

Texte français au verso

EASY CLOSE Vakuumierer und Verschweisser

Wichtiges in Kürze

Sicherheit

- Vor dem ersten Gebrauch dieses Gerätes die Sicherheitshinweise in der Gebrauchsanweisung S. 3 lesen.
- Stellen Sie das Gerät zum Betrieb immer auf eine stabile Fläche.

Betriebsanleitung

- Schliessen Sie das Vakuumiergerät an eine 230 V-Steckdose an und betätigen Sie den Schalter hinten am Gerät.
- Es leuchtet nun automatisch eine weisse Anzeigelampe (in der Mitte des Deckels) auf. Sie zeigt an, dass das Gerät zur Vakuumerzeugung betriebsbereit ist.
- Legen Sie den Verpackungsbeutel (maximale Breite 25 cm) in die Rille und drücken Sie den oberen Deckel beidhändig seitlich mit gleichmässigem Druck nach unten, bis das Gerät geschlossen ist.
- Das Gerät beginnt nun automatisch mit der Erzeugung des Vakuums und die Anzeigelampe wechselt von Weiss auf Blau. Daran schliesst sich die Siegelung an.
- Während des Siegelungsvorgangs leuchtet die Anzeigelampe rot. Wenn das Siegelband erkaltet ist, leuchtet die Anzeigelampe wie zu Beginn, wieder weiss.

Vakuumieren / Versiegeln

- Zum Vakuumieren müssen zwingend Vakuumierbeutel verwendet werden.
- Zum Versiegeln ohne Vakuumierfunktion eignen sich auch zahlreiche handelsübliche Folienbeutel (Tiefkühlbeutel, angebrochene Teigwarenbeutel, etc.).
- Hinweis: je nach Materialzusammensetzung der Folienbeutel ist es möglich, dass einzelne Beutel nicht versiegelt werden können (z. B. Schokoladepulver).

Reinigung

- Vor der Reinigung immer den Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie das Gerät aussen mit einem feuchten Tuch und einem milden Geschirrspülmittel.

Gebrauchsanweisung

- Die ausführliche Gebrauchsanweisung liegt der Originalverpackung bei.

Service- und Garantieleistungen

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Elektrogerätes. Mit dem EASY CLOSE Vakuumierer / Verschweisser holen Sie sich ein hochmodernes Gerät in Ihre Küche und wir sind überzeugt, dass Sie damit viel Freude haben werden.

Wir garantieren die Funktionstüchtigkeit gemäss den in den beigelegten Gebrauch- und Pflegehinweisen beschriebenen Eigenschaften. Garantiedauer bei sachgemässer Behandlung: 2 Jahre.

- Wünschen Sie eine persönliche Demonstration zu Ihrem Gerät?
- Haben Sie Fragen zur Bedienung oder Anwendung?
- Möchten Sie ein Ersatzteil kaufen?
- Tritt an Ihrem Gerät eine Störung oder ein Defekt auf?

Kein Problem! In jedem Fall ist unser Kompetenz-Partner Fust persönlich für Sie da. Mit seinem schweizweiten Filialnetz von über 160 Verkaufsstellen steht er Ihnen jederzeit und überall für sämtliche Fragen sowie mit umfassenden Serviceleistungen zur Verfügung!

Am einfachsten für Sie ist es, wenn Sie sich mit dem **Gerät und Ihrer Kundenrechnung** direkt an einen der speziell ausgebildeten und erfahrenen Berater in der Fust-Filiale in Ihrer Nähe wenden. Die kompetenten Mitarbeiter stehen Ihnen in **sämtlichen Fällen** jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.

Deutscher Text auf der Rückseite

EASY CLOSE soudeuse alimentaire sous vide

L'essentiel en résumé

Sécurité

- Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire les consignes de sécurité à la page 14 de la notice d'utilisation.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable, par exemple sur une table.

Instructions d'emploi

- Branchez l'emballeuse sur une prise de courant électrique 230 V et appuyez sur l'interrupteur situé à l'arrière de l'emballeuse.
- Le voyant s'allume automatiquement en blanc, pour indiquer que l'emballeuse est prête pour faire le vide.
- Placez le sac d'emballage (largeur maximale 25 cm) dans la rainure et appuyez avec les deux mains les côtés du couvercle supérieur par pression régulière vers le bas jusqu'à ce que l'emballeuse soit fermée.
- L'emballeuse commence automatiquement à faire le vide et le voyant passe du blanc au bleu, puis l'opération de scellage commence.
- Pendant l'opération de scellage, le voyant situé passe au rouge puis, après refroidissement de la bande de scellage, le voyant repasse au blanc.

Vide / Scellage

- L'utilisation de sacs sous-vide est impérative pour faire le vide.
- Pour sceller sans faire le vide, on peut aussi utiliser de nombreux sachets en plastique courants (sachets de congélation, paquets de pâtes entamés, etc.).
- Remarque: selon la composition du matériau du sachet, il est possible que certains sachets ne puissent pas être scellés (p. ex. chocolat en poudre).

Entretien

- Débranchez systématiquement l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'extérieur de l'emballeuse avec un chiffon humide et un détergent doux pour la vaisselle.

Notice d'utilisation

- La notice d'utilisation détaillée est jointe à l'emballage original.

Service après-vente et garantie

Félicitations! Vous venez d'acquérir une soudeuse alimentaire EASY CLOSE. Nous sommes persuadés que cet appareil ultramoderne équipera à la perfection votre cuisine et que vous aurez beaucoup de plaisir à l'utiliser.

Nous garantissons le fonctionnement du robot conformément aux propriétés décrites dans les instructions d'utilisation et d'entretien ci-jointes. Durée de la garantie: 2 ans, sauf usage impropre.

- Souhaitez-vous bénéficier d'une présentation individuelle de l'appareil?
- Avez-vous des questions relatives à l'utilisation de l'appareil?
- Souhaitez-vous acheter une pièce de rechange?
- Votre robot présente-t-il un défaut ou est-il en dérangement?

Aucun problème! Fust, notre partenaire spécialisé, est là pour vous aider. Avec son réseau de 160 points de vente à travers la Suisse, Fust est toujours et partout à votre disposition pour répondre à vos questions et vous fournir un service après-vente de qualité.

Le plus simple pour vous est de vous présenter directement **avec l'appareil et la facture d'achat** auprès du magasin Fust le plus proche de votre domicile, où un conseiller expérimenté ayant les connaissances techniques requises s'occupera de vous. Les collaborateurs compétents de Fust vous assisteront **dans tous les cas**, sauront vous conseiller et prendre en charge votre problème.