “**Accesory**” pour démarrer le processus d’aspiration. Lorsque le niveau optimal de vide est atteint, l’ensacheuse s’arrêtera automatiquement. Vous pouvez alors déconnecter le récipient. Cette fonction ne doit être utilisée qu’avec des accessoires conçus spécifiquement pour l’emballage sous vide.

- **Fonction Marinade:** cette fonction permet de mariner des aliments dans des récipients spéciaux. Introduisez l’aliment que vous souhaitez mariner dans le récipient avec sa marinade. **Important : les épices moulues qui ne seraient pas correctement amalgamées à la sauce peuvent faire obstacle ou endommager gravement la pompe à vide.** Connectez le tube d’aspiration au connecteur pour récipients (Figure 1, point 5) de l’ensacheuse puis connectez l’autre extrémité au récipient (les tubes d’aspiration et les récipients ne sont pas fournis). Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche “**Marinate**” pour démarrer le processus. En appuyant une fois sur la touche “**Marinate**”, vous sélectionnez le programme court (15 minutes). En appuyant deux fois sur la touche, vous sélectionnez le programme long (27 minutes). L’ensacheuse lancera les processus d’aspiration et d’expulsion de l’air. Cette technique permet à la marinade de pénétrer dans les pores de l’aliment. Cette fonction ne doit être utilisée qu’avec des accessoires conçus spécifiquement pour l’emballage sous vide.

04. NETTOYAGE

Après avoir utilisé la machine, nous vous recommandons de nettoyer avec un savon neutre le châssis de l’appareil mais aussi la chambre à vide, et ce afin de garantir une bonne hygiène et une conservation correcte de l’ensacheuse. De même, il est important que la barre et le joint de soudure soient systématiquement propres pour garantir une soudure correcte du sachet, ainsi que les

joint à vide (Figure 1 et 2). Vérifiez régulièrement que la chambre ainsi que les joints à vide. Vérifiez régulièrement que la chambre à vide soit exempte de déchets ou impuretés afin d'éviter 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.

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. Les 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.

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 demande 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

Français

DE CONFORMITÉ

UDOM S.A. déclare que le produit référencé 15.14.2 et avec la description "Machine à emballer sous vide Digit One" est conforme aux exigences suivantes du marquage CE:



EN55014-1:2006+A1:2009 /
EN61000-32:2006+A1:2009+A2:2009 /
EN61000-3-3:2008 / EN 62233:2008 /
EN55014-2:1997+A1:2001+A2:2008 /
EN 60 335-2-45:2002+a1:2008 / Part 2-45 /
EN 60 335-1:2002+ A11:2004 + A1:2004 + A12:2006 +A2:2006 +
A13:2008+a14:2010/Part1 and EN 62233:2008 /
EMC Directive 2004/108/EC

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

PROTÉGEZ L'ENVIRONNEMENT

Le symbole de l'élimination des déchets de machines électriques et électroniques par les utilisateurs domestiques de l'Union européenne figurant sur le produit ou l'emballage indique que l'on ne peut pas jeter le produit avec les déchets domestiques. 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. Le recyclage et le tri de ces résidus lors de leur élimination contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que le recyclage protège votre santé et l'environnement. 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, avec le service de gestion des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acquis le produit.



Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, emmenez-le dans un centre de traitement pour le recyclage des composants électroniques.

Pour prévenir tout risque d'accidents impliquant des enfants, veuillez séparer la prise électrique avant de recycler la machine, de sorte que cette dernière soit inutilisable. Retirez également les pièces tranchantes (lames, etc.) pour protéger les enfants.

01. DESCRIÇÃO

A embaladora a vácuo Digit One 15.14.2 é um produto concebido para um uso intensivo no embalamento a vácuo de alimentos. As suas prestações técnicas tornam-na apta para utilizadores exigentes que precisem de um embalamento duradouro e seguro.

1.1. Características técnicas

	Embaladora a vácuo Digit One
Referência	15.14.2
Dimensões	400 x 320 x 138 mm
Peso	3,9 Kg
Potência	230 W
Voltajem	230 V. – 50 Hz.
Ruído	< 80 dB (A)
Material do corpo	Plástico ABS
Barra de selagem	300 mm.
Máxima sucção	-800~900 mbar
Bomba de Vácuo	Seco 15 l/min de duplo pistão

02. ANTES DA INSTALAÇÃO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que for usar a máquina.
- Guarde esta folha de instruções para o futuro.
- Confirme que a máquina está em boas condições, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de se detetar alguma anomalia, contacte 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.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Caso contrário, há perigo de morte por choque elétrico.
- Desligue o aparelho depois de cada uso.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

FUNÇÃO DA EMBALADORA

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

Não está autorizado o uso da máquina para processos diferentes dos indicados pelo Elma.

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 embalamento a vácuo de alimentos deve-se consumir em qualquer um dos casos, dentro dos limites de data indicados na embalagem original do alimento.

PARA LIGAR A EMBALADORA A VÁCUO

- Ligue o cabo elétrico na tomada de corrente e ligue a ficha da máquina à rede.
- Prima o botão “**On/Off**” do painel de comandos.

PARA DESLIGAR A EMBALADORA A VÁCUO

- Com a máquina em repouso, prima o botão “**On/Off**”.

IMPORTANTE

Se se efetuar embalamentos com rapidez, pode-se obter o efeito pré-selagem que impede a extração do ar dos sacos. Espere alguns segundos até a barra de selagem anti-aderente da embaladora arrefecer para seguir com o embalamento 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. Tesoura corta-rolos.
2. Tampa superior.
3. Compartimento porta-rolos.
4. Botão de abertura porta-rolos.
5. Compartimento conector recipientes.
6. Painel de controlo digital.
7. Câmara de vácuo.
8. Barra de selagem anti-aderente
9. Borrachas de vácuo.
10. Fixações.
11. Borracha de selagem.

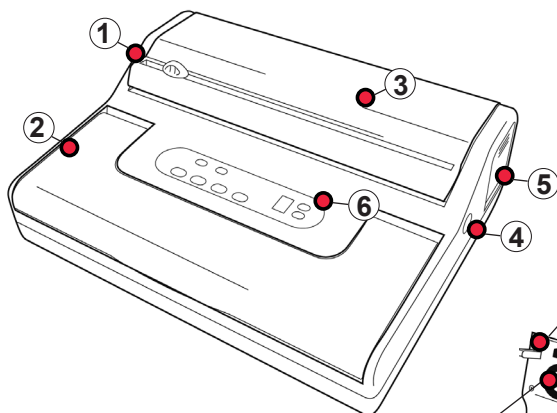


Figura 1.

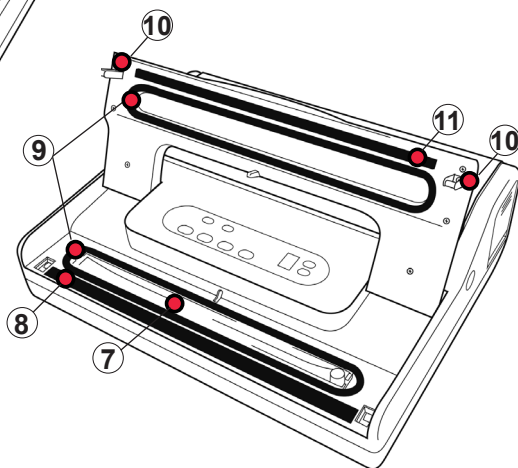


Figura 2.

3.2. Instruções para embalagem 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 embalagem.
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 superior (2) da máquina. Coloque o saco corretamente esticado sobre a barra de selagem anti-aderente (8), tentando deixá-la centrada dentro das margens da câmara de vácuo (7).
5. Baixe a tampa superior. 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 ter ficado fechada, puxe suavemente para cima da tampa.
6. Para iniciar o processo de embalagem, prima o botão **“Start”**. As fixações (10) ficarão bloqueadas. A pressão exercida pelo *“sistema de fecho fácil”* da máquina é 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 (9) estarem deterioradas e o saco não ficar corretamente bloqueado dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos pressionar a tampa superior durante os primeiros 10 segundos do embalagem e proceder à substituição das borrachas de vácuo.
7. Este modelo de embaladora está concebido para funcionar em programação automática. Premindo o botão **“Start”**, a embaladora inicia o ciclo de embalagem 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 o vacuómetro tiver atingido um nível de vácuo superior a - 750 mbar. No caso de querer cancelar o processo de aspiração, premir o botão **“Off”**.
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. O visor digital da embaladora informa do processo de embalagem:

- Quando a embaladora está em repouso, o visor mostra o tempo de selagem programado.
- Depois de premir o botão “**Start**”, inicia-se uma contagem decrescente onde se mostra o tempo estimado que resta para terminar a fase de aspiração.
- De seguida, começa a contagem decrescente da fase de selagem.

10. Depois de terminar a selagem do saco, a máquina para automaticamente. A própria máquina libertará a tampa superior após um apito, e nessa altura que se pode puxar a tampa suavemente para cima.

UTILIZANDO A EMBALADORA COM ROLOS

Esta embaladora vem equipada com um compartimento porta-rolos (Figure 1, ponto 3) compatível com rolos Elma de 20x600 cm e 30x600 cm. Pode-se alojar até 2 rolos. Para introduzir os rolos no respetivo compartimento, deve-se premir o botão de abertura porta-rolos (3). Depois, introduz-se o rolo no compartimento, desenrola-se aproximadamente 20 cm de rolo fazendo passar o bordo do rolo pela abertura onde se encontra acoplada a tesoura corta-rolos (Figure 1, ponto1).

Quando quiser embalar alimentos utilizando rolos, estique o bordo do rolo alojado na máquina até extrair o comprimento de rolo necessário para o tamanho do alimento. Recomenda-se deixar uma margem extra de 5 cm. Deslize a tesoura corta-rolos da esquerda para a direita para cortar o pedaço de rolo que quiser extrair. De seguida, introduz-se um dos bordos do pedaço do rolo na câmara de vácuo. Deve ficar centrado na câmara de vácuo e corretamente esticado sobre a barra de selagem. Baixe a tampa e prima a tecla “**Seal**” e a máquina selará o pedaço de rolo por esse bordo, criando assim um saco. A partir deste ponto, siga as instruções descritas na secção anterior “Passos a seguir para o embalamento a vácuo com sacos”.

CONFIGURAÇÃO DO TEMPO DE SELAGEM

A embaladora Digit One permite configurar o tempo de selagem por meio do visor digital. Estando a máquina em repouso, prima as teclas +/- para aumentar ou diminuir o tempo de selagem. Por cada pulsação das teclas, o tempo variará 1 segundo.

Recomenda-se ajustar o tempo de selagem tendo em conta a grossura do saco e a temperatura a que está a barra de selagem. A Elma recomenda selecionar 3 segundos de selagem.

3.3. Funções especiais

- **Função Pulse:** para uma maior precisão na hora de embalar manualmente alimentos delicados, pressionando a tecla “**Pulse**”, a embaladora aspirará o ar contido no saco enquanto a tecla esteve premida. A tecla pode ser premida intermitentemente para uma maior precisão. Depois de alcançar o nível de vácuo desejado, premir a tecla “**Seal**” para começar a fase de selagem. Ao finalizar esta fase, a tampa abre-se automaticamente depois de um apito.

- **Função Accesory:** mediante esta função, pode-se realizar o vácuo em recipientes especiais. Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes (4) da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente (não se incluem tubos de aspiração nem recipientes). Depois de realizar a ligação, prima a tecla “**Accesory**” e o processo de aspiração começará. Ao chegar ao nível ótimo de vácuo, a embaladora parará automaticamente. É nessa altura que se pode desligar o recipiente. Esta função só deve ser usada juntamente com acessórios desenhados especificamente para o embalamento a vácuo.

- **Função Marinate:** mediante esta função, pode-se marinar alimentos em recipientes especiais. Introduza o alimento que desejar marinar no recipiente juntamente com o seu adereço. **Importante: as especiarias moídas que não estiverem bem misturadas com o molho podem obstruir ou danificar gravemente a bomba de vácuo.** Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes (Figura 1, ponto 5) da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente (não se incluem tubos de aspiração nem recipientes). Depois de realizar a ligação, prima a tecla “**Marinate**” e o processo começará. Ao premir uma vez a tecla “**Marinate**”, seleciona-se o programa curto (15 minutos); ao premir a tecla pela segunda vez, seleciona-se o programa prolongado (27 minutos). A embaladora começará a realizar processos de aspiração e expiração do ar, conseguindo assim que o adereço penetre pelos poros do alimento. Esta função só deve ser usada juntamente com acessórios desenhados especificamente para o embalamento a vácuo.

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 e borracha de selagem estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco, assim como as borrachas de vácuo (Figura 1 e 2). 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 reposição de peças, é necessário desligar a máquina da corrente.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar directamente a Udom S.A.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Só se pode usar PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. Recomenda-se que os componentes ou as 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.

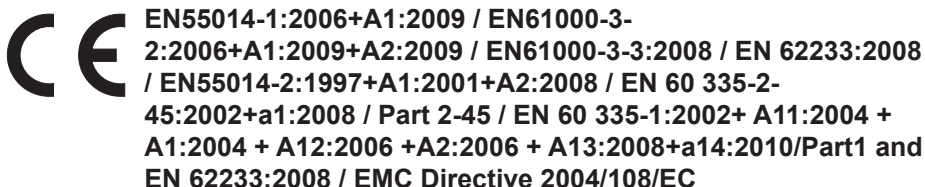
PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Os pedidos de assistência técnica devem ser feitos depois de uma cuidadosa análise (deteção de avarias e possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, aconselhamos que se especifique os seguintes termos: **Tipo de máquina, Número de referência, Descrição detalhada da avaria, Tipo de ensaios que se realizaram e Ajustes realizados e seus efeitos.**

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Português

A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 15.14.2 e descrição “Embaladora a vácuo Digit One” cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:



07. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

PROTEJA O MEIO AMBIENTE

O símbolo do descarte de resíduos de máquinas elétricas e eletrônicas por usuários domésticos da União Europeia no produto ou na embalagem, indica que o produto não se pode descartar junto com o lixo doméstico. Pelo contrário, se deve remover este tipo de resíduo, é da responsabilidade do usuário entregá-lo em um ponto de coleta designado para a reciclagem de máquinas eletrônicas e elétricas. A reciclagem e a coleta seletiva destes resíduos no momento do descarte ajudará a conservar os recursos naturais e a garantir que a reciclagem protege a sua saúde e o meio ambiente. Para obter informações adicionais sobre os locais onde pode depositar estas máquinas para a reciclagem, contacte as autoridades locais da sua cidade, com o serviço de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto.



Quando quiser se desfazer da máquina no futuro, leve-a para um centro de recolha para reciclagem de peças eletrônicas. Pode evitar o risco de acidentes em crianças separando a cavilha de rede antes de reciclar a máquina, pois assim a torna inutilizável. Remova também as peças com arestas cortantes (lâminas...) para proteger as crianças.





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.

Français

Veillez 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 / Seló 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. Goian, Zabaldea, 1, de Legutiano.





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



ELMA[®]

• Desde 1924 •

www.elma.es



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

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