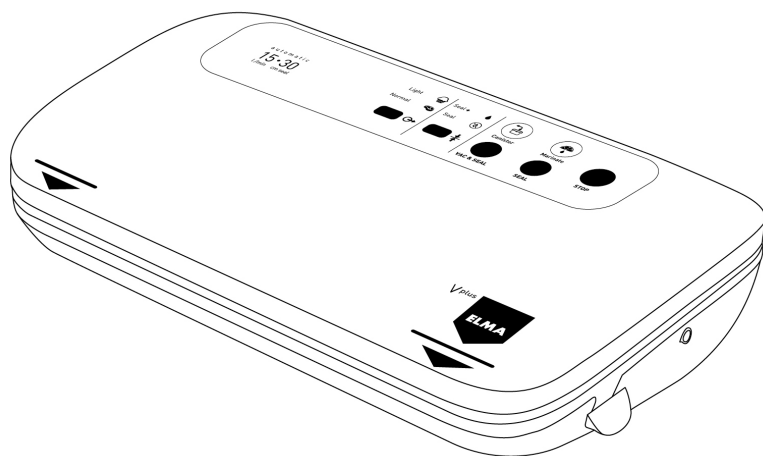


ELMA®

◊ Desde 1924 ◊

Envasadora al vacío
Vacuum packing machine
Machine à emballer sous vide
Máquina de embalar a vácuo

V PLUS



04...

ESPAÑOL

09...

ENGLISH

14...

FRANÇAIS

19...

PORTUGUÊS

Figura ~ Figure. 1

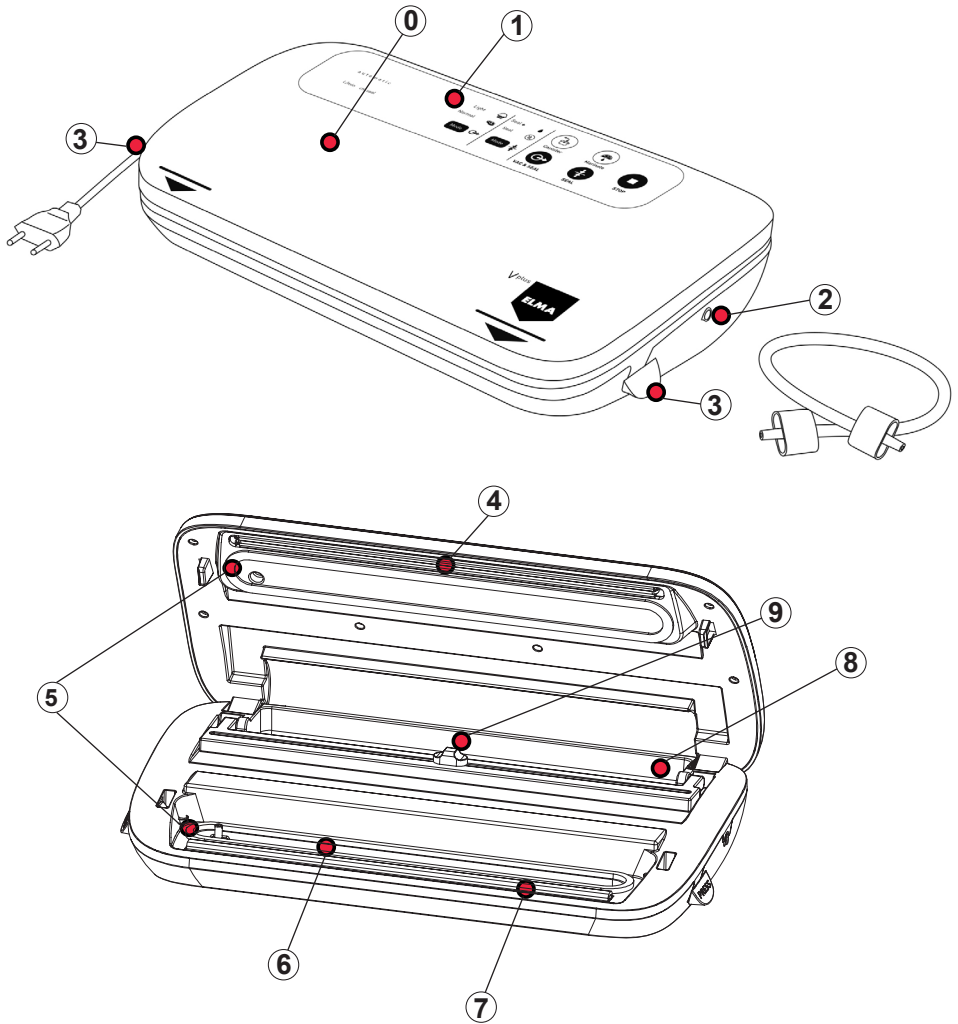
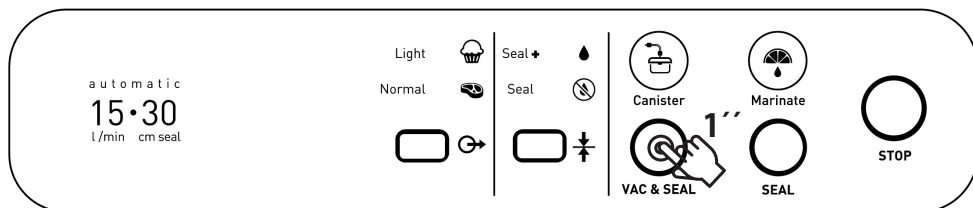


Figura ~ Figure. 2

Figura ~ Figure. 3



ES: PANEL TÁCTIL: posicionar el dedo sobre los pulsadores durante 1 segundo. No es necesario presionar los pulsadores.

EN: TOUCH PANEL: place your finger on the buttons for 1 second. It is not necessary to press the buttons.

FR: TOUCH PANEL: positionnez votre doigt sur les boutons pendant 1 seconde. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur les boutons.

PT: PAINEL TOUCH: posicione seu dedo nos botões por 1 segundo. Não é necessário pressionar os botões.

| PUNTOS - POINTS | ESPAÑOL | ENGLISH | FRANÇAIS | PORTUGUÊS |
|-----------------|---------------------------------|-----------------------|----------------------------------|-------------------------------|
| 0 | Tapa | Lid | Couvercle | Tampa |
| 1 | Panel de mandos | Control panel | Panneau de commande | Painel de comandos |
| 2 | Conector recipientes | Canister connector | Connecteur récipients | Conector recipientes |
| 3 | Botones de apertura | Opening buttons | Boutons d'ouverture | Botões de abertura |
| 4 | Goma de sellado | Sealing gasket | Joint de scellage | Borracha de selagem |
| 5 | Gomas de vacío | Vacuum gaskets | Joints à vide | Borrachas de vácuo |
| 6 | Cámara de vacío | Vacuum chamber | Chambre à vide | Câmara de vácuo |
| 7 | Barra de sellado anti-adherente | Non-stick sealing bar | Barre de scellage anti-adhérente | Barra de selagem antiaderente |
| 8 | Alojamiento porta rollos | Roll holder | Logement porte-rouleaux | Caixa para porta-rolos |
| 9 | Cuchilla corta rollos | Roll-cutting blades | Lame coupe-rouleaux | Lâmina corta-rolos |

01. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.



Estimado cliente:

Gracias por adquirir un producto de la marca ELMA.

Esperamos que el producto adquirido sea de su agrado durante mucho tiempo.

📖 Lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guárdelo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

⚠️ Antes del primer uso, limpie todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

- Este aparato es sólo para uso doméstico, no industrial. Cualquier uso diferente al indicado podría ser peligroso.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No realice ninguna modificación ni reparación en el aparato. Ante cualquier anomalía en el cable u otra parte del aparato, no lo use y acuda a un servicio de asistencia autorizado.
- No utilice piezas o accesorios no suministrados o recomendados por ELMA.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado coincide con el de su hogar.
- Desenchufe el aparato siempre después de su uso y antes de desmontar o montar piezas y realice cualquier tarea de mantenimiento o limpieza. Desenchúfelo también en caso de apagón. Cuando enchufe o desenchufe el aparato, debe estar desconectado.
- No cuelgue el aparato por el cable. Desenchufe el aparato tirando siempre de la clavija, nunca del cable.

- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños tiren de él y hagan caer el aparato.



No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido, ni lo introduzca en el lavavajillas.

- No deje el aparato enchufado a la red sin vigilancia.
- Mantenga siempre despejadas las entradas y salidas de aire.
- Compruebe que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.
- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Mientras la máquina está funcionando, no toque la barra de sellado, para evitar quemaduras o daños en la máquina.
- 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.
- 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.



02. INSTRUCCIONES DE USO.

La envasadora al vacío V-PLUS con referencia 15.12.2 es un producto diseñado para el ámbito doméstico. Sus prestaciones técnicas la hacen apta para realizar envasados y obtener resultados duraderos y seguros.

Características Técnicas

| |
|-----------------------------------------------------|
| Referencia: 15.12.2 |
| Dimensiones: 40 x 21 x 10 cm |
| Peso: 2,2Kg |
| Potencia: 120 W |
| Voltaje: 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ruido: < 80 dB (A) |
| Barra de sellado: 300 mm |
| Máxima succión: -800 mbar |
| Bomba de vacío: Bomba de vacío / 15 l/min |

Envasado al Vacío y Seguridad Alimentaria

También ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede conducir a los problemas que se indican a continuación bajo ciertas condiciones:

Moho - El moho no puede crecer en un ambiente de bajo oxígeno; Por lo tanto, el envasado al vacío puede prácticamente eliminarlo.

Levadura - Resultados en la fermentación, que se pueden identificar por el olfato y el gusto. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Disminuir el crecimiento de la levadura requiere refrigeración, mientras que la congelación lo detiene por completo.

Bacterias - Resultados en un olor desagradable, decoloración y / o textura suave o fangosa. Bajo las condiciones adecuadas, clostridium botulinum (el organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y no puede ser detectado por el olfato o el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

Nota: el envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe ser refrigerado o congelado después del envasado al vacío.

Tiempo de Conservación

El tiempo de conservación de los alimentos se puede incrementar entre 2 y 4 veces más respecto a condiciones normales; el tiempo de conservación está fuertemente ligado a las condiciones en las que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo. 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 poner la Envasadora en Funcionamiento

- Conecte el cable eléctrico en la toma de corriente y enchufe la máquina a la red.
- Cuando la pantalla LED (display) se ilumine, la envasadora estará lista para funcionar.

Autodesconexión de la Envasadora

- Esta envasadora dispone de un sistema de desconexión automática. Después de 10 minutos sin actuar sobre ningún botón, ésta se apagará automáticamente.

Importante: si se efectúan envasados consecutivos de forma intensiva, puede darse el efecto pre-sellado que impide la extracción del aire de las bolsas. Espere unos segundos a que la barra de sellado anti-adherente de la envasadora se enfríe para seguir con el siguiente envasado. Recomendamos 1 minuto de enfriamiento aproximadamente.

Tipos de Bolsas

Se recomienda el uso de bolsas al vacío de alta calidad ELMA para obtener óptimos resultados de vacío y conservación.

03. INSTRUCCIONES PARA ENVASAR AL VACÍO.



1. Conecte 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. Introduzca el producto que desee conservar al vacío en una bolsa de envasar al vacío del tamaño adecuado, dejando al menos unos 4,5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.
4. Levante la tapa superior (0) de la máquina y coloque la bolsa correctamente, extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (7), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (6).
5. Baje la tapa superior y presione 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 desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, presione los dos botones de apertura (3) simultáneamente y tire suavemente hacia arriba de la tapa.
6. Modos de envasado:

"NORMAL", función para alimentos genéricos.

"LIGHT", función especialmente útil cuando se envasan alimentos frágiles o que no interesa que se aplasten, como por ejemplo: bollos, hojaldres, pescados, etc...
7. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. Pulsando el botón **"VAC&SEAL"**, la envasadora inicia el ciclo de envasado automático, realizando el cambio de fase entre/y aspiración de aire a la soldadura de la bolsa automáticamente.
8. También se puede activar el proceso de sellado de la bolsa manualmente pulsando el botón **"SEAL"**. En caso de querer cancelar el proceso de sellado, pulse el botón **"STOP"**.
9. Modos de nivel de sellado:

"SEAL", esta función está indicada para utilizar con alimentos secos, legumbres,...etc.

"SEAL+", esta función incrementa el tiempo de sellado para alimentos frescos y/o condiciones ambientales frías que necesiten un tiempo de sellado adicional.
10. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente. Presione los dos botones de apertura (3) simultáneamente y tire suavemente de la tapa hacia arriba.

NOTA

Para evitar el efecto presellado, recomendamos intervalos de 40 segundos entre cada envasado.

Para que se inicie el proceso de envasado, pulse el botón **"VAC&SEAL"** y la presión ejercida por el **"sistema de cierre fácil"** de la máquina será suficiente para que la bolsa comience a comprimirse al activarse la bomba de vacío. Puede darse la situación de que las gomas de vacío (5) estén deterioradas por el uso, por caducidad de las mismas o por almacenamiento indebido. En este caso, la bolsa no quedará correctamente bloqueada dentro de la cámara de vacío. Si sucediera, aconsejamos proceder a la sustitución de las gomas de vacío.

FUNCIONES ESPECIALES

- **Función "CANISTER"**: mediante esta función se puede realizar el vacío en recipientes especiales. Conecte un extremo del tubo de aspiración en el conector para recipientes de la envasadora (2) y conecte el otro extremo al recipiente. Una vez realizada la conexión, pulse la tecla **"CANISTER"** 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. Introduzca el alimento que desee marinar en el recipiente junto con su aderezo.

Conecte el tubo de aspiración en el conector para recipientes de la envasadora y conecte el otro extremo al recipiente. Una vez realizada la conexión, pulse la tecla **"MARINATE"** y el proceso comenzará.

La envasadora comenzará a realizar procesos de aspiración y expiración 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. El tiempo estimado de esta función es de 17 minutos aproximadamente.

ELMA dispone de los recipientes V-LINK, compatibles para envasar al vacío.

⚠ ATENCIÓN

Esta máquina no está diseñada para el envasado de especias ni líquidos.

Las especias molidas que no estén bien mezcladas con la salsa, pueden obstruir o dañar gravemente la bomba de vacío.

04. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS.



NORMAS DE MANTENIMIENTO

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

INFORMACIÓN

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

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo deben usarse **REPUESTOS ORIGINALES** que sean autorizados y aprobados por Udom S.L. 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. Esta envasadora no es apta para el envasado de especias.

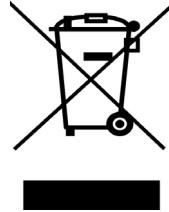
ALMACENAMIENTO

- Es importante que la envasadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.
- No cerrar la tapa de la envasadora para evitar el deterioro de las gomas de sellado.

LIMPIEZA DE LA ENVASADORA

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 como la goma de sellado se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa. Compruebe periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de aspiración.



¡¡ATENCIÓN!!: Cuando desee desprenderse del aparato, **NUNCA** lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, esta contribuyendo al cuidado del medio ambiente.



01. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.

Dear client,

Thank you for purchasing an ELMA brand product.

We hope that you will enjoy the product that you have purchased for a long time.

☐ Read this instruction manual closely before turning on the device, and keep it for later consultation. The non-observation or compliance with these instructions may result in an accident.

⚠ Before using the product for the first time, clean all parts of the product which may come into contact with food, proceeding as indicated in the cleaning section.

- This appliance is exclusively for household use and not for industrial use. It is dangerous to use it for any purpose other than the one indicated.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not to be used by persons (or children) whose physical, sensory or mental capacities are impaired, or who have no experience or knowledge, unless supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not make any modifications or repairs to the appliance. In the event of any anomaly in the cord or any other part of the appliance, do not use it and take it to an authorised service centre.
- Do not use any parts or accessories not supplied or recommended by ELMA.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the indicated voltage is the same as in your home.
- Always unplug the appliance after use and before assembling or removing parts, or performing any maintenance or cleaning operations. Also unplug it in the case of a power cut. The appliance must be switched off before plugging it into or unplugging it from the mains.
- Do not use the cord to hang up the appliance. Always unplug the appliance by pulling on the plug, and not the cord.
- Make sure the cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces. Do not leave the cord hanging over the edge of a table or worktop, to prevent children from pulling it and causing the appliance to fall.



Never immerse the appliance in water or any other liquid, and do not put it in the dishwasher.

- Do not leave the appliance plugged into the mains while unattended.
- Always keep the air intakes and outlets clear.
- 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.
- While the machine is running, do not touch the sealing bar to prevent burns and damage to the machine.
- This machine can only be used to vacuum seal foods. It is not approved for any use other than those specified by ELMA.
- 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.

02. INSTRUCTIONS FOR USE.



The vacuum sealer machine V-PLUS with reference 15.12.2 is a product designed to vacuum pack food at home. Its technical features make it most suitable for demanding users who are going to pack food and obtain need long-lasting, safe results.

Technical Specifications

| |
|------------------------------------------|
| Reference: 15.12.2 |
| Dimensions: 40 x 21 x 10 cm |
| Weight: 2,2 Kg |
| Power rating: 120 W |
| Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz |
| Noise: < 80 dB (A) |
| Sealing bar: 300 mm |
| Maximum suction: -800 mbar |
| Vacuum pump: Vacuum pump 15 l/min |

Vacuum Packaging and Food Safety

It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture.

Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preservation Time

Foods can be preserved 2 to 4 times longer than in normal conditions; the preservation 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 Put the Machine in Operation

- Connect the power cable to the intake socket and plug into the power supply.
- When the LED (display) lights up the packaging is ready to work.

Auto Disconnect of the Vacuum Sealer

- This machine has an automatic disconnection system. After 10 minutes without touching any buttons, the button will turn off automatically.

Important: If consecutive packings are carried out intensively, 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. We recommend approximately 1 minute cooling.

Type of Bags

The use of high-quality ELMA vacuum bags is recommended for to obtain optimum vacuum and preservation results.



03. INSTRUCTIONS FOR VACUUM SEALING.

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. Place the product you want to keep vacuum packed in a bag for vacuum packaging of the appropriate size, leaving at least 4.5 cm between the edge of the bag and the food.
4. Lift the lid (0). Unroll the bag and place the strip to be sealed on the non-stick sealing bar (7), making sure that it is centred within the margins of the vacuum chamber (6).
5. Lower the lid and press on 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. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press the two opening buttons (3) simultaneously and gently pull the lid up.
6. Modes of Packaging:

"NORMAL", function for generic foods.
"LIGHT", this function is especially useful when vacuum packing fragile products or ones you do not wish to squash, such as: pastries, cakes, fish, etc...
7. This model of vacuum sealer is designed for operation with an automatic programme. Upon pressing the **"VAC&SEAL"** button, the vacuum sealer begins an automatic sealing sequence, changing automatically between the air suction and the sealing stages.
8. The bag sealing process can also be started manually by pressing the **"SEAL"** button. If you need to cancel the sealing process, press the **"STOP"** button.
9. Sealing Level Modes:

"SEAL", this function is indicated for use with dry foods, vegetables...etc.
"SEAL+", this function increases the sealing time for fresh foods and / or cold ambient conditions that require that require an additional sealing time.
10. The machine stops automatically once sealing is finished, press the two opening buttons (3) simultaneously and gently pull the lid up.

NOTE

In order to avoid the presellado effect, we recommend intervals of 4 seconds between each packaging.

SPECIAL FUNCTIONS

- **"CANISTER" function:** this function enables production of vacuums in special recipients.

Connect one end to the recipient connector (2) and the other end to the recipient. Press the **"CANISTER"** 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 into the recipient along with the seasoning.

Connect the suction tube to the recipient connector and the other end to the recipient. Press the **"MARINATE"** key and the process will begin.

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 specially designed for vacuum packing. The estimated time of this function is approximately 17 minutes.

ELMA has compatible V-LINK containers for vacuum packaging.

⚠ ATTENTION

This machine is not designed for the packaging of spices or liquids.

Ground spices which are not well mixed with the sauce may obstruct or cause serious damage to the vacuum pump.



04. MAINTENANCE AND WARNINGS.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

For the cleaning and maintenance of the machine or the replacement of parts, it is necessary to unplug it beforehand.

INFORMATION

For any type of maintenance, review or repair contact Udom S.L. directly.

REPLACEMENT PARTS

Only **ORIGINAL REPLACEMENT PARTS** authorised and approved by Udom S.L.. We recommend that damaged components or parts be replaced immediately to guarantee better operation, energy savings and even the prevention of more serious breakdowns of 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 this reason. This packaging machine is not suitable for the packaging of spices.

STORAGE

- It is important to store the sealer in a cool, dry place, away from aggressive chemical products or sources of heat.
- Do not close the lid of the packer to prevent deterioration of the sealing gaskets.

PACKAGING MACHINE 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.

Periodically check that the vacuum chamber is free of residue and impurities to avoid obstruction in the air extraction process.



CAUTION!: When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to the WASTE FACILITY or waste collection centre closest to your home for processing. You will thereby be helping to take care of the environment.

01. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.



Cher(e) client(e) :

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la marque ELMA et espérons que vous en profiterez pendant très longtemps.

▣ Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et conservez-le en cas de doutes ultérieurs. Le non-respect de ces instructions peut comporter des risques d'accidents.

⚠ Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez nettoyer toutes les parties du produit pouvant entrer en contact avec les aliments en procédant comme indiqué dans la section nettoyage.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, non industriel. Tout usage autre que celui indiqué pourrait s'avérer dangereux.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- À moins d'être supervisées ou d'avoir reçu les instructions d'usage de la personne responsable de leur sécurité, les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Ne modifiez ni ne réparez jamais l'appareil. Si vous constatez une anomalie sur le cordon ou toute autre partie de l'appareil, ne l'utilisez pas et amenez-le à un centre de service technique agréé.
- N'utilisez pas de pièces ni d'accessoires non fournis ou recommandés par ELMA.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée correspond bien à celle de votre logement.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de démonter ou de monter des pièces et d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage. Débranchez-le également en cas de coupure de courant. Lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil, celui-ci doit être en position « arrêt ».
- N'accrochez pas l'appareil par le cordon. Débranchez l'appareil en tirant toujours sur la prise, jamais sur le cordon.

- Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus et ne le fassent tomber.



Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance.
- Maintenez toujours les entrées et sorties d'air dégagées.
- 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 auprès duquel vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifiez que la tension indiquée correspond à la tension du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Lorsque que la machine est en marche, ne touchez pas la barre de soudure pour éviter de vous brûler ou d'endommager la machine.
- Cette machine ne doit être utilisée que pour mettre en sachet sous vide des aliments. Les usages autres que ceux indiqués par ELMA ne sont pas autorisés.
- 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 des zones humides et des sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables.



02. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

Le machine à emballer sous vide V-PLUS avec référence 15.12.2 est un produit conçu pour emballer sous vide ménage. Ses performances techniques le rendent apte à l'emballage et permet d'obtenir des résultats durables et sûrs.

Caractéristiques techniques

| |
|--------------------------------------------|
| Référence: 15.12.2 |
| Dimensions: 40 x 21 x 10 cm |
| Poids: 2,2 Kg |
| Puissance: 120 W |
| Tension: 220-240 V ~ 50 Hz |
| Niveau sonore: < 80 dB (A) |
| Barre de soudure: 300 mm |
| Aspiration maximale: -800 mbar |
| Pompe à vide: Pompe à vide 15 l/min |

Emballage Sous Vide et Sécurité Alimentaire

Il contribue également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, ce qui peut parfois conduire aux problèmes notés ci-dessous:

Moisissures - Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène; L'emballage sous vide peut donc pratiquement l'éliminer.

Levures - Provoquent une fermentation et peuvent être identifiées par l'odorat et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure requiert une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Provoquent une odeur désagréable, une décoloration et / ou une texture molle ou gluante. Dans certaines conditions, la clostridium botulinum (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détectée par l'odorat ou le goût.

Bien qu'elle soit extrêmement rare, elle peut être très dangereuse.

Note : l'emballage sous vide n'est pas un substitut à la réfrigération ou à la congélation. Tous les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après emballage sous vide.

Durée de Conservation

La durée de conservation des aliments peut être multipliée par 2 ou 4 par rapport aux conditions normales. La durée de conservation est fortement liée aux conditions du produit au moment de sa mise en sachet et à la quantité d'eau qu'il contient. Les aliments conservés en sachets sous vide doivent être consommés dans tous les cas dans les délais indiqués sur l'emballage d'origine de l'aliment.

Pour mettre en service la Machine à Emballer

- Branchez le câble électrique sur la prise de courant et connectez la machine au réseau.
- Lorsque l'écran LED (affichage) s'allume, la machine à emballer est prête à fonctionner.

Déconnexion Automatique de la Machine à Emballer

- Cette machine à emballer a une déconnexion automatique. Après 10 minutes sans appuyer sur un bouton la machine est déconnectée automatiquement.

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. Nous vous recommandons environ 1 minute de refroidissement.

Types de Sachets

On recommande l'utilisation de sacs sous vide de haute qualité ELMA pour des résultats optimaux de vide et de conservation.

03. ÉTAPES À SUIVRE POUR LA MISE EN SACHET 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 sachet.
3. Introduisez le produit que vous souhaitez conserver sous vide dans un sac à emballer sous vide de taille appropriée, en laissant au moins 4,5 cm entre le bord du sac et la nourriture.
4. Soulevez le couvercle supérieur (0) de la machine. Placez le sachet en l'étalant correctement sur la barre de soudure anti-adhérente (7) et en veillant à le centrer dans les marges de la chambre à vide (6).
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. Pour rouvrir le couvercle supérieur une fois qu'il a été fermé, appuyer sur les deux boutons d'ouverture (3) simultanément et relever doucement le couvercle.
6. Modes d'emballage:
 - "NORMAL", fonction alimentaire générique.
 - "LIGHT", 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...

Pour démarrer le processus d'emballage, appuyez sur le bouton **"VAC&SEAL"** et la pression exercée par le **"système de fermeture facile"** de la machine sera suffisante pour que le sachet commence à se comprimer au démarrage de la pompe à vide. Il est possible que les joints à vide (5) soient usés et que le sachet ne soit pas suffisamment bloqué à l'intérieur de la chambre à vide. Dans ce cas, remplacer les joints de caoutchouc faisant le vide.
7. Ce modèle de machine à emballer est conçu pour fonctionner en programmation automatique.
8. En appuyant sur le bouton **"VAC&SEAL"** 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.
8. Vous pouvez également activer le processus de soudure du sachet manuellement en appuyant sur le bouton **"SEAL"**. Si vous souhaitez annuler le processus de scellement, appuyez sur le bouton **"STOP"**.
9. Niveau modes étanchéité:
 - "SEAL"**, cette fonction convient à une utilisation avec de la nourriture sèche, légumes,...etc.
 - "SEAL+"**, cette fonction augmente le temps d'étanchéité des aliments frais et / ou froid qui ont besoin d'un temps de soudure autres.
10. Lorsque la soudure du sachet est terminée, la machine s'arrête automatiquement, appuyer de nouveau de chaque côté et relever doucement le couvercle.

NOTE

Pour éviter l'effet pré-étanchéité 40 secondes re-commande intervalles entre chaque emballage.

FONCTIONS SPÉCIFIQUES

- **Fonction "CANISTER"**: cette fonction permet d'effectuer le vide dans des récipients spéciaux. Connectez une extrémité de le tube d'aspiration au connecteur (2) pour récipients de l'ensacheuse puis connectez l'autre extrémité au récipient. Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche **"CANISTER"** pour démarrer le processus d'aspiration. Lorsque le niveau optimal de vide est atteint, la machine à emballer s'arrêtera automatiquement. C'est à ce moment que vous pourrez déconnecter le récipient. Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec des accessoires conçus spécifiquement pour l'emballage sous vide.

- **Fonction "MARINATE"**: cette fonction permet de mariner des aliments dans des récipients spéciaux. Introduisez l'aliment que vous souhaitez mariner dans le récipient avec sa marinade.

Connectez le tube d'aspiration au connecteur pour récipients de l'ensacheuse puis connectez l'autre extrémité au récipient.

Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche **"MARINATE"** pour démarrer le processus. L'ensacheuse lancera les processus d'aspiration et d'expulsion de l'air. Cette technique permet à la marinade de pénétrer les pores de l'aliment. Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec des accessoires conçus spécifiquement pour l'emballage sous vide. Le temps estimé de cette fonction est d'environ 17 minutes.

ELMA a aussi le set de récipients d'emballage sous vide V-LINK.

⚠ ATTENTION

Cette machine est pas conçue pour l'emballage des épices ou des liquides.

Les épices moulues qui ne seraient pas correctement amalgamées à la sauce peuvent faire obstacle ou endommager gravement la pompe à vide.

04. 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.L. ou le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des **PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES** autorisées et approuvées par Udom S.L. 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. Cette machine à emballer ne convient pas à l'emballage d'épices.

STOCKAGE

- Il est important de stocker l'ensacheuse dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur.
- Ne fermez pas le couvercle de la machine pour éviter la détérioration des joints en caoutchouc.

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 joints à vide. Vérifiez régulièrement que la chambre à vide soit exempte de déchets ou d'impuretés afin d'éviter d'éventuelles gênes lors du processus de mise sous vide.



ATTENTION: Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle, déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.



01. INSTRUÇÕES SEGURANÇA GERAL.

Estimado cliente:

Obrigado por adquirir um produto da marca ELMA.

Esperamos que usufrua do produto comprado por muito tempo.

📖 Por favor, leia este manual de instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura. Se não seguir estas instruções, pode provocar um acidente.

⚠ Antes da utilização, limpar todas as partes do produto, que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como indicado no parágrafo sobre Limpeza.

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica, não industrial. Qualquer utilização diferente da indicada poderia ser perigosa.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não está destinado para as pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não realize qualquer modificação nem reparação ao aparelho. Perante qualquer anomalia no cabo ou noutra parte do aparelho, não o utilize e contacte um serviço de assistência autorizado.
- Não utilize peças ou acessórios que não tenham sido fornecidos ou recomendados pela ELMA.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se a tensão indicada é igual à da sua residência.
- Desligue sempre o aparelho depois da utilização e antes de desmontar ou montar peças e realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza. Desligue-o também em caso de corte de energia. Quando ligar ou desligar o aparelho da tomada, este deve estar desligado.
- Não puxe o aparelho pelo cabo. Desligue o aparelho da tomada puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.

• Evite que o cabo de ligação entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, ou no tampo, de forma a evitar que as crianças puxem pelo mesmo e façam cair o aparelho.



Não mergulhe o aparelho em água ou outro líquido, nem o introduza na máquina de lavar loiça.

- Não deixe o aparelho ligado à rede elétrica sem vigilância.
- Mantenha sempre as entradas e saídas de ar desobstruídas.
- Confirme que a máquina está em boas condições, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de 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.
- Enquanto a máquina está a funcionar, não toque na barra de vedação para evitar queimaduras ou danos à máquina.
- Esta máquina pode ser usada apenas para embalar alimentos a vácuo. Não está autorizado o uso da máquina para processos diferentes dos indicados pela ELMA.
- 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.

02. INSTRUÇÕES DE USO.



O máquina de embalar a vácuo V-PLUS com referência 15.12.2 é um produto concebido para embalagem a vácuo no âmbito doméstico. Suas características técnicas tornam adequado para embalagem e alcançar resultados duradouros e seguros.

Características Técnicas

| |
|---------------------------------------------------|
| Referência: 15.12.2 |
| Dimensões: 40 x 21 x 10 cm |
| Peso: 2,2 Kg |
| Potência: 120 W |
| Voltagem: 220-240 V ~ 50 Hz |
| Ruído: < 80 dB (A) |
| Barra de selagem: 300 mm |
| Máxima sucção: -800 mbar |
| Bomba de vácuo: Bomba de vácuo 15 l/min |

Embalagem a Vácuo e Segurança Alimentar

Também ajuda a inibir o crescimento de microorganismos aeróbios, que podem levar aos problemas indicados abaixo sob certas condições:

Mofos - O mofo não pode crescer num ambiente de baixo oxigénio. Portanto, a embalagem a vácuo pode virtualmente eliminá-lo.

Levedura - Resultados em fermentação, que podem ser identificados pelo cheiro e sabor.

A levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. Desacelerar o crescimento de levedura requer refrigeração, enquanto o congelamento pára-a completamente.

Bactérias - Originam um odor desagradável, descoloração e/ou textura mole ou viscosa. Nas condições certas, o **clostridium botulinum** (o organismo que causa o Botulismo) pode crescer sem ar e não pode ser detectado pelo cheiro ou sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

Nota: a embalagem a vácuo não substitui a refrigeração ou o congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que necessitem de refrigeração devem ainda ser refrigerados ou congelados após a embalagem a vácuo.

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 de validade indicados na embalagem original do alimento.

Para Colocar a Embalagem em Operação

- Ligue o cabo elétrico na tomada de corrente e ligue a ficha da máquina à rede.
- Quando as luzes LED do display (visor), acendem, a embaladora está pronta para operação.

Desconexão Automática do Máquina de Embalar a vácuo

- Esta máquina de embalagem tem um corte automático. Após 10 minutos sem funcionar em qualquer botão desliga-se automaticamente.

Importante: com a máquina em repouso, o sistema é de desligamento automático, após 15 minutos sem tocar em nenhum botão, irá desligar o sistema de embalagem. Recomendamos cerca de 1 minuto de arrefecimento.

Tipo de Sacos

Recomendado o uso de sacos de vácuo ELMA para obter resultados ideais e conservação.



03. INSTRUÇÕES PARA EMBALAMENTO A VÁCUO.

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.
2. Recomenda-se esperar 15 segundos para aquecer a máquina antes de começar com o primeiro embalamento.

3. Introduza o produto que quiser conservar a vácuo num saco de embalagem a vácuo de tamanho adequado, deixando, pelo menos, 4,5 cm entre a extremidade do saco e a comida.

4. Levante a tampa superior (0) da máquina. Coloque o saco corretamente esticado sobre a barra de selagem anti-aderente (7), tentando deixá-la centrada dentro das margens da câmara de vácuo (6).

5. Baixe a tampa superior e clique em 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. Caso deseje abrir a tampa superior após a mesma ter sido fechada, pressione os dois botões de abertura (3) simultaneamente e levante suavemente a tampa.

6. Modos de Embalagem:

“**NORMAL**”, funcionar comida genérico.

“**LIGHT**”, uma função especialmente útil quando se embalam alimentos frágeis ou que não possam ficar esmagados, como por exemplo: bolos, folhados, peixes, etc...

Para iniciar o processo de embalamento, prima o botão “**VAC&SEAL**”, a partir do visor digital ou interruptor e a pressão exercida pelo “**sistema de fecho fácil**” da máquina será suficiente para que o saco se comece a comprimir ao ativar-se a bomba de vácuo. Pode-se dar o caso de as borrachas de vácuo (5) estarem deterioradas e o saco não ficar corretamente bloqueado dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos proceder à substituição das borrachas de vácuo.

7. Este modelo de embaladora está concebido para funcionar em programação automática.

Premindo o botão “**VAC&SEAL**”, a embaladora inicia o ciclo de embalamento automático, realizando a mudança de fase entre aspiração da aire para soldadura do saco automaticamente.

8. Também se pode ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão “**SEAL**”. Se quiser cancelar o processo de selagem, pressione o botão “**STOP**”.

9. Modos de nível de selagem:

“**SEAL**”, esta função é adequado para utilização com alimentos secos, legumes...etc.

“**SEAL+**”, esta característica aumenta o tempo de vedação alimentos frescos e / ou condições de frio que precisa de um tempo de selagem adicional.

10. Depois de terminar a selagem do saco, a máquina para automaticamente, pressione os dois botões de abertura (3) simultaneamente e levante suavemente a tampa.

NOTA

Para evitar o efeito presecal recomendam 40 segundos entre cada embalagem.

FUNÇÕES ESPECIAIS

- **Função "CANISTER"**: mediante esta função, pode-se realizar o vácuo em recipientes especiais. Ligue uma extremidade o tubo de aspiração no conector para recipientes (2) da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente. Depois de realizar a ligação, prima a tecla **"CANISTER"** e o processo de aspiração começará. Ao chegar ao nível ideal 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.

Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente. Depois de realizar a ligação, prima a tecla **"MARINATE"**, e o processo começará. 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. O tempo estimado desta função é de aproximadamente 17 minutos.

ELMA tem os recipientes de embalagem a vácuo compatível V-LINK.

⚠ ATENÇÃO

Esta máquina não está desenhado para embalagens de especiarias ou líquidos.

As especiarias moídas que não estiverem bem misturadas com o molho podem obstruir ou danificar gravemente a bomba de vácuo.



04. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS.

NORMAS DE MANUTENÇÃO

Para a limpeza e manutenção da máquina ou reposição de peças, é necessário desligar a máquina da corrente anteriormente.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar diretamente a Udom S.L.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Só se podem usar **PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS** que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.L. Recomenda-se que os componentes ou as peças deterioradas 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 poderem 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.

Esta embalagem não é adequada para o embalamento de especiarias.

ARMAZENAMENTO

- É importante que a embaladora seja armazenada num lugar seco e fresco, longe de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.
- Não fechar a tampa da embalagem para evitar a deterioração das borrachas vedantes.

LIMPEZA DAS EMBALAGENS

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 como a barra e borracha de selagem estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco, assim como as borrachas de vácuo. Confirme periodicamente que a câmara de vácuo está livre de resíduos ou impurezas para evitar obstruções no processo de esvaziamento do ar.



ATENÇÃO!!: Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu **ECOPONTO** ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a proteção do meio ambiente.



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

Español

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

English

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

Française

Veillez compléter cette cette fiche de garantie. La garantie 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), accompagnées du produit défectueux, durant toute 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 fatura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do distribuidor) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.....

Fecha de venta / Date of sale / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / DISTRIBUTOR / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Business name / Raison sociale / Razão social

.....

País / Country / Pays / País

Tel.

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Tampon et signature / Carimbo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / UTILIZADOR

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nom / Apelido

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.L. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.L., 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.L. con CIF: B20317418 y domicilio P.I. Goian, Zabaldea, 1, de Legutiano.





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



UDOM

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.L. empresa perteneciente a Grupo Otua. www.grupo-otua.com