



INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO

ENVASADORA SELLADORA AL VACÍO

SELADOR DE SACOS A VÁCUO

VACUMM SEALER

CONDITIONNEUSE SCELLEUSE SOUS VIDE

INVASATRICE, SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

Mod. EV1026

ESPAÑA: Electrodomésticos JATA, S.A.

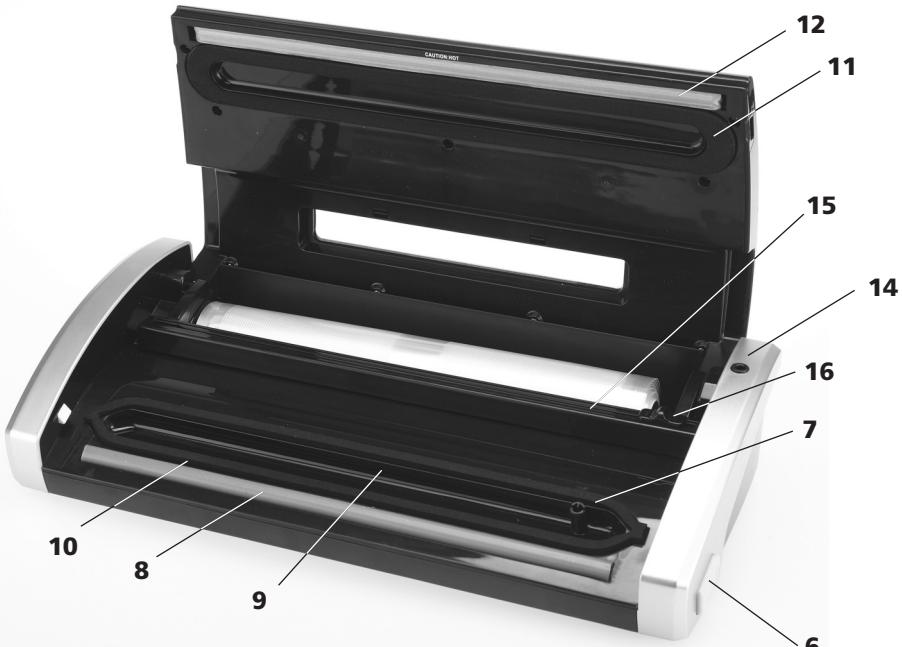
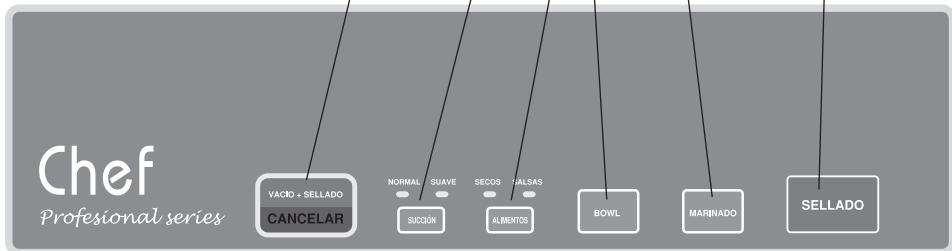
Zubibitarte, 8 • 48220 • ABADIANO - Vizcaya
Tel. 902 100 110 • Fax 902 100 111

www.jata.es

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3
1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. EV1026

230V.~

50 Hz.

130 W.

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

COMPONENTES PRINCIPALES Y FUNCIONES

1. Vacío + sellado / Cancelar:

Este pulsador tiene 2 opciones dependiendo del estado del aparato:

- Pulsando comienza la operación de vaciado y sella automáticamente cuando éste se completa.
- Estando en funcionamiento (haciendo el vacío o sellando), detiene el funcionamiento de la máquina.

2. Alimentos:

Se utiliza para seleccionar el tiempo adecuado para el sellado de la bolsa

- Secos : para bolsas y productos sin líquidos, para un tiempo de sellado más corto.
- Salsas: para bolsas, productos mojados o alimentos en salsa. Alarga el tiempo de sellado.
- Por defecto el tiempo de sellado es para "secos".

3. succión: Selección de la presión para el vaciado:

- Normal: para productos regulares almacenados con una presión normal de vaciado.
- Suave: para productos frágiles o rompibles donde se desea una presión de vaciado menor.
- Por defecto el tiempo de vaciado es "normal".

4. Sellado: Este botón ofrece 2 funciones:

- Sellado manual de la apertura de una bolsa sin succión o vaciado. Se utiliza para hacer una bolsa con el rollo de plástico.
- Cuando automáticamente se esté realizando el vaciado y sellado, este botón para la bomba e inmediatamente comienza a sellar, permitiendo controlar la presión manualmente para evitar roturas en los productos delicados.

5. Interruptor bowl:

Para el vaciado de bowls, recipientes, wine stoppers u otros accesorios, por medio del tubo de plástico.

6. Botón de apertura:

Presionar los 2 botones colocados a ambos lados del aparato, eliminando la presión de vaciado dentro de la máquina.

7. Toma de aire:

Conecta la cámara de vaciado con la bomba. Coloque el tubo de plástico en esta salida para el vaciado de bowls, recipientes, wine stoppers, etc.

8. Banda de sellado:

Coloque la bolsa a sellar sobre esta banda.

9. Cámara de sellado:

Posicione la apertura de la bolsa dentro de la cámara. Atrae el aire y recoge cualquier líquido que pudiera salirse de la bolsa.

10. Junta inferior:

Mantiene el aire fuera formando una cámara de aire con la junta superior. Manténgala limpia y seca y reemplácela si presenta daños o deformaciones.

11. Junta superior:

Mantiene el aire fuera formando una cámara de aire con la junta inferior. Manténgala limpia y seca y reemplácela si presenta daños o deformaciones.

12. Elemento de sellado:

Resistencia caliente con recubrimiento de Teflon para el sellado de la bolsa.

13. Botón de marinado.

14. Toma de aire para BOWL.

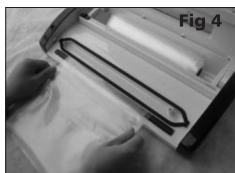
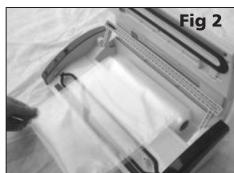
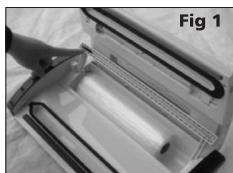
15. Guía de cuchilla.

16 Cuchilla.

ATENCION

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato no está destinado para su uso por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que reciban supervisión o instrucciones concretas, sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No lo conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.

- No lo deje en funcionamiento sin vigilancia.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la envasadora fuera de su alcance.
- Manténgalo alejado de cortinas, líquidos u otros materiales inflamables.
- Evite el contacto con la banda de sellado. Está caliente y puede producir quemaduras.
- Manténgalo alejado de superficies calientes.
- Este aparato ha sido diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- MUY IMPORTANTE: Nunca debe de sumergir el aparato en agua u otro líquido**
- Al desconectarlo, tire de la clavija; nunca del cable.
- No debe ser utilizado al aire libre.
- Si el cable de alimentación del aparato se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio Técnico Autorizado.



INSTRUCCIONES DE USO



- Utilice siempre las bolsas y el rollo suministrados y recambios originales.

I. Obtener una bolsa de un rollo de plástico

1. Conecte el aparato a la red.
2. Introduzca el inicio del rollo por debajo de la guía de cuchilla (15) Fig 1
3. Estire el rollo hasta obtener la medida que desee para la bolsa. Fig. 2
4. deslice la cuchilla (16) presionando sobre la guía de la cuchilla (15). Fig. 3
5. Coloque un extremo del trozo cortado sobre la banda de sellado sin entrar en la cámara de vaciado. Fig 4
6. Cierre la tapa superior y presione fuertemente hasta oír un clic en ambos lados. Fig. 5
- 7 Presione el botón "sellado" para comenzar el sellado de la bolsa-FIG 6
8. Presione los botones de apertura para abrir la tapa y sacar la bolsa. La bolsa estará preparada entonces para el vaciado y sellado. Fig. 7

II. Empaque al vacío con bolsa

1. Coloque el producto en el interior de la bolsa. Utilice solamente las bolsas especiales con canales de vaciado suministradas.
 2. Limpie y estire la apertura de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, ondas o arrugas.
 3. Coloque la apertura de la bolsa dentro de la cámara de vaciado.
- Asegúrese de que la toma de aire no está cubierta por la bolsa .Fig. 1



4. Presione la tapa hacia abajo, usando las dos manos, hasta oír un clic en ambos lados del aparato.

Fig.2

5. Compruebe el estado del indicador luminoso del botón de "Alimentos" y del de "Succión" para confirmar el tiempo de sellado dependiendo del producto a sellar (salsas o secos) y la presión de vaciado deseada (Normal/Suave) según el tipo de alimento.

6. Presione el botón Vacio + Sellado, el aparato comenzará el vaciado y sellará la bolsa automáticamente - Fig 3

NOTA: Este producto proporciona una presión muy alta de vaciado, por lo que para evitar roturas sobre alimentos muy delicados, observe el producto durante el periodo de vaciado y presione inmediatamente el botón "Sellado" una vez obtenida la presión adecuada. La máquina parará la bomba y sellará la bolsa.

7. El empaquetado al vacío ha finalizado. Presione los botones laterales simultáneamente para abrir la tapa y sacar la bolsa. – Fig. 4

NOTA:

- Para un mejor efecto de sellado, es preferible dejar enfriar la máquina durante 1 minuto antes del volver a utilizarla. Elimine cualquier resto de líquido o alimento de la cámara de vacío antes de realizar otro empaquetado..
- No realice la función de sellado continuamente para evitar un sobrecaleamiento del elemento de calor. La máquina rechazará la función si el botón de "sellado" es activado antes de 15 segundos desde la última vez.
- La máquina está preparada para ser usada con las bolsas adecuadas. No utilice otro tipo de bolsa que no sea apta para el vaciado.
- Corte la bolsa con tijeras para abrir la zona de sellado

III. Vaciado del bowl

1. Limpie la tapa, la base del bowl y asegúrese de que todo esté limpio y seco.

2. Coloque los alimentos dentro del bowl y deje por lo menos 2 centímetros entre el alimento y el borde de la tapa.

3. Abra la tapa del aparato e introduzca un final del tubo en la toma de aire para bowl (14) y el otro final en el centro del agujero de la tapa del bowl.

4-Presione el interruptor del bowl (5) para comenzar el vaciado. Para asegurar que no haya escape de aire entre la tapa y el bowl, presione con su mano al comienzo del vaciado. La máquina parará automáticamente cuando se haya conseguido la suficiente presión de vaciado quedando el botón rojo ligeramente introducido.

5. Para utilizar el wine stopper, siga los mismos pasos mencionados para el bowl. Para extraerlo simplemente tire del tapón.

Abrir el bowl tras el vaciado

Para abrir el bowl, necesita primeramente liberar el aire manteniendo pulsado el botón azul.



Marinar la carne con el bowl.

Accesorio del interior de la tapa e insértelo en la toma del bowl y en el agujero del lateral de la carcasa (14). Fig. 1

2. Utilice el piloto de "Succión" para confirmar la presión deseada de vaciado (Normal/Suave) de acuerdo al alimento a marinar.

La opción Normal es la provista por defecto.

Presione el botón "MARINADO" para comenzar a trabajar. Fig. 2.

El indicador luminoso parpadea mientras el proceso esté en curso.

El marinado se produce durante 3 ciclos de funcionamiento. El tiempo de vaciado es de 1 minuto y el de descanso de 3, por lo que una vez que el aparato se detenga tras el vaciado, se provocará un descanso de 3 minutos, volviendo al vaciado posteriormente y continuando el proceso.

El marinado en su totalidad tardará, por lo tanto, sobre unos 10 minutos.

3. Cuando el piloto luminoso se apague, el proceso de marinado ha finalizado. Retire el tubo del bowl y del aparato.

Nota:

- Al comenzar el vaciado en un bowl, presione ligeramente la tapa y el adaptador del tubo para evitar que existan fugas de aire entre la tapa y el borde del bowl.
- Para comprobar el vaciado, simplemente tire de la tapa, no deberá moverse.
- No presione ningún botón durante el funcionamiento que pueda afectar al proceso de marinado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red.
- Límpielo con un paño ligeramente humedecido.
- No emplee en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc., que puedan deteriorar el recubrimiento.

PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato depositelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



PORtuguês

PRINCIPAIS COMPONENTES E FUNÇÕES

1. Vácuo + selagem / Cancelar:

Este botão tem 2 opções, dependendo do estado do aparelho:

- Ao pressionar começa a operação de vácuo e, quando esta estiver concluída, efectua automaticamente a selagem.
- Estando em funcionamento (a fazer vácuo ou a selar), interrompe a operação que a máquina está a executar.

2. Alimentos: Utiliza-se para seleccionar o tempo adequado para a selagem do saco

- Secos: para sacos e produtos sem líquidos, para um tempo de selagem mais curto.
- Molhos: para sacos, produtos molhados ou alimentos com molho. Aumenta o tempo de selagem.
- Por defeito, o tempo de selagem está definido para "secos".

3. Succión: Selecção da pressão para o vácuo:

- Normal: Para produtos armazenados com uma pressão normal de vácuo.
- Suave: para produtos frágeis ou quebradiços onde se deseja uma menor pressão de vácuo.
- Por defeito, o tempo de vácuo está definido como "normal".

4. Selagem: Este botão tem 2 funções:

- Selagem manual da abertura de um saco sem sucção ou vácuo. É usado para criar um saco com o rolo de plástico.
- Quando, automaticamente, está a fazer a operação de vácuo e de selagem, este botão pára a bomba e, imediatamente, começa a selagem permitindo controlar, manualmente, a pressão para evitar que os produtos delicados se estraguem.

- 5. Interruptor taça:** Para fazer vácuo em taças, outros recipientes, garrafas rolhadas ou outros acessórios, através do tubo de plástico.
- 6. Botão de abertura.** Pressionar os 2 botões colocados em cada lado do aparelho, eliminando a pressão de vácuo no interior da máquina.
- 7. Entrada de ar:** Liga a câmara de vácuo à bomba. Coloque o tubo de plástico nesta saída para fazer vácuo em taças, outros recipientes, garrafas rolhadas, etc.
- 8. Banda de selagem:** Coloque o saco para selar sobre esta banda.
- 9. Câmara de selagem:** Posicione a abertura do saco dentro da câmara. Suga o ar e recolhe qualquer líquido que possa sair do saco.
- 10. Junta inferior:** Mantém o ar fora formando uma câmara de ar com a junta superior. Mantenha-a limpa e seca e substitua-a se apresentar danos ou deformações.
- 11. Junta superior:** Mantém o ar fora formando uma câmara de ar com a junta inferior. Mantenha-a limpa e seca e substitua-a se apresentar estragos ou deformações.
- 12. Elemento de selagem:** Resistência quente revestido a Teflon para a selagem do saco.
- 13. Botão de marinada.**
- 14. Entrada de ar para a taça.**
- 15. Guia da lâmina.**
- 16. Lâmina.**

ATENÇÃO

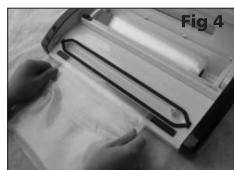
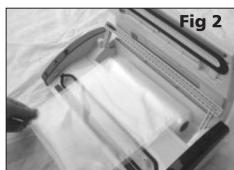
- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento a não ser que recebam supervisão, ou instruções concretas, sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não deixe sacos de plástico ou elementos da embalagem ao alcance das crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- Não o deixe em funcionamento sem vigilância.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Mantenha-o afastado de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Evite o contacto com a banda de selagem. Está quente e pode causar queimaduras.
- Mantenha-o afastado de superfícies quentes.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica.
- MUITO IMPORTANTE: Nunca deve mergulhar o aparelho em água ou outros líquidos.**
- Para o desligar puxe pela ficha e nunca pelo cabo.
- Não deve ser utilizado ao ar livre.
- Se o cabo de alimentação do aparelho se deteriorar deverá ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Use sempre os sacos e o rolo fornecidos e recargas originais

I. Obter um saco de um rolo de plástico

- Ligue o aparelho à rede.
- Introduza o início do rolo sob a guia da lâmina (15) Fig. 1





3. Estique o rolo para obter a medida desejada para o saco. Fig. 2
4. faça deslizar a lâmina (16) pressionando a guia da lâmina (15). Fig. 3
5. Coloque uma extremidade do pedaço

cortado sobre a banda de selagem sem entrar na câmara de vácuo. Fig 4

6. Feche a tampa superior e pressione com força até ouvir um clique em ambos os lados. Fig.5
7. Pressione o botão "selagem" para começar a selagem do saco-Fig.6
8. Pressione os botões de abertura para abrir a tampa e retire o saco. O saco estará, então, preparado para o vácuo e a selagem. .-Fig.7

II. Embalagem a vácuo com saco



1. Coloque o produto dentro do saco. Use apenas os sacos especiais com canais de vácuo fornecidos.
2. Limpe e estique a abertura do saco, certifique-se de que não existe pó, não apresenta ondulações ou rugas.
3. Coloque a abertura do saco dentro da câmara de vácuo. Certifique-se que a entrada de ar não está coberta pelo saco. - Fig. 1
4. Pressione a tampa para baixo com as duas mãos até ouvir um clique de ambos os lados do aparelho. Fig.2
5. Certifique-se do estado do indicador luminoso do botão de "Alimentos" e do de "Succão" para confirmar o tempo de selagem dependendo do produto a selar (molhos ou secos) e a pressão de vácuo desejada (Normal/Suave) de acordo com o tipo de alimento.
6. Pressione o botão Vácuo + Selagem, o aparelho começará a fazer vácuo e fará, automaticamente, a selagem do saco - Fig 3

Nota: Este aparelho desenvolve uma pressão muito alta de vácuo, pelo que, para evitar estragar alimentos muito delicados, observe o desenvolvimento do processo de vácuo e pressione, imediatamente, o botão "Selagem" uma vez obtida a pressão adequada. A máquina fará parar a bomba e selará o saco.

- 7.O embalamento a vácuo fica terminado. Pressione, simultaneamente, nos botões laterais para abrir a tampa e retirar o saco. – Fig. 4

Nota:

- Para uma melhor selagem é preferível deixar arrefecer a máquina durante 1 minuto antes de voltar a utilizá-la. Elimine qualquer resto de líquido, ou alimento, da câmara de vácuo antes de efectuar um outro embalamento.
- Não execute continuamente a função de selagem para evitar o sobreaquecimento do elemento de calor. A máquina não executará a função se o botão de "selagem" for activado em intervalos inferiores a 15 segundos.
- A máquina está pronta para ser usada com os sacos apropriados. Não utilize outro tipo de saco que não seja apropriado para o vácuo.

Corte o saco com uma tesoura para abrir a zona de selagem

III. Vácuo na taça

1. Limpe a tampa, a base da taça e certifique-se que tudo está limpo e seco.
2. Coloque os alimentos na taça e deixe, pelo menos, 2 centímetros entre o alimento e o rebordo da tampa.
- 3.Abra a tampa do aparelho e insira uma extremidade do tubo na entrada de ar para taça (14) e a outra extremidade no centro do orifício da tampa da taça.

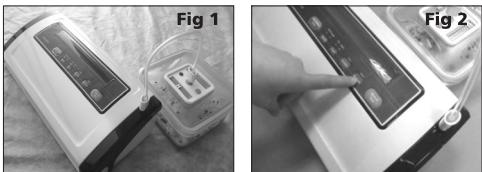
- Pressione o interruptor da taça (5) para iniciar o vácuo. Para garantir que o ar não se escapa entre a tampa e a taça pressione, com a sua mão, no início da operação de vácuo. A máquina parará automaticamente quando for obtida a pressão de vácuo suficiente ficando o botão vermelho ligeiramente introduzido.
- Para usar a rolha vinho, siga os mesmos passos descritos para a taca. Para remover basta puxar o plugue.

Abrir a taça após ser submetida a vácuo

Para abrir a taça precisará, primeiro, de libertar o ar mantendo pressionado o botão azul.

Marinar a carne na taça.

- Retire o tubo acessório do interior da tampa e insira-o na entrada da taça e no orifício do lateral da estrutura (14). Fig. 1
- Use a luz piloto de "Succção" para confirmar a pressão desejada de vácuo (Normal/Suave) de acordo com o alimento a marinhar.



A opção Normal está definida por defeito.

Pressione o botão "MARINADA" para começar a trabalhar. Fig. 2.

O indicador luminoso piscá enquanto o processo estiver em curso.

A marinada é produzida durante 3 ciclos de funcionamento. O tempo de vácuo é de 1 minuto e o de pausa de 3 de modo que, uma vez que o aparelho pare após o vácuo, ocorrerá uma pausa de 3 minutos voltando, posteriormente, a fazer vácuo e continuando o processo.

A marinada, na sua totalidade demorará, portanto, cerca de 10 minutos.

- Quando a luz piloto se apagar, o processo de marinada estará terminado. Retire o tubo da taça e do aparelho.

Nota:

- Ao iniciar o vácuo numa taça pressione levemente a tampa e o adaptador do tubo para impedir que ocorram fugas de ar entre a tampa e o reborde da taça.
- Para se certificar que está em vácuo, basta puxar a tampa que não deverá deslocar-se.
- Não pressione qualquer botão durante o funcionamento que possa afectar o processo da marinada.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se de que o aparelho está desligado da rede.
- Limpe-o com um pano levemente humedecido.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc., que possam deteriorar a protecção.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.



ENGLISH

MAIN COMPONENTS AND FUNCTIONS

1. Vacuum + sealing / Cancel:

This pusher button has 2 options depending on the condition of the appliance:

- Pushing it begins the vacuum operation and it seals automatically when this is completed.
- When running (vacuum operation or sealing), it stops the machine running.

2.Food: It is used to select the suitable time for the sealing the bag

- Dry: for liquid free bags and products, for shorting sealing time.
- Sauces: for bags, wet products or foods in sauce. Extends sealing time.
- By default, the sealing time is for "dry" foods.

3. Suction: Pressure selection for vacuum:

- Normal: for stored regular products with normal sealing pressure.
- Gentle (suave): for fragile or breakable products where lesser sealing pressure is desired.
- The default vacuum time is "normal".

4.Sealing: This button offers 2 functions:

- Manual sealing of the bag with no suction or vacuum. This is used to make a bag with the plastic roll.
- When sealing and vacuuming is carried out automatically this button stops the pump and immediately starts to seal, allowing the pressure to be controlled manually to avoid breaking delicate products

5. Bowl switch: For sealing bowls, containers, wine stoppers or other accessories, by means of the plastic tube.

6. Opening button: Press the 2 buttons placed on both sides of the appliance, eliminating the vacuum pressure within the machine.

7. Air inlet: This connects the vacuum chamber with the pump. Place the plastic tube in this outlet for vacuuming bowl, containers, wine stoppers, etc.

8. Sealing strip: Places the bag to be sealed on this strip.

9. Sealing chamber: Positions the bag opening inside the chamber. It attracts the air and collects any liquid that could leak from the bag.

10. Lower gasket: It maintains the air outside forming an air chamber with the top seal. Keep it clean and dry and replace it if any damages or distortions appear.

11. Upper gasket: Keeps the air out forming an air chamber with the lower seal. Keep it clean and dry and replace it if it presents any damages or distortions.

12. Sealing element: Hot resistance with Teflon covering for sealing the bag.

13. Marinating button.

14. Air inlet for bowl.

15. Knife guide.

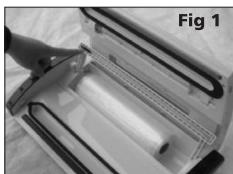
16. Knife.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep it for future enquiries.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.
- Do not leave unattended while in use.
- Take care the cable does not touch any hot parts.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Keep out of curtains or other flammable materials.
- Avoid any contact with the sealing strip. It is hot and can burn.
- Keep away from hot surfaces.
- **This appliance has been designed for domestic use only.**
- **VERY IMPORTANT:** Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- To unplug, pull from the plug, never from the cable.

- It must not be used outdoors.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Service Centre.

INSTRUCTIONS OF USE



- Always use the bags and the roll provided and original spare parts.

I. Making a bag with a plastic roll

1. Connect the appliance to the mains.
2. Insert the start of the roll under the knife guide (15) fig 1
3. Stretch the roll until the desired measurement for the bag is obtained. Fig 2
4. Slide the knife (16) pressing down on the knife guide (15). Fig 3
5. Place the end of the cut piece on the sealing strip, without going into the sealing strip chamber. Fig 4
6. Close the top cover and press tightly until you hear a click on both sides Fig.5
7. Presses the "sealing" "sellado" button to start sealing the bag. Fig.6
8. Press the open buttons to open the cover and remove the bag. The bag will then be ready for vacuuming and sealing. Fig.7



II. Vacuum packaging with bag



1. Place the items inside the bag. Use only the special bags supplied with vacuum channels.
2. Cleans and stretch the opening of the bag, ensure that there is no dust, waves or wrinkles.
3. Place the opening of the bag inside the vacuum chamber. Ensure that the air intake is not covered by the bag. - Fig 1
4. Press the cover downwards, using two hands, until hearing a click on both sides of the appliance. Fig.2
5. Check the state of the indicator light of the "Food" and "Suction" button to confirm the sealing time depending on the product to be sealed (sauces or dry food) and the desired sealing pressure (Normal/Smooth) according to the type of food.
6. Press the Vacuum + Sealing button, the appliance will begin vacuuming and sealing the bag automatically - Fig 3

NOTE. This product provides very high vacuuming pressure, therefore to avoid breakages on very delicate foods check the product during the vacuum period and immediately press the "Sealing" button once the suitable pressure has been obtained. The machine will stop the pump and will seal the bag.

7.Vacuum packing has finished. Press the side buttons simultaneously to open the cover and remove the bag. - Fig 4

NOTE

- For an improved sealing effect, leave the machine to cool for a minute before using it again. Eliminate any remaining liquid or food from the vacuum chamber before further packing.
- Do not carry out the sealing function continuously to avoid overheating the heating element. The machine will reject the function if the "sealing" button is activated 15 seconds from the last time.
- The machine is designed to be used with suitable bags. Do not use another type of bag that is not suitable for vacuum packing.

Cut the bag with scissors to open the sealing area

III. Vacuuming the bowl

1. Clean the cover, the base of the bowl and ensure that it is clean and dry.
2. Place the foods in the bowl and leave at least 2 centimetres between the food and the edge of the cover.
3. Open the cover of the appliance and insert the end of the tube in the air inlet for the bowl (14) and the other end in the centre of the hole of the bowl cover.
4. Press the bowl switch (5) to begin vacuuming. To assure that no air escapes between the cover and bowl, press down with your hand at the beginning of vacuuming. The machine will stop automatically when it has obtained sufficient vacuuming pressure with the red button remaining slightly inserted.
5. In order to use the wine stopper, follow the same steps as indicated for the bowl. To remove it just pull it.

Opening the bowl after vacuuming

To open the bowl, the air needs to be released pushing the blue button.

IV. Marinating meat with the bowl.

1. Remove the tube accessory from inside the cover and insert it into the bowl inlet and the hole on the side of the housings (14). Fig 1
2. Use the "Suction" button to confirm the desired vacuuming pressure (Normal/Gentle) depending on the food to be marinated.



Normal is the default option.

Presses "MARINATE" button to begin working. Fig 2.

The luminous indicator blinks while the process is in operation.

Marinating takes 3 cycles in operation. The vacuuming time is 1 minute and rest time is 3, so that once the machine stops after emptying, a break of 3 minutes will take place, and it will then return later to vacuuming and continuing the process.

Marinating will take a total time of about 10 minutes.

3. When the pilot light goes out, the marinating process has finalized. Remove the pipe from the bowl and the apparatus.

NOTE

- When starting to vacuum in a bowl, slightly press the cover and the adapter of the pipe to avoid air leaks between the cover and the edge of the bowl.
- In order to verify vacuuming, simply pull on the cover, it should not move.
- Do not press any button during the operation that could affect the marinating process.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning, make sure the appliance is unplugged from the mains.
- Clean with a slightly dampened cloth.
- Do not use abrasive or chemical products, metallic scourers, and such may deteriorate the protection.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.



COMPOSANTS PRINCIPAUX ET FONCTIONS

1. Vide + soudure / Annuler:

Ce poussoir a 2 options en fonction de l'état de l'appareil:

- En appuyant, l'opération de vide commence et la soudure est réalisée automatiquement lorsque l'opération de vide est terminée.
- En fonctionnement (en cours de vide ou de soudure), la machine s'arrête.

2. Aliments: Il est utilisé pour sélectionner le temps correct de soudure du sachet

- Secs: pour sachets et produits sans liquides, pour un temps de soudure plus court.
- Sauces: pour sachets, produits mouillés ou aliments en sauce. Prolonge le temps de soudure.
- Par défaut, le temps de soudure est celui des aliments "secs".

3. Aspiration: Sélection de la pression pour le vide:

- Normale: pour produits réguliers stockés sous une pression normale de vide.
- Douce: pour produits fragiles ou cassables qui demandent une pression de vide moindre.
- Par défaut, le temps de vide est "normal".

4. Soudure: Ce bouton offre deux fonctions:

- Soudure Manuelle de l'ouverture d'un sachet sans aspiration ni vide. Il est utilisé pour faire un sachet avec le rouleau de plastique.
- Quand le vide et la soudure sont réalisés automatiquement, ce bouton arrête la pompe et immédiatement la soudure commence, permettant de contrôler la pression manuellement pour éviter que les produits délicats ne se brisent.

5. Interrupteur bowl: Pour le vide de bols, récipients, bouchons de vin ou autres accessoires, à l'aide du tube en plastique.

6. Bouton d'ouverture: appuyez sur les 2 boutons placés de chaque côté de l'appareil, éliminant la pression de vide dans la machine.

7. Clochette d'aspiration: Connecte la chambre à vide à la pompe. Placez le tube en plastique à la sortie de vide de bols, récipients, bouchons de vin, etc.

8. Barre de soudure: Placez le sachet à souder sur cette barre.

9. Chambre à soudure: Positionnez l'ouverture du sachet dans la chambre. Attire l'air et recueille tout liquide pouvant provenir du sachet.

10. Joint inférieur: Maintient l'air à l'extérieur en formant une chambre à air avec le joint supérieur. Maintenez propre et sec et remplacez-le s'il présente des dommages ou des déformations.

11. Joint supérieur: Maintient l'air à l'extérieur en formant une chambre à air avec le joint inférieur. Maintenez-le propre et sec et remplacez-le s'il présente des dommages ou des déformations.

12. Élément de soudure: Résistance chaude à revêtement en Téflon pour soudure du sachet.

13. Bouton de marinade.

14. Prise d'air pour bowl.

15. Guide de lame.

16. Lame.

ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne reçoivent des instructions précises concernant l'utilisation de cet appareil ou ne soient supervisées par une personne responsable de la sécurité.
- Ne laissez jamais à la portée des enfants sacs en plastique ou éléments de l'emballage. Ils peuvent être d'éventuelles sources de danger.

- Ne le branchez pas sans être sûrs que le voltage indiqué sur la plaque de caractéristiques et celui de votre maison coïncident.
- Ne le laissez jamais en marche sans surveillance.
- Évitez que le câble d'alimentation n'entre en contact avec les parties chaudes.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Maintenez-le éloigné des rideaux, liquides ou autres matériaux inflammables.
- Evitez le contact avec la barre de soudure. Elle est chaude et peut provoquer des brûlures.
- Maintenir loin des surfaces chaudes.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour usage domestique.
- TRÈS IMPORTANT: Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.**
- Au moment de le débrancher, tirez sur la prise, jamais du câble.
- Ne pas utiliser à l'air libre.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil se détériorait, il devra être remplacé par un Service Technique Autorisé.

MODE D'EMPLOI

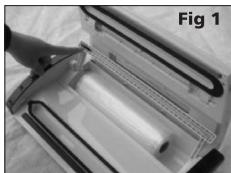


Fig 1

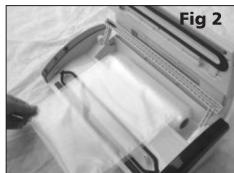


Fig 2



Fig 3

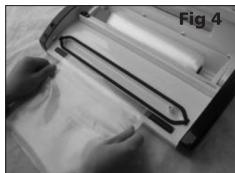


Fig 4

- Utilisez toujours les sachets et le rouleau fournis et de rechange originaux.



Fig 5



Fig 6



Fig 7

I. Obtenir un sachet d'un rouleau de plastique

1. Branchez l'appareil au secteur.
2. Introduisez le début du rouleau sous le guide de lame (15) Fig 1
3. Etirez le rouleau jusqu'à obtenir la mesure que vous désirez pour le sachet. Fig. 2
4. Faites glisser la lame (16) en appuyant sur le guide de la lame (15). Fig. 3
5. Placez une extrémité du morceau découpé sur la barre de soudure sans entrer dans la chambre à vide. Fig 4
6. Fermez le couvercle supérieur et pressez fermement jusqu'à entendre un clic de chaque côté. Fig.5
7. Appuyez sur le bouton "soudure" pour commencer la soudure du sachet -Fig.6
8. Appuyez sur les boutons d'ouverture pour ouvrir couvercle et retirer le sachet. Le sachet sera alors prêt pour la mise à vide et la soudure. ..Fig.7

II. Mise sous vide avec sachet



Fig 1



Fig 2



Fig 3



Fig 4

1. Placez le produit à l'intérieur du sachet. Utilisez seulement les sachets gaufrés spéciaux vide fournis.
2. Nettoyez et étirez l'ouverture du sachet, assurez-vous qu'il n'y a pas de poussière, d'ondulation ou de pli.
3. Placez l'ouverture du sachet dans la chambre à vide. Assurez-vous que la prise d'air n'est pas recouverte par le sachet. – Fig. 1
4. Appuyez sur le couvercle vers le bas, en utilisant les deux mains, jusqu'à entendre un clic de chaque côté de l'appareil. Fig.2
5. Vérifiez l'état du voyant lumineux du bouton "Aliments" et de celui d' "Aspiration" pour confirmer le temps de soudure en fonction du produit à souder (sauces ou secs) et de la pression de vide désirée (Normale/Douce) selon le type d'aliment.
6. Appuyez sur le bouton Vide + Soudure, l'appareil commence le cycle de vide et soudera le sachet automatiquement - Fig 3

NOTA: Ce produit fournit une pression très élevée de vide, par conséquent éviter les cassures sur les aliments très délicats, observez le produit durant la période de vide et appuyez immédiatement sur le bouton "Soudure" après avoir obtenu la pression convenable. La machine arrêtera la pompe et soudera le sachet.

7. La mise en paquet sous vide est terminée. Appuyez sur les boutons latéraux simultanément pour ouvrir le couvercle et retirer le sachet. Fig. 4

NOTA:

- Pour un meilleur effet de soudure, il est préférable de laisser refroidir la machine durant 1 minute avant de la réutiliser. Eliminez le reste de liquide ou aliment de la chambre à vide avant de réaliser une autre mise en paquet.
 - Ne pas réaliser la fonction de soudure de façon continue pour éviter une surchauffe de l'élément de chaleur. La machine refusera la fonction si le bouton de "soudure" est activé avant 15 secondes à compter de la dernière utilisation.
 - La machine est prête à l'emploi avec les sachets correspondant. N'utilisez pas d'autre type de sachet qui n'est pas apte au vide.
- Couper le sachet avec des ciseaux pour ouvrir la zone de scellage.

III. Vide du bowl

1. Nettoyez le couvercle, la base du bowl et assurez-vous que le tout est propre et sec.
2. Placez les aliments dans le bowl et laissez au moins 2 centimètres entre l'aliment et le bord du couvercle.
3. Ouvrez le couvercle de l'appareil et introduisez un bout du tube dans la prise d'air (14) et l'autre bout dans le centre du trou du couvercle du bowl.
4. Appuyez sur l'interrupteur du bowl (5) pour commencer le cycle de vide. Pour assurer qu'il n'y a pas de fuite d'air entre le couvercle et le bowl, appuyez avec la main au début du cycle de vide. La machine s'arrêtera automatiquement quand la pression de vide sera suffisante, le bouton rouge restant légèrement introduit.
5. Afin d'utiliser le wine stoppers, suivez les mêmes étapes décrites dans le bol. Pour supprimer tout simplement tirer le bouchon.

Ouvrir le bowl après l'opération de vide

Pour ouvrir le bowl, il faut tout d'abord libérer l'air en appuyant et maintenant enfoncé le bouton bleu.

Mariner la viande avec le bowl.

1. Retirez le tube accessoire de l'intérieur du couvercle et insérez-le dans la prise du bowl et dans le trou du latéral du corps (14). Fig. 1
2. Utilisez le voyant de "Aspiration" pour confirmer la pression désirée de vide (Normale/douce) selon l'aliment à marinier.

L'option Normale est fournie par défaut.

Appuyez sur le bouton "MARINADE" pour commencer à travailler. Fig. 2.

Le voyant lumineux clignote tant que le processus est en cours.

La marinade se produit durant 3 cycles de fonctionnement. Le temps de vide est de 1 minute et celui de repos de 3 min, par conséquent, quand l'appareil s'arrête après le cycle de vide, un repos de 3 minutes aura lieu, revenant ensuite au vide et poursuivant le processus.

La marinade durera, donc, dans sa totalité, environ 10 minutes.

3. Quand le voyant lumineux s'éteint, le processus de marinade est terminé. Retirez le tube du bowl et de l'appareil.



Nota:

- En commençant le cycle de vide dans le bowl, appuyez légèrement sur le couvercle et l'adaptateur du tube pour éviter les fuites d'air entre le couvercle et le bord du bowl.
- Pour vérifier le vide, il suffit tout simplement de tirer sur le couvercle, il ne doit pas bouger.
- N'appuyer sur aucun bouton qui puisse affecter le processus de marinade durant le fonctionnement.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder à son nettoyage, assurez-vous que l'appareil est déconnecté.
- Nettoyez avec un linge légèrement humide.
- N'utilisez pas pour le nettoyage des produits chimiques ou abrasifs, éponges métalliques, etc., pouvant détériorer la plaque.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, si vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son ultérieur traitement, dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à cet effet.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. Vous contribuerez ainsi à la protection et l'amélioration de l'environnement.



ITALIANO

COMPONENTI PRINCIPALI E FUNZIONI

1.Sottovuoto + sigillo / cancellare

Questo pulsante ha 2 opzioni dipendendo dallo stato dell'apparecchio:

- Premendo comincia l'operazione di sottovuoto, e sigilla automaticamente quando completa l'operazione.
 - In funzionamento (sottovuoto o sigillato), ferma il funzionamento dell'apparecchio.
- 2.Alimenti:** si utilizza per selezionare il tempo adeguato per sigillare i contenitori plastici.
- Asciutti: per plastico e prodotti senza liquidi, per un tempo di sigillatura più corto.
 - Salse: prodotti con salsa o non asciutti.Tempo di sigillatura più ampio.
 - Per difetto il tempo di sigillatura consigliato è quello per "asciutti".

3. Aspirazione: Tipo di pressione per il sottovuoto:

- Normale: per prodotti regolarmente, conservati con una pressione normale di sottovuoto.
- Leggera: per prodotti fragili o che si possono rompere con facilità, dove è consigliabile una pressione minore.
- Il tempo consigliato di sottovuoto sarà "normale"

4. Sigillato: Questo pulsante dispone di due opzioni:

- Sigillatura manuale della apertura del contenitore plastico senza aspirazione. Si utilizza per fare un contenitore con un rotolo di plastico.
- Quando automaticamente si sia realizzato il sottovuoto e il sigillato, il pulsante per la pompa immediatamente sigillerà, permettendo di controllare la pressione manualmente per evitare rotture nei prodotti delicati.

5. Interruttore bowl: Per il sottovuoto di bowls, recipienti, wine stoppers o altri accessori , per mezzo del tubo platico.

6.Pulsante di apertura: Premere i due pulsanti situati ai lati dell'apparecchio , eliminando la pressione dentro la sigillatrice.

7. Presa d'aria: connetta la camera del sottovuoto con la pompa.Collochi il tubo plastico su questa uscita per ottenere il sottovuoto di bowls, recipienti, wine stoppers, ecc...

8. Banda di sigillatura: Collochi il plastico da sigillare sopra la banda

9. Cámara de sellado: Camera di sigillatura: Posiziono l'apertura del contenitore plastico dentro la camera. Attrae l'aria e raccoglie qualunque liquido che possa salire dai contenitore plastico.

10. Giunta inferiore: Mantiene l'aria fuori formando una camera d'aria con la giunta superiore.La mantenga pulita e asciutta e la sostituiscia se presenta danni o deformazioni..

11. Giunta superiore: Mantiene l'aria fuori formando una camera d'aria con la giunta inferiore. La mantenga pulita e asciutta e la sostituiscia se presenta danni o deformazioni.

12. Elemento di sigillatura: Resistenza calda con copertura in Teflon per sigillatura del contenitore plastico.

13.Pulsante marinato.

14.Presa d'aria per il bowl.

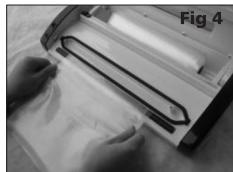
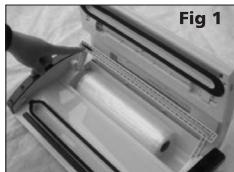
15.Puida della lama.

16.Lama.

ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso diretto di persone (incluso bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali disminuite, o con mancanza di esperienza e conoscenza, salvo che ricevano una supervisione o delle istruzioni concrete, sull'utilizzo dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
- Tenere le buste di plastica ed i componenti l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Possono essere pericolosi.
- Non connettere l'apparecchio alla corrente senza aver verificato che il voltaggio sia compatibile.
- Non lasciare incustodito quando è in funzione.
- Evitare il contatto del cavo con le parti calde.
- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Usare lontano da materiali infiammabili.
- Eviti il contatto con la banda sigillatrice.E' calda e può produrre bruciature.
- Mantenga l'apparecchio lontano da superfici calde.
- Questo apparecchio è stato studiato esclusivamente per uso domestico.
- **MOLTO IMPORTANTE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**
- Per staccare, tirare la spina e mai il cavo.
- Non deve essere usato all'aperto.
- Se il cavo si dovesse deteriorare deve essere sostituito in un centro assistenza competente.

ISTRUZIONI D'USO



- Utilizzi sempre i contenitori plastici, i rotoli e i ricambi originali.

I. Ottenere un contenitore plastico da un rotolo.



1. Connetta l'apparecchio alla corrente elettrica.
2. Introduca l'inizio del rotolo sotto la guida della lama (15) Fig.1
3. Allisci il rotolo fino ad ottenere la misura che desidera per il contenitore plastico. Fig. 2.
4. Scivola la lama (16) premendo sopra la guida della stessa (15) Fig.3.
5. Collochi un estremo della parte tagliata sopra la banda sigillatrice senza entare nella camera sottovuoto Fig. 4.
6. Chiuda il coperchio superiore e prema i pulsanti laterali fino a sentire il click. Fig.5
7. Prema il pulsante "sigillare" per cominciare la sigillatura del contenitore plastico. -Fig.6
8. Prema i pulsanti laterali per aprire il coperchio e fare uscire il contenitore plastico. Il contenitore sarà quindi pronto per il sottovuoto e la sigillatura. Fig.7

II. Impacchettamento sottovuoto con contenitore plastico



1. Collochi il prodotto all'interno di un contenitore plastico. Utilizzi solamente plastico speciale con canali sottovuoto.
2. Pulisca e allisci l'apertura del contenitore plastico, si assicuri che non ci sia polvere o rughe.
3. Collochi l'apertura del contenitore plastico all'interno della camera sottovuoto. Si assicuri che la presa d'aria non sia coperta.- Fig. 1
4. Spinga il coperchio verso il basso, usando due mani, fino al click contemporaneo dei due lati. Fig.2
5. Controlli lo stato dell'indicatore luminoso del pulsante di "Alimenti" e di quello di "aspirazione" per confermare il tempo di sigillato dipendendo dal prodotto che deve sigillare (salsa o asciutto) e la pressione sottovuoto desiderata (Normale/Leggera) secondo il tipo di alimento.
6. Premendo il bottone Sottovuoto + Sigillato, l'apparecchio comincerà il sottovuoto e sigillerà il contenitore plastico automaticamente. - Fig 3

NOTA: Questo prodotto fornisce una pressione molto forte di sottovuoto, per questo motivo, al fine di evitare che alimenti delicati si rompano, osservi il prodotto durante l'ottenimento del sottovuoto e prema immediatamente "sigillato" una volta ottenuta la pressione desiderata. La macchina fermerà la pompa e sigillerà il contenitore plastico.

- 7.L'impacchettamento sottovuoto è terminato.Prema i pulsanti laterali simultaneamente per aprire il coperchio e ritirare il contenitore plastico. – Fig. 4

NOTA:

- Per un effetto di sigillo migliore, è preferibile lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto prima di tornare a utilizzarlo. Elimini qualunque tipo di residuo liquido o solido prima di tornare a utilizzare l'apparecchio.
- Non realizzi la funzione sigillatrice continuamente per evitare che la macchina si surriscaldi. L'apparecchio rifiuterà la funzione se il pulsante "sigillare" è riattivato 15 secondi dopo l'ultima funzione.

L'apparecchio è preparato per essere usato con i contenitori plastici adeguati. Non utilizzi altri tipi di plastici non adatti. Tagli i contenitori con le forbici per aprire la zona da sigillare.

III. Sottovuoto bowl

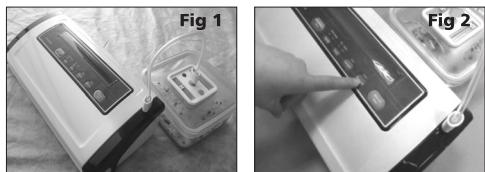
1. Pulisca il coperchio e la base del bowl e si assicuri che tutto sia pulito e asciutto.
2. Collochi gli alimenti dentro il bowl e lasci almeno 2 centimetri tra l'alimento e il bordo del coperchio.
3. Apra il coperchio dell'apparecchio e introduca una parte finale del tubo nella presa d'aria per il bowl (14) e l'altra parte nel centro del buco del coperchio del bowl.
4. Prema l'interruttore del bowl (5) per cominciare il sottovuoto. Per assicurarsi che non ci siano perdite d'aria tra il coperchio e il bowl, prema con la mano all'inizio del sottovuoto. La macchina si fermerà automaticamente al raggiungimento della sufficiente pressione sottovuoto con il pulsante rosso leggermente all'interno.
5. Al fine di utilizzare il wine stopper, seguire la stessa procedura descritta nel bowl. Per rimuovere semplicemente tirare il tappo.

Aprire il bowl dopo il sottovuoto

Per aprire il bowl, bisogna inizialmente liberare l'aria mantenendo premuto il pulsante blu.

Marinare la carne con il bowl.

1. Estratta il tubo, accessorio della parte inferiore del coperchio e lo introduca nella presa del bowl nel buco laterale del corpo (14) Fig.1.
2. Utilizzzi la guida di "aspirazione" per confermare la pressione sottovuoto desiderata
(Normale/Leggera) in relazione all'alimento che desidera marinare. La opzione "normale" è quella consigliata.



Prema il pulsante "Marinato" per cominciare. Fig 2.

L'indicatore luminoso lampeggerà mentre il processo sarà in corso.

Il marinato si produce durante 3 cicli di funzionamento. Il marinato, pertanto, tarderà 10 minuti.

3. Quando il pilota luminoso si spegnerà, il processo di marinato sarà terminato. Tolga il tubo dal bowl e dall'apparecchio.

Nota:

- Quando comincia il sottovuoto nel bowl, prema leggermente il coperchio e l'adattatore del tubo per evitare che si producano fughe d'aria tra il coperchio e il bordo del bowl.
- Per controllare il sottovuoto, controlli che il coperchio sia ben fissato.
- Non prema nessun pulsante durante il funzionamento perché può compromettere il processo di marinato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lo pulisca con un panno leggermente umido.
- Non usare prodotti chimici o abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del grill, ad esempio mai usare gli spray per il forno.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.



GUIA PARA LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

GUIA PARA LA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Clasificación	Alimento	Temperatura	Conservación Normal	Conservación en vacío
Refrigerado	Carne cruda fresca	5±3°C	2~3 días	8~9 días
	Pescado fresco marisco	5±3°C	1~3 días	4~5 días
	Carne cocinada	5±3°C	4~6 días	10~14 días
	Vegetales	5±3°C	3~5 días	7~10 días
	Fruta	5±3°C	5~7 días	14~20 días
	Huevos	5±3°C	10~15 días	30~50 días
Congelado	Carne	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Pescado	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
	Marisco	-16~-20°C	3~5 meses	>1 año
Condiciones normales	Pan	25±2°C	1~2 días	6~8 días
	Galletas	25±2°C	4~6 meses	>1 año
	Arroz / Harina	25±2°C	3~5 meses	>1 año
	Cacahuetes	25±2°C	3~6 meses	>1 año
	Legumbres	25±2°C	5~6 meses	>1 año

Classificação	Alimento	Temperatura	Conservação Normal	Conservação em vácuo
Refrigeração	Carne crua fresca	5±3°C	2 ~ 3 dias	8 ~ 9 dias
	Peixe fresco / marisco	5±3°C	1 ~ 3 dias	4 ~ 5 dias
	Carne cozinhada	5±3°C	4 ~ 6 dias	10 ~ 14 dias
	Vegetais	5±3°C	3 ~ 5 dias	7 ~ 10 dias
	Fruta	5±3°C	5 ~ 7 dias	14 ~ 20 dias
	Ovos	5±3°C	10 ~ 15 dias	30 ~ 50 dias
Congelamento	Carne	-16~-20°C	3 ~ 5 meses	> 1 ano
	Peixe	-16~-20°C	3 ~ 5 meses	> 1 ano
	Marisco	-16~-20°C	3 ~ 5 meses	> 1 ano
Condições normais	Pão	25±2°C	1 ~ 2 dias	6 ~ 8 dias
	Bolinhos	25±2°C	4 ~ 6 meses	> 1 ano
	Arroz / Farinha	25±2°C	3 ~ 5 meses	> 1 ano
	Amendoins / Legumes	25±2°C	3 ~ 6 meses	> 1 ano
	Chá	25±2°C	5 ~ 6 meses	> 1 ano

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerant	Fresh Raw Meat	5±3°C	2~3 days	8~9 days
	Fresh Fish Sea Food	5±3°C	1~3 days	4~5 days
	Cooked Meat	5±3°C	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	5±3°C	3~5 days	7~10 days
	Fruit	5±3°C	5~7 days	14~20 days
	Eggs	5±3°C	10~15 days	30~50 days
Frozen	Meat	-16~-20°C	3~5 months	>1 year
	Fish	-16~-20°C	3~5 months	>1 year
	Sea Food	-16~-20°C	3~5 months	>1 year
Normal condition	Bread	25±2°C	1~2 days	6~8 days
	Biscuit	25±2°C	4~6 months	>1 year
	Rice/ Flour	25±2°C	3~5 months	>1 year
	Peanut/Legume	25±2°C	3~6 months	>1 year
	Tea	25±2°C	5~6 months	>1 year



CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS *

- Esta garantia, cobre, durante 20 dias úteis, qualquer defeito de funcionamento, procedendo-se à troca do aparelho no domicílio do utilizador, sem custo algum para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para a sua aplicação, é imprescindível a entrega ao mensageiro do recibo de compra, junto com o aparelho que vai ser devolvido.
- O aparelho a devolver, tem de estar completo, com todos os seus acessórios, papéis, etc. e na sua embalagem original.
- As exclusões a esta garantia, são as mesmas que as “exclusões da garantia geral (2 anos)”.

GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

- Esta garantia cobre, durante dois anos, a partir da data de compra, qualquer defeito de funcionamento, sem custo algum para o titular do mesmo.
- Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.
- Adicionalmente, o titular da garantia desfrutará em cada momento de todos os direitos que a legislação vigente lhe conceda.

“Exclusões da garantia geral (2 anos)”

- A garantia não cobre as roturas ou avarias produzidas por caídas, instalação incorrecta, manipulação total ou parcial por pessoal alheio aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, uso não doméstico, etc.).
- Igualmente, a presente garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que são objecto de desgaste como consequência do uso, assim como os perecíveis, tais como compostos plásticos, borracha, vidro, cabos, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, pinturas ou revestimentos deteriorados por uso indevido ou reacção a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- Também ficam isentas da garantia as operações de ajuste e limpeza explicadas nos livros de instruções.

GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL *

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.

* Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS*

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación, es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto con el aparato que se va a devolver.
- El aparato a devolver ha de estar completo, con todos sus accesorios, papeles, etc. y en su estuche original.
- Las exclusiones a esta garantía, son las mismas que las "exclusiones de la garantía general (2 años)".

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

PROMOCIONES:

Para que la garantía sea efectiva, si su aparato ha sido obtenido a través de una promoción, asegúrese de guardar algún documento que indique el modelo y la fecha de la entrega. Sin este justificante, la garantía no tendrá validez.

- Esta garantía cubre durante dos años, a partir de la fecha de compra, cualquier defecto de funcionamiento, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Para que la garantía JATA tenga validez ésta deberá estar debidamente cumplimentada, sin tachaduras ni enmiendas y sellada por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

"Exclusiones de la garantía general (2 años)"

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.)
- Igualmente, la presente garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste como consecuencia del uso, así como los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, cables, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones.

GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL*

- JATA con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía general, sin coste alguno para el usuario.

* Los 20 días y la Garantía Plus, sólo es aplicable a España peninsular y Baleares.

ESPAÑOL:

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le concede.

ENGLISH:

In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

FRANÇAIS:

Dans les autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

ITALIANO:

Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.



Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.

Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.



Fecha de compra _____



**Certificado de garantía
Certificado de garantia**

Mod. EV1026

Sello del Vendedor

Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta

Data da Venta

Nombre y dirección del comprador**Nome e direcção do comprador**

3 años de garantía

3 anos de garantia

ESPAÑA: Electrodomésticos JATA, S.A.

Zubibitarre, 8 • 48220 • ABADIANO - Vizcaya
Tel. 902 100 110 • Fax 902 100 111

www.jata.es

PORTRUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt



Mod. EV1026

Recibo S.A.T. N° _____

Fecha de compra _____