

**Vakuumierer mit
integriertem Prägestempel – Set**

**Mise sous vide avec
dateur intégré – Set**

**Macchina per sottovuoto con
datario integrato – Set**



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

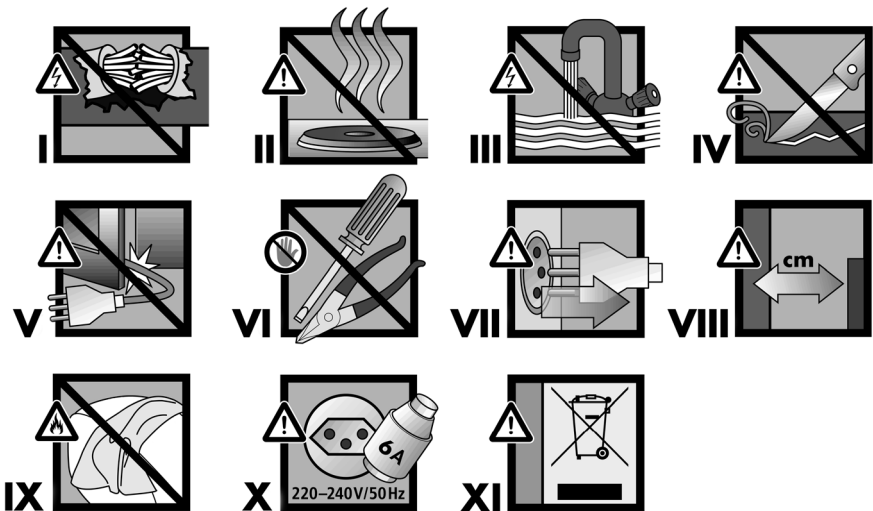
Inhalt / Sommaire

Sicherheit	4
Sicherheitshinweise	7
Vor der Inbetriebnahme	13
Das Bedienfeld	15
Gerätebeschreibung	16
Bedienung der Tasten und des Funktionsreglers	18
Gewünschtes Programm einstellen	19
Datumscode einstellen	22
Inbetriebnahme	23
Reinigung und Lagerung	27
Wichtige Tipps zum Vakuumieren	28
Sicherheitsinformationen für die Aufbewahrung	31
Problembehebung	33
Service	94
Reparatur	95
Technische Daten	96
Sécurité	5
Directives de sécurité	36
Avant la mise en service	43
Description de l'appareil	44
Le tableau de commande	46
Utilisation des touches et du bouton rotatif	47
Réglage du programme souhaité	48
Réglage du code de la date	51
Mise en service	52
Nettoyage et rangement	57
Conseils importants pour l'emballage sous vide	57
Informations de sécurité pour la conservation des aliments	60
Dépannage	62
Service	94
Réparation	95
Dates techniques	97

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	65
Prima della messa in funzione.....	72
Pannello di controllo.....	73
Descrizione del dispositivo.....	74
Uso dei tasti e della manopola per le funzioni.....	76
Impostare il programma desiderato.....	77
Impostazione data.....	80
Messa in funzione.....	81
Pulizia e deposito.....	85
Consigli importanti per la messa sottovuoto.....	86
Istruzioni di sicurezza per il deposito.....	89
Risoluzione problemi.....	91
Servizio.....	94
Riparazione.....	95
Dati tecnici.....	98

Sicherheit / Sécurité / Sicurezza



Hinweise zum Verständnis

Die nummerierten Warnbilder zeigen Ihnen Hinweise, die für Ihre Sicherheit wichtig sind. Bitte befolgen Sie diese, um allfällige Verletzungen zu vermeiden.

- I.** Bei beschädigtem Netzkabel Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst bringen.
- II.** Gerät nicht auf heiße Flächen stellen.
- III.** Gerät nicht unter fließendes Wasser halten oder in Wasser tauchen.
- IV.** Keine scharfen Gegenstände verwenden.
- V.** Netzkabel nicht einklemmen.

VI. Gerät nicht selbst reparieren.

VII. Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

VIII. Raum freihalten für das Gerät.

IX. Gerät nicht bedecken.

X. Gerät nur an Steckdosen mit der vorgesehenen Spannung hängen, siehe „Stromanschluss“/ Seite 12.

XI. Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemäßen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre FUST-Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.

Remarques pour la compréhension

Les symboles d'avertissement numérotés du rabat de couverture vous montrent des directives qui sont importantes pour votre sécurité. Veuillez les observer pour éviter des blessures éventuelles.

I. Si le cordon est défectueux, apporter l'appareil au service de réparation FUST le plus proche.

II. Ne pas poser l'appareil sur des surfaces brûlantes.

III. Ne pas passer l'appareil sous l'eau courante ni le plonger dans l'eau.

IV. N'utilisez pas des objets coupants.

V. Veiller à ne pas coincer le cordon.

VI. Ne pas réparer vous-même l'appareil.

VII. Tirer la fiche hors de la prise.

VIII. Veiller à ce qu'il y ait suffisamment d'espace autour de l'appareil.

IX. Ne pas couvrir l'appareil.

X. Brancher l'appareil uniquement à une prise de courant de la tension indiquée, voir paragraphe « Branchement électrique » / page 41.

XI. Afin de protéger l'environnement, tous les appareils électroniques doivent être éliminés dans le respect des dispositions applicables à la fin de leur durée de vie. Séparer le câble secteur de l'appareil usagé pour le rendre inutilisable et l'amener à votre point de vente FUST pour une élimination conforme.

Notizie per la comprensione

I segni d'avvertimento numerati al risvolto di copertina Le mostrano istruzioni importanti per la Sua sicurezza. Le rispetti, per favore, per evitare eventuali ferimenti.

I. In caso di un danneggiamento del cavo d'alimentazione consegnare l'apparecchio al più vicino centro di riparazione FUST.

II. Non posizionare l'apparecchio su una superficie calda.

III. Non porre l'apparecchio sotto l'acqua corrente né immergerlo in acqua.

IV. Non utilizzare oggetti taglienti.

V. Non incastrare il cavo d'alimentazione.

VI. Non eseguire alcuna riparazione sull'apparecchio.

VII. Estrarre la spina dalla presa di corrente.

VIII. Lasciare spazio libero attorno all'apparecchio.

IX. Non coprire l'apparecchio.

X. Allacciare l'apparecchio solamente a una presa di corrente con la tensione prevista, veda il paragrafo "Allacciamento elettrico" / pg. 69.

XI. Nell'interesse dell'ambiente tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti correttamente al termine della loro vita. Rendere inutilizzabile il dispositivo fuori uso scollegando il cavo di alimentazione e portarlo al punto vendita FUST per uno smaltimento controllato.

Liebe Kundin, lieber Kunde
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf dieses praktischen Vakuu-
mierzgeräts von Betty Bossi
und FUST, mit dem Sie fri-
sche Lebensmittel schnell und
unkompliziert vakuumieren
können und so die Lagerzeit
um ein Vielfaches verlängern
können. Durch den prakti-
schen Datum-Präger können
Sie die Lebensmittelbeutel mit
dem aktuellen Datum verse-
hen.



**Lesen Sie diese Ge-
brauchsanweisung vor
der Installation und der
ersten Inbetriebnahme
des Gerätes aufmerk-
sam durch.**

**Nur dann können Sie
beste Ergebnisse und
höchste Betriebssicher-
heit erzielen. Beachten
Sie unbedingt alle Si-
cherheitshinweise um
Unfälle und Schäden
zu vermeiden. Bitte
bewahren Sie diese
Anleitung zum späteren
Nachlesen sorgfältig
auf.**

**⚡ Bringen Sie die stromfüh-
renden Teile niemals mit
Wasser in Kontakt.**

Gebrauch

- Das Vakuu-
mierzgerät ist aus-
schliesslich für den privaten
Gebrauch bestimmt. Jeglicher
Missbrauch des Gerätes ist
wegen der damit verbunde-
nen Gefahren strengstens
verboten! Verwenden Sie
das Gerät nur gemäss der in
dieser Bedienungsanleitung
enthaltenen Vorschriften.
Wird das Gerät zweckent-
fremdet oder falsch bedient,
kann keine Haftung für even-
tuelle Schäden übernommen
werden.
- Verwenden Sie das Vaku-
mierzgerät nur zum Vaku-
mieren von Lebensmitteln.
Jeder andere, vom Hersteller
nicht empfohlene, Einsatz
kann zu Bränden, Strom-
schlag oder Verletzungen
führen.
- Wird das Gerät für ge-
werbliche Zwecke eingesetzt,
erlischt jeder Garantiean-
spruch.

Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie nur die Zubehörteile, die mit diesem Gerät mitgeliefert wurden. Die Verwendung von falschem Zubehör kann zur Beschädigung des Gerätes führen.
- Bitte achten Sie darauf, dass das Gerät niemals mit Wasser in Kontakt kommen darf. Es darf auch keine Flüssigkeit während des Vakuuierens in das Gerät gelangen (ausser in den Behälter der Absaugkammer)!
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, andernfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser oder in eine Flüssigkeit. Halten Sie es von spitzen Gegenständen fern.
- Gerät nie leer in Betrieb nehmen. Legen Sie nach zwei Vakuuiervorgängen eine Pause von mindestens 20 Se-

kunden ein, damit der Motor abkühlen kann. Es dürfen maximal 25 Vakuuiervorgänge – mit den entsprechenden 20 Sekunden Pausen nach 2 Vakuuiervorgängen – hintereinander durchgeführt werden. Danach das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen lassen! Das Gerät könnte sich sonst überhitzen!

- Halten Sie das Gerät und besonders alle Teile, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen, sauber!
- Gerät nie mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung in Betrieb nehmen.
- Das Gerät muss nicht geölt werden und benötigt keine Schmiermittel.

Achtung!

Der Schweissbalken wird während des Gebrauchs sehr heiss und bleibt es auch noch eine Weile danach! Schweissbalken deshalb während und kurz nach dem Vakuuieren nie berühren – Verbrennungsgefahr!

- Öffnen Sie den Deckel nicht mit zu viel Kraftaufwand! Wenn Sie zu viel Kraft ausüben, könnten die Funktionstasten und der Verschlussriegel verformt werden.

Benutzer

Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dem Inhalt dieser Gebrauchsanweisung vertraut sind. Personen unter Alkohol- oder Medikamenteneinfluss sind nicht befugt, das Gerät zu benutzen.

- Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, während es in Betrieb ist.
- **Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung bzw. Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die Gefahren, die bei der Benutzung entstehen könnten, verstanden haben. Kinder**

dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- **Die Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.**

- Das Gerät und dessen Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahren fernzuhalten, insbesondere wenn das Gerät in Betrieb ist oder abkühlt.

- Entfernen Sie sich nie vom Gerät, solange der Netzstecker in der Steckdose steckt.

Schutz für Kinder

Elektrische Geräte sind kein Spielzeug für Kinder. Lassen Sie das Vakuumiergerät deshalb nie unbeaufsichtigt, während es angeschlossen ist.

- Gerät immer ausser der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kinder dürfen nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken droht.

- **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Stromschlag (X)

Achten Sie darauf, dass Sie die unter Spannung stehenden Teile nie berühren. Ein elektrischer Schlag kann zu schweren Verletzungen oder sogar zum Tod führen. Bitte beachten Sie die nachfolgenden Vorschriften.

- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es am Stromnetz angeschlossen ist.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen oder wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Bevor Sie den Netzstecker ziehen immer prüfen, ob der Vakuumier- bzw. Verschweiss-Vorgang abgeschlossen ist und der Verschlussriegel entriegelt ist.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen.

- **Prüfen Sie Ihr Vakuumiergerät vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Kabel oder Netzstecker beschädigt sind oder das Gerät anderweitige Störungen aufweist, heruntergefallen oder beschädigt ist. Führen Sie Reparaturen niemals selbst durch, sondern bringen Sie das Gerät zum nächsten FUST-Reparaturdienst, damit es überprüft und gegebenenfalls repariert werden kann.**

- Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät oder Netzkabel, sofort mit Gummihandschuhen den Netzstecker ziehen. Nicht ins Wasser greifen. Das Gerät erst wieder in Betrieb nehmen, wenn es vom FUST-Reparaturdienst überprüft wurde.
- Halten Sie das Gerät von Hitze, direkter Sonneneinstrahlung und scharfen Kanten fern.

- Tauchen Sie das Netzkabel, den Netzstecker oder das Gerät niemals ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten.

Netzkabel (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Prüfen Sie vor jeder Inbetriebnahme, ob sich das Netzkabel in einwandfreiem Zustand befindet.
- Im Falle eines beschädigten Netzkabels muss dieses durch den FUST-Reparaturdienst ersetzt werden, da dazu Spezialwerkzeug erforderlich ist. Klemmen Sie das Netzkabel nicht ein und schützen Sie es vor heißen Gegenständen.
- Eine Beschädigung des Netzkabels kann einen Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- Ziehen Sie den Stecker niemals am Netzkabel oder mit nassen Händen aus der Steckdose.
- **Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht**

in Gebrauch ist, nur dann ist das Gerät ausgeschaltet.

- Gerät nicht am Kabel ziehen oder tragen.
- Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Wickeln Sie das Netzkabel komplett ab, bevor Sie den Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- Verlegen Sie das Netzkabel immer so, dass niemand darüber stolpern kann. Es könnten Verletzungen auftreten oder das Gerät könnte beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht und wickeln Sie es nicht um das Gerät.

Stromanschluss (I, X)

⚡ Ein nicht ordnungsgemäßer Umgang mit Strom kann tödliche Folgen haben.

- Schliessen Sie das Vakuumiergerät nur an eine Wandsteckdose mit Wechselstrom mit einer Spannung von 220-240V/50 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gilt 6 Ampère (siehe auch Angaben auf dem Typenschild).
- Schliessen Sie das Gerät niemals an einen Mehrfachstecker an oder an eine Steckdose, an der auch noch andere Geräte angeschlossen sind.
- Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Verwenden Sie niemals ein defektes Stromkabel. Im Falle einer Beschädigung kontaktieren Sie bitte den FUST-Reparaturdienst.
- Ein Verlängerungskabel sollten Sie nur verwenden, wenn sich dieses in einwandfreiem Zustand befindet.

- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit in das Gerät bzw. auf die elektrischen Kontakte gelangt.

- Vor dem Reinigen, Warten oder Aufbewahren immer Gerät vom Netz trennen.

- **Das Gerät ist nur ausgeschaltet, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**

- Bei Nichtbenutzung des Vakuumiergeräts muss das Gerät ausgesteckt sein.

- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmässig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb nehmen.

- Als zusätzlichen Schutz empfehlen wir die Installation eines Fehlerstrom-Schutzschalters (max. 30mA). Ihr Elektroinstallateur berät Sie gerne.

Standort (II, III, VIII, IX)

- Stellen Sie das Vakuumiergerät auf eine ebene, trockene und saubere Fläche, so dass es nicht herunterfallen kann.

Vor der Inbetriebnahme

- Wählen Sie einen gut belüfteten Standort für das Gerät mit einem Abstand von mindestens 20 cm zum nächsten Gegenstand oder zur nächsten Wand und decken Sie das Gerät nicht zu, der Raum über dem Vakuuiergerät muss frei sein.
- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Apparaten auf, die Wärme abgeben wie z.B. Öfen, Gasherde, Kochplatten, etc..
- Achten Sie darauf, dass das Gerät sicher und stabil steht, während es in Gebrauch ist.
- Platzieren Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern und sich daran verletzen kann.
- Das Gerät nicht in Räumen mit explosiven oder entflammaren Stoffen bzw. Flüssigkeiten betreiben (z.B. Haar- oder Deospray).
- Sorgen Sie dafür, dass nichts auf das Gerät fallen kann und das Gerät selbst nirgends herunterfallen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wasser (z.B. Spülbecken etc.) und setzen Sie es weder Regen noch anderer Feuchtigkeit aus.
- Gerät generell von Wasser und Flüssigkeiten fernhalten.
- Nichts auf das Gerät stellen.
- Reservieren Sie sich für das Vakuuiergerät genügend Arbeitsfläche und achten Sie darauf, dass diese trocken und ausser Reichweite von Kindern ist.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen, damit niemand das Gerät herunterziehen oder sich daran verletzen kann.
- Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien und halten Sie es von Hitze und offenen Flammen fern.
- Die Tasten oder die Geräteteile innen wie aussen (inkl. Netzkabel und Stecker) sollten niemals mit Wasser, Flüssigkeiten oder Dampf in Berührung kommen.

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Vakuumiergerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickengefahr).
- Überprüfen Sie, ob das Vakuumiergerät unbeschädigt ist. Wenn nicht, wenden Sie sich an den nächsten FUST-Kundendienst.
- Überprüfen Sie vor Gebrauch immer, ob sich der Gerätestecker und die Steckdose in einwandfreiem Zustand befinden. Ungenügender Kontakt könnte das Gerät beschädigen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob Ihre Hände, die Arbeitsfläche und das Arbeitszubehör sauber sind.

Das Bedienfeld

M LED-Display

Im Display ersehen Sie die verschiedenen Einstellungen

N Multifunktions-Taste „Favorite“

Mit dieser Taste können Sie ein oft gewähltes Programm einspeichern (Taste 3 Sekunden gedrückt halten), damit Sie diese Taste in Zukunft für einen Schnellstart verwenden können. Wenn Sie keine spezifischen Einstellungen tätigen, so können Sie durch kurzes Drücken dieser Taste den Vakuumier- und Schweissvorgang in den Standard-Einstellungen „trockenes Lebensmittel / mittlere Absaug-Geschwindigkeit“ starten.

O Funktions-Regler

Durch Drehen des Reglers können Sie durch die verschiedenen Programme und Einstellungsparameter scrollen und durch Drücken des Reglers diese bestätigen.

Wie Sie dazu genau verfahren müssen, erfahren Sie auf S. 19.

P Taste „Pulse“

Mit dieser Taste können Sie manuell vakuumieren: Nur solange die Taste gedrückt wird, wird dem Beutel Luft entzogen. Mit dieser Taste können Sie nur vakuumieren, nicht verschweissen.

Q Taste „Date“

Wenn Sie den Datumscode auf den Beutel prägen wollen, müssen Sie während des Programmes „Vacuuming & Sealing“ diese Taste drücken.

Achtung: Das Datum kann nur in diesem Programm geprägt werden.

R Taste „Cancel“

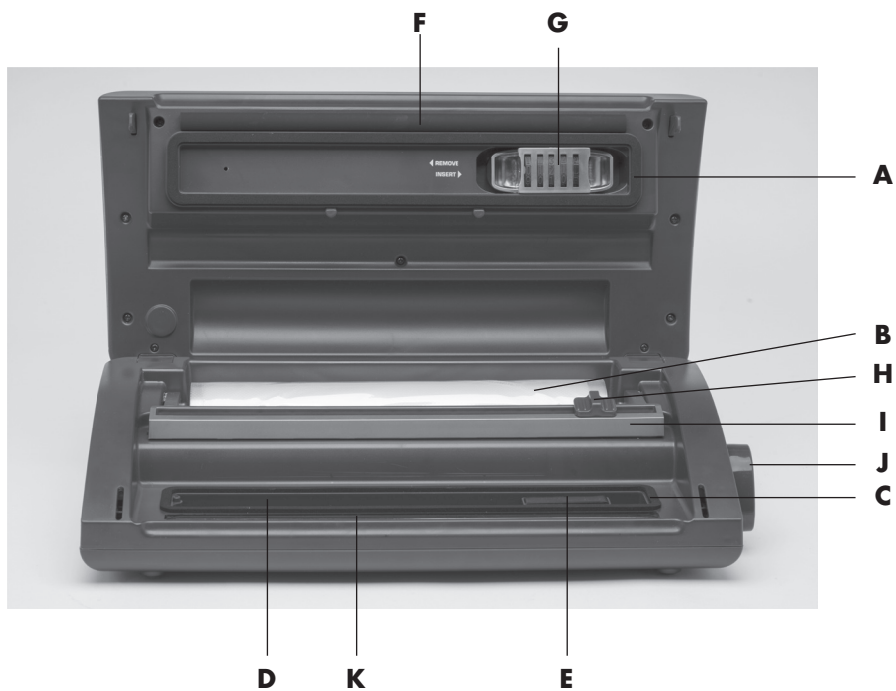
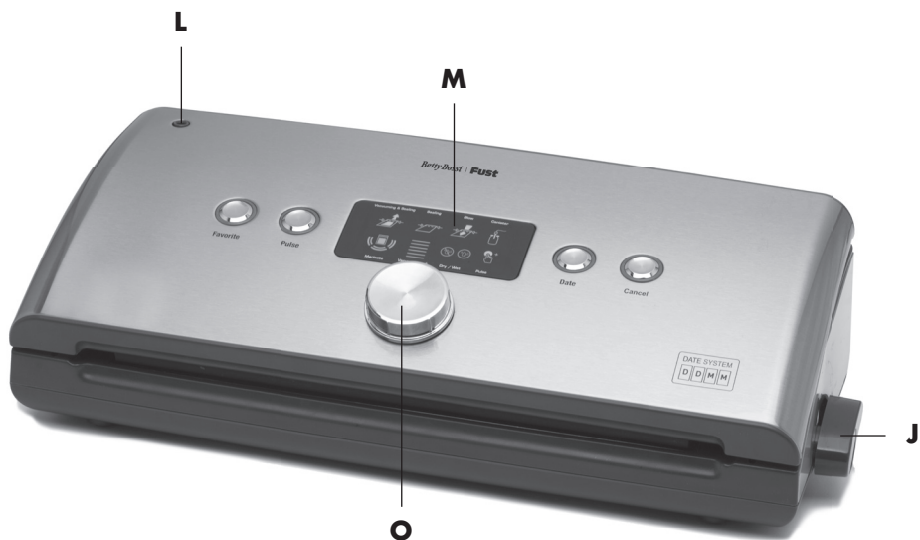
Sobald Sie diese Taste drücken, stoppt das Gerät jede Funktion und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Hinweis: Sobald ein Programm abgeschlossen ist, erlischt auch das blaue Licht um die „Cancel“-Taste.



Gerätebeschreibung

Deutsch



A Oberer Dichtungsring

Verschliesst zusammen mit dem unteren Dichtungsring die Absaugkammer luftdicht, damit der Vakuumier-Prozess erfolgreich stattfinden kann. Kann zur Reinigung entnommen werden.

B Aufbewahrungsfach für Folienrolle

In dieses Fach können Sie die Folienrolle legen.

C Unterer Dichtungsring

Verschliesst zusammen mit dem oberen Dichtungsring die Absaugkammer luftdicht, damit der Vakuumier-Prozess erfolgreich stattfinden kann. Kann zur Reinigung entnommen werden.

D Absaugkammer

Legen Sie das offene Ende des gefüllten Beutels in die Absaugkammer, damit die Luft abgesaugt werden kann. Eventuell austretende Flüssigkeit wird im Behälter, welcher in der Absaugkammer liegt, aufgefangen.
Achtung: Im Behälter könnten sich nach dem Vakuumieren Krümel oder Feuchtigkeit befinden. Entfernen Sie beides sofort nach jedem Vakuumierprozess.

E Heizelement für Datumcode

Wenn Sie den aktuellen Datumcode eingegeben haben und die entsprechende Funktion mit der Taste „Date“ aktiviert haben, wird der Datumcode dank des Heizelements in die Folie geprägt.

F Anpressgummi

Der Anpressgummi muss bei geschlossenem Deckel das Beutelende fest auf den Schweissbalken pressen. Kann zur Reinigung entnommen werden.

G Datumcode-Prägestempel

Hier können Sie manuell das aktuelle Datum und einen Buchstaben für das vakuumierte Lebensmittel einstellen, welches dann auf die Folie geprägt wird, wenn Sie die Taste „Date“ gedrückt haben.

H Cutter

Mit dem Cutter können Sie die Folie bequem abschneiden.

I Cutterleiste

Wenn die Folie unter die Leiste gelegt wird, können Sie mit Hilfe des Cutters die Folie gerade und in einem Handgriff abschneiden.

J Verschlussriegel

Mit dem Verschlussriegel wird der Deckel verriegelt, erst dann leuchtet das Display auf und das Gerät kann in Betrieb genommen werden.

K Schweissbalken

Der Schweissbalken wird heiss und verschweisst dadurch den Beutel.

L Öffnung für Luftabsaugschlauch

Hier könnten Sie einen Luftabsaugschlauch anschliessen, um die Luft z.B. aus einem Behälter abzusaugen oder um das Lebensmittel in einem Behälter zu marinieren.

So werden die Tasten und der Funktions-Regler bedient

N Multifunktions-Taste „Favorite“

Mit dieser Taste können Sie ein oft benutztes Programm individuell einspeichern. So können Sie in Zukunft durch einen kurzen Druck auf diese Taste dieses Programm starten. Zum Programmieren drücken Sie nach der Einstellung und vor der letzten Bestätigung durch den Funktions-Regler für 3 Sekunden die „Favorite“-Taste, solange, bis diese weiss blinkt. Nun ist dieses Programm gespeichert und kann durch einen kurzen Druck auf die „Favorite“-Taste gestartet werden. Wenn Sie keine individuelle Programmierung dieser Multifunktions-Taste vornehmen, können Sie durch einen kurzen Druck auf die „Favorite“-Taste die automatische Vakuumier- und Verschweissfunktion mit den Standard-Einstellungen „trockenes Lebensmittel / mittlere Absauggeschwindigkeit“ starten.

P Taste „Pulse“

Mit dieser Taste können Sie manuell vakuumieren: Solange Sie die Taste drücken, wird der Beutel vakuumiert, d.h. die Luft entzogen; sobald Sie die Taste loslassen, stoppt der Vakuumiervorgang. Diese Funktion ist besonders zu empfehlen, wenn Sie z.B. druckempfindliche Lebensmittel vakuumieren wollen. Mit dieser Taste können Sie nur vakuumieren, nicht verschweissen, der Schweiss-Prozess muss

hinterher gesondert ausgeführt werden.

Die Funktionsleuchte über „Pulse“ leuchtet rechts im Display auf, solange Sie die „Pulse“-Taste drücken.

Q Taste „Date“

Wenn Sie das aktuelle Datum im Prägestempel eingestellt haben und Sie drücken während des laufenden Programmes von „Vacuuming & Sealing“ diese Taste, so wird nach dem Vakuumier-Prozess das Datum in den Beutel geprägt, das Datum-Heizelement (E) erhitzt sich. Während die Prägefunktion aktiviert ist, leuchtet das weisse Funktionslicht um die „Date“-Taste. **Achtung:** Das Datum kann nur im Programm „Vacuuming & Sealing“ geprägt werden.

R Taste „Cancel“

Wenn Sie während einer laufenden Funktion diese Taste drücken, so schaltet sich das Gerät aus und kehrt in den Standby-Modus zurück. Diese Taste kann gedrückt werden, wenn Sie z.B. sehen, dass auf ein druckempfindliches Lebensmittel zu viel Unterdruck ausgeübt wird und Sie deshalb die Absaugpumpe stoppen wollen.


O Funktions-Regler

Den Funktions-Regler können Sie im 360°-Winkel drehen und dadurch ein Programm bzw. eine Einstellung auswählen und bestätigen. Je nachdem, welches Programm oder welche Einstellung mit dem Regler gerade ausgewählt ist, blinkt dieses Symbol heller.

Gewünschtes Programm einstellen


So gehen Sie vor:

a) Drehen Sie den Funktions-Regler, bis die gewünschte Funktion im Display hell blinkt. Durch das Drehen wechseln Sie zwischen „Vacuuming & Sealing“, „Sealing“, „Blow“, „Canister“ und „Marinate“.


 **Vacuuming & Sealing**
Vakuuieren & Verschweissen

 **Sealing**
Verschweissen


Blow
Blasfunktion
(Luft wird in den Beutel geblasen)



Canister
Behälter vakuuieren
(mit Hilfe eines Luftabsaug-schlauches)



Marinate
Fleisch oder Fisch im Beutel oder in einem Behälter marinieren (im Behälter mit Hilfe eines Luftabsaug-schlauches)



b) Wenn Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie zur Bestätigung auf den Funktions-Regler. Nun blinkt das Symbol der nächsten Einstellung, welche zur Ausführung dieses Programmes nötig ist. Wählen und bestätigen Sie auch diese. So geht es weiter, bis am Ende durch das letzte Drücken des Funktions-Reglers das Programm in Gang gesetzt wird.

Das gewünschte Programm mit dem Funktions-Regler einstellen

Wichtig:

Bevor ein Programm eingestellt werden kann, muss das Beutelende im Gerät liegen und der Verschlussriegel muss nach hinten, in die Position „Close“ gedrückt sein sowie der Netzstecker eingesteckt sein, erst dann lässt sich das Gerät bedienen.

Programm „Vakuuieren & Verschweissen“



a) Funktions-Regler drehen, bis das Symbol von „Vacuuming & Sealing“ blinkt.

b) Zur Bestätigung Funktions-Regler drücken.

c) Das Symbol über „Vacuum speed“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, wie schnell der Unterdruck hergestellt werden soll. Drei Geschwindigkeiten können eingestellt werden:

6 Balken: maximale Geschwindigkeit
4 Balken: mittlere Geschwindigkeit
2 Balken: minimale Geschwindigkeit

d) Drücken Sie bei der passenden Geschwindigkeit zur Bestätigung den Funktions-Regler.

e) Das Symbol über „Dry/Wet“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, ob das Lebensmittel im Beutel trocken ist

Gewünschtes Programm einstellen

(Einstellung Dry wählen) oder feucht/nass ist (Einstellung Wet wählen).



Dry
trockenes Lebensmittel



Wet
feuchtes/nasses Lebensmittel

f) Drücken Sie bei dem passenden Symbol zur Bestätigung den Funktions-Regler.

g) Das Gerät startet nun mit dem automatischen Vakuumier- und Verschweissvorgang in den getätigten Einstellungen.

Programm „Verschweissen“ 

a) Funktions-Regler drehen, bis das Symbol von „Sealing“ blinkt.

b) Zur Bestätigung Funktions-Regler drücken.

c) Das Symbol über „Dry/Wet“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, ob das Lebensmittel im Beutel trocken ist (Einstellung Dry wählen) oder feucht/nass ist (Einstellung Wet wählen).



Dry
trockenes Lebensmittel



Wet
feuchtes/nasses Lebensmittel

d) Drücken Sie bei dem passenden Symbol zur Bestätigung den Funktions-Regler.

e) Das Gerät startet nun mit dem automatischen Verschweissvorgang in den getätigten Einstellungen.

Programm „Blasen“ 

a) Funktions-Regler drehen, bis das Symbol von „Blow“ blinkt.

b) Zur Bestätigung Funktions-Regler drücken.

c) Das Symbol über „Vacuum speed“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, wie schnell die Luft in den Beutel geblasen werden soll. Drei Geschwindigkeiten können eingestellt werden:

6 Balken: maximale Geschwindigkeit
4 Balken: mittlere Geschwindigkeit
2 Balken: minimale Geschwindigkeit

d) Drücken Sie bei der passenden Geschwindigkeit zur Bestätigung den Funktions-Regler.

e) Das Symbol über „Dry/Wet“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, ob das Lebensmittel im Beutel trocken ist (Einstellung Dry wählen) oder feucht/nass ist (Einstellung Wet wählen).



Dry
trockenes Lebensmittel



Wet
feuchtes/nasses Lebensmittel

f) Drücken Sie bei dem passenden Symbol zur Bestätigung den Funktions-Regler.

g) Das Gerät startet nun mit dem automatischen Blas- und Verschweissvorgang in den getätigten Einstellungen.

Gewünschtes Programm einstellen

Programm „Behälter vakuumieren“



(kann nur mit einem Luftabsaugschlauch und einem geeigneten Behälter durchgeführt werden)

- a) Funktions-Regler drehen, bis das Symbol von „Canister“ blinkt.
- b) Zur Bestätigung Funktions-Regler drücken.
- c) Das Symbol über „Vacuum speed“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den Funktions-Regler, um einzustellen, wie schnell der Unterdruck hergestellt werden soll. Drei Geschwindigkeiten können eingestellt werden:
6 Balken: maximale Geschwindigkeit
4 Balken: mittlere Geschwindigkeit
2 Balken: minimale Geschwindigkeit
- d) Drücken Sie bei der passenden Geschwindigkeit zur Bestätigung den Funktions-Regler.
- e) Das Gerät startet nun mit dem automatischen Vakuumiervorgang für Behälter in den getätigten Einstellungen.

Programm „Marinieren“



Mit der Marinier-Funktion können Sie Fleisch, Fisch oder Gemüse in einem Beutel oder geeigneten Behälter marinieren. Wenn Sie einen Behälter benutzen, benötigen Sie auch einen Luftabsaugschlauch.

- a) Funktions-Regler drehen, bis das Symbol von „Marinate“ blinkt.
- b) Zur Bestätigung Funktions-Regler drücken.
- c) Das Symbol über „Vacuum speed“ blinkt nun ebenfalls. Drehen Sie den

Funktions-Regler, um einzustellen, wie schnell der Unterdruck hergestellt werden soll. Drei Geschwindigkeiten können eingestellt werden:

6 Balken: maximale Geschwindigkeit
4 Balken: mittlere Geschwindigkeit
2 Balken: minimale Geschwindigkeit

d) Drücken Sie bei der passenden Geschwindigkeit zur Bestätigung den Funktions-Regler.

e) Das Gerät startet nun mit dem automatischen Mariniervorgang in den getätigten Einstellungen.

Achtung: Der Beutel wird nach dem Marinier-Programm nicht verschweisst, dies müssen Sie bei Bedarf mit dem Programm „Sealing“ manuell ausführen.

Marinier-Geschwindigkeiten



Hoch



Mittel



Niedrig

Vacuum Speed-Geschwindigkeiten



Hoch



Mittel



Niedrig

Datumscode einstellen

Den Datumscode-Prägestempel einstellen

- Sie können mit diesem Gerät auch das aktuelle Datum im Beutel einprägen, damit Sie später genau wissen, wann das Lebensmittel vakuumiert wurde.

Achtung:

Das Datum kann nur im Programm „Vacuuming & Sealing“ geprägt werden.

- Zusätzlich können Sie mit einem Buchstaben auch noch die Art des Lebensmittels kennzeichnen.
- Folgende Buchstaben stehen zur Verfügung: **B/C/F/G/K/L/R/S/T/V**

Buchstabe	z.B. anzuwenden für:
B	Blattmangold, Blumenkohl, Bohnen, Brokkoli
C	Chinakohl
F	Fenchel, Frühlingzwiebel
G	Grünkohl, Gurke
K	Kürbis, Kartoffeln, Karotte
L	Linse, Lauch
R	Randee, Rettich, Rosenkohl
S	Schwarzwurzel, Sellerie, Spargel
T	Tomaten, Topinambur

- Um das aktuelle Datum einzustellen, empfiehlt es sich, den Prägestempel aus dem Deckel zu nehmen. Öffnen Sie dazu den Deckel, indem Sie

ihn vorher mit dem Verschlussriegel entriegeln (Position „Open“), dann greifen Sie den Prägestempel links und rechts und ziehen ihn nach links, Richtung „Remove“. Nun können Sie den Prägestempel aus dem Deckel nehmen.



- Stellen Sie den Tag und den Monat mit den Zahlenscheiben ein. An letzter Stelle kann ein Buchstaben für das Lebensmittel eingestellt werden.



- Setzen Sie dann den Prägestempel wieder zurück in den Deckel, schieben Sie ihn dabei nach rechts Richtung „Insert“, so dass er einrastet.

Achtung:

Der Datumscode wird nur eingepreßt, wenn Sie während des laufenden Programms von „Vacuuming & Sealing“ die Taste „Date“ kurz drücken und die Taste weis leuchtet. Nur wenn Sie das Datumsprogramm eingeschaltet haben, erhitzt sich das Heizelement (E) in der Vakuumkammer und das Datum wird in den Beutel geprägt.

Inbetriebnahme

⚡ Ein Stromschlag kann tödlich sein! Befolgen Sie bitte die Sicherheitsvorschriften!

I. Eine Folie zu einem Beutel verschweissen

Wenn Sie aus einer Folienrolle einen Beutel machen wollen, gehen Sie wie folgt vor. Benutzen Sie ausschliesslich Folienrollen von Betty Bossi oder FUST, die für die Verwendung mit diesem Vakuumiergerät vorgesehen sind.

1. Legen Sie eine Folienrolle in das Aufbewahrungsfach. Heben Sie die Cutterleiste an und legen Sie das Rollenende unter die Leiste. Rollen Sie soviel Folie ab, dass die Länge um ca. 7–8 cm länger ist als das zu vakuumierende Lebensmittel.



2. Achten Sie darauf, dass der Cutter entweder ganz links oder ganz rechts positioniert ist. Klappen Sie die Cutterleiste wieder nach unten. Nun können Sie den Cutter mit einer schnellen Bewegung ans andere Ende der Cutterleiste ziehen und so die Folie mit einer geraden Kante abschneiden.



3. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergerätes in eine passende Steckdose, das Gerät ist betriebsbereit. Das Gerät sollte auf einer genügend grossen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche stehen.

4. Legen Sie ein Ende der Beutelfolie flach und gerade auf den Schweissbalken. Das Folienende muss nicht in die Absaugkammer ragen.

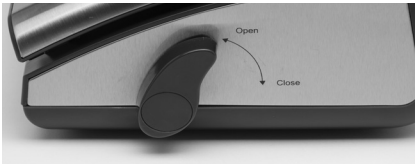


5. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie den Verschlussriegel nach unten, in Richtung „Close“, so dass der Gerätedeckel verriegelt wird.



6. Stellen Sie den Funktions-Regler so ein, dass er in der „Sealing“-Funktion steht (Verschweiss-Funktion). Wie Sie die verschiedenen Funktionen mit dem Regler einstellen können, sehen Sie auf Seite 20 dieser Anleitung.

7. Wenn der Verschweiss-Prozess abgeschlossen ist, ziehen Sie den Verschlussriegel wieder nach oben, in Richtung „Open“, um den Deckel zu entriegeln. Dann öffnen Sie den Deckel.



8. Nehmen Sie nun den Beutel, der an einem Ende mit einer Naht verschweisst ist, aus dem Gerät.

Achtung:

Achten Sie immer darauf, dass die Schweissnaht glatt und ohne Falten ist. Sollten Falten in der Naht sein, schneiden Sie die Naht weg und wiederholen Sie den Vorgang. Nur eine glatte Schweissnaht kann das Vakuum später halten.

II. Trockene oder leicht feuchte Lebensmittel vakuumieren

Wenn Sie trockene oder leicht feuchte Lebensmittel vakuumieren und verschweissen wollen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergerätes in eine passende Steckdose, das Gerät ist betriebsbereit. Das Gerät sollte auf einer genügend grossen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche stehen.

2. Legen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Das Beutelende, das verschweisst wird, sollte trocken und sauber und 7–8 cm länger als das inliegende Lebensmittel sein. Benutzen Sie ausschliesslich Vakuumierbeutel von Betty Bossi oder FUST zu diesem Gerät.

Sollte das Lebensmittel leicht feucht sein, empfehlen wir eine Saugeinlage als Abschluss vor das Lebensmittel zu legen, so dass die gesamte Breite des Beutels abgedeckt ist. Lassen Sie dabei genügend Platz für die Schweissnaht!

3. Säubern Sie das Beutelende, falls nötig, und streichen Sie es glatt, damit es ohne Falten ist.

4. Legen Sie das glatte, saubere Beutelende auf den Schweissbalken, das offene Ende des Beutels muss in die Absaugkammer ragen. Achten Sie darauf, dass die Luftabsaug-Öffnung in der Kammer nicht durch den Beutel abgedeckt wird, sie muss immer offen bleiben, damit die Absaugpumpe funktionieren kann.

Inbetriebnahme



5. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie den Verschlussriegel nach unten, Richtung „Close“, so dass der Gerätedeckel verriegelt wird.



6. Stellen Sie mit dem Funktionsregler die Funktion „Vacuuming & Sealing“ ein und legen Sie alle weiteren Parameter fest, um den automatischen Vakuumier- und Verschweiss-Prozess zu starten. Wie Sie die verschiedenen Funktionen und Parameter mit dem Regler einstellen können, sehen Sie auf Seite 19–20 dieser Anleitung. Sie können auch die Taste „Favorite“ drücken, wenn Sie diese vorher programmiert haben.



7. Sobald das Funktionslicht bei „Vacuuming & Sealing“ und die „Cancel“-Taste erlischt, ist der Vakuumier- und Verschweiss-Prozess abgeschlossen. Ziehen Sie den Verschlussriegel wieder nach oben, Richtung „Open“, um den Deckel zu entriegeln. Dann öffnen Sie den Deckel und entnehmen den Beutel.



8. Prüfen Sie, ob die Schweissnaht glatt und ohne Falten ist.

Achtung:

Ihr Vakuumiergerät erzeugt einen hohen Unterdruck. Wenn Sie druckempfindliche Lebensmittel vakuumieren, sollten Sie während des Vakuumier-Prozesses das Lebensmittel und den Vakuumdruck beobachten. Sollten Sie merken, dass der Vakuumdruck für das Lebensmittel zu hoch wird, können Sie den Vakuumier-Prozess bzw. die Absaugpumpe sofort und jederzeit durch Drücken der „Cancel“-Taste unterbrechen und den Verschweiss-Prozess mit dem Funktions-Regler in Gang setzen oder Sie vakuumieren den Beutel manuell mit der Taste „Pulse“ und verschweissen den Beutel anschliessend, wie nachfolgend beschrieben.

III. Sehr feuchte Lebensmittel bzw. Flüssigkeiten vakuumieren: Verwendung der Taste „Pulse“

Mit der Taste „Pulse“ haben Sie zusätzlich die Option, den Vakuumierprozess manuell zu steuern. Dies ist empfehlenswert, wenn das zu vakuumierende Lebensmittel besonders druckempfindlich oder sehr feucht ist, bzw. wenn Sie Flüssigkeit vakuumieren möchten.

1. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergerätes in eine passende Steckdose, das Gerät ist betriebsbereit.
2. Füllen Sie die gewünschte Flüssigkeit (z.B. Tomatensauce) in den Beutel. Achten Sie darauf, dass der Beutel nur halb gefüllt ist. Benutzen Sie ausschliesslich Vakuumierbeutel von Betty Bossi oder FUST.
3. Legen Sie als Abschluss eine oder zwei Saugeinlagen in den Beutel, so dass die gesamte Breite des Beutels abgedeckt ist. Lassen Sie genügend Platz für die Schweissnaht! Die Flüssigkeit wird nun während des Vakuumvorgangs in der Saugeinlage zurückgehalten und aufgesaugt.
4. Das Beutelende, das verschweisst wird, sollte trocken und sauber sein. Säubern Sie das Beutelende, falls nötig, und streichen Sie es glatt, damit es ohne Falten ist.
5. Legen Sie das glatte, saubere Beutelende auf den Schweissbalken, das offene Ende des Beutels muss in die Absaugkammer ragen. Achten Sie darauf, dass die Luftabsaug-Öffnung nicht durch den Beutel ab-

gedeckt wird, sie muss immer offen bleiben, damit die Absaugpumpe funktionieren kann.

6. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie den Verschlussriegel nach unten, Richtung „Close“, so dass der Gerätedeckel verriegelt wird.
7. Drücken Sie auf die Taste „Pulse“ um den manuellen Vakuumier-Prozess zu starten. Solange Sie die Taste „Pulse“ gedrückt halten, solange saugt die Absaugpumpe Luft aus dem Beutel. Sobald Sie die Taste „Pulse“ nicht mehr drücken, stoppt die Absaugpumpe.

So können Sie den Unterdruck im Beutel genau verfolgen und jederzeit reagieren, d.h. die Taste „Pulse“ loslassen, sobald sich der Beutelinhalt / die Flüssigkeit 5 cm vor dem Beutelende befindet.

Achtung:

Sobald Flüssigkeit angesaugt wird, die Taste „Pulse“ sofort loslassen. Anderenfalls saugt das Gerät Flüssigkeit in die Vakuumpumpe, was das Gerät beschädigen könnte.

8. Stellen Sie mit dem Funktionsregler die Funktion „Sealing“ ein. Wie Sie den Funktionsregler bedienen, ersehen Sie auf Seite 20. Wir empfehlen, nach Beendigung des Schweissvorgangs einen zweiten Schweissvorgang durchzuführen, um sicher zu stellen, dass auch beim Vakuumieren von Flüssigkeiten eine stabile Schweissnaht entsteht.

Reinigung und Lagerung

9. Nach Beendigung des Vorgangs ziehen Sie den Verschlussriegel wieder nach oben, Richtung „Open“, um den Deckel zu entriegeln. Dann öffnen Sie den Deckel und entnehmen den Beutel.

10. Prüfen Sie, ob die Schweißnaht glatt und ohne Falten ist.

11. Überprüfen Sie nach jedem Vakuuervorgang, ob Flüssigkeit in den Behälter der Absaugkammer gelangt ist. Saugen Sie diese Flüssigkeit immer mit einem trockenen Küchepapier auf und wischen Sie den Behälter mit einem leicht feuchten Lappen sauber.

Wichtige Hinweise:

Das Gerät darf nur mit speziellen Vakuuierbeuteln in Betrieb genommen werden, diese sind in jeder FUST-Filiale bzw. im FUST oder Betty Bossi Onlineshop erhältlich. Nur diese speziellen Vakuuierbeutel können dem hohen Vakuumdruck standhalten.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert, Sie sollten nach zwei Vakuuier- und Verschweiß-Vorgängen 20 Sekunden warten, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen. Maximal können Sie 25 Vakuuier- und Verschweiß-Vorgänge hintereinander durchführen, dann muss das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor es erneut eingesetzt wird.

Wichtige Hinweise:

Nach jedem Vakuuierprozess immer prüfen, ob der Behälter in der Absaugkammer sauber und ohne Flüssigkeit ist. Evtl. Flüssigkeit mit einem Küchentuch aufsaugen und den Behälter mit einem leicht feuchten Lappen reinigen.

Achtung: Andere Teile des Gerätes dürfen nicht mit Flüssigkeit in Kontakt kommen!

Um eine Schweißnaht zu öffnen, sollten Sie die Naht mit einer Schere abschneiden.

IV. Gerät ausschalten

- Entriegeln Sie das Gerät bei Nichtgebrauch immer mit Hilfe des Verschlussriegels.
- Ziehen Sie dann immer den Netzstecker, nur so ist das Gerät definitiv ausgeschaltet.

Reinigung und Lagerung

- Vor der Reinigung achten Sie darauf, dass der Netzstecker gezogen ist.
- Der Verschlussriegel muss in jedem Fall entriegelt sein, sowohl für die Reinigung als auch für die Lagerung (Verschlussriegel steht in Position „Open“).
- Reinigen Sie das Gerät nur mit einem leicht feuchten Lappen. Den Behälter in der Absaugkammer können Sie mit einem Küchentuch oder Lappen reinigen. Danach sorgfältig trocknen.

Wichtige Tipps zum Vakuumieren

- Sollten die Dichtungsringe oder der Anpressgummi schmutzig sein, können sie vorsichtig entnommen und mit einem weichen, feuchten Tuch bzw. in warmem Spülwasser gereinigt werden. Danach an der Luft trocknen lassen. Erst wenn die Dichtungen und der Anpressgummi komplett trocken sind, dürfen sie wieder im Gerät eingelegt werden.

Achtung:

Die Dichtungsgummis und der Anpressgummi darf zwar abgewischt oder von Hand gewaschen werden, aber man darf nicht darauf rubbeln oder reiben!

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernde Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

Wichtig:

Lagern Sie das Gerät mit offenem Verschlussriegel (sonst leiden die Dichtungen bzw. sie werden verformt!) an einem trockenen Ort ausserhalb der Reichweite von Kindern, am besten in der Originalverpackung, um es vor Staub zu schützen.

Wichtige Tipps zum Vakuumieren

- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände sowie alle Oberflächen und die Schere sauber sind, bevor Sie mit dem Vakuumieren beginnen. Wir empfehlen, generell immer frische Beutel zu benutzen. In keinem Fall sollten Sie einen Beutel ein weiteres Mal benutzen, wenn Sie darin bereits rohes Fleisch, rohen Fisch oder fettige Lebensmittel aufbewahrt hatten.
- Füllen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel. Das leere Beutelige muss lange genug sein, dass es glatt und ohne Falten auf den Schweissbalken gelegt werden kann.
- Wenn Sie die Lebensmittel nach dem Vakuumieren tiefkühlen wollen, muss der Beutel noch etwas länger sein, da Lebensmittel ihr Volumen vergrössern, wenn sie tiefgefroren werden. Wenn Sie Fleisch oder Fisch vakuumieren, legen Sie die Saugeinlage als Abschluss in den Beutel, so wird die Feuchtigkeit der Lebensmittel absorbiert.
- Das Beutelige sollte immer trocken und ohne Krümel oder Verunreinigungen sein. Es dürfen sich keine Krümel oder Verunreinigungen am Beutelige bzw. später in der Naht befinden, die Naht muss auch komplett glatt und ohne Falten sein.
- Drücken Sie vor Vakuumierbeginn mit der Hand leicht auf den Beutel, damit die meiste Luft bereits entweicht, bevor Sie den Vakuumierprozess starten, damit entlasten Sie die Absaugpumpe und vermeiden, dass sie überlastet wird.

Wichtige Tipps zum Vakuumieren

- Spitze Lebensmittel wie Knochen, Gräten, Muscheln, rohe Nudeln müssen immer mit Küchenpapier umwickelt und „gepolstert“ werden, bevor sie in den Beutel gelegt werden, sonst könnten Löcher im Beutel entstehen und das Vakuum kann nicht gehalten werden.
- Sie sollten nach jedem zweiten Vakuumiervorgang das Gerät 20 Sekunden abkühlen lassen.
- Konnte die Absaugpumpe nach 1 Minute Betrieb aus irgendeinem Grund noch kein Vakuum herstellen, so schaltet sich die Pumpe zum eigenen Schutz automatisch aus. Prüfen Sie dann bitte, ob der Beutel ein Loch hat, ob die Lebensmittel nicht gleichmässig im Beutel verteilt sind oder was sonst der Grund sein könnte.
- Die Dichtungsringe rund um die Absaugkammer müssen immer sauber sein und genau anliegen. Bei Verschmutzungen entnehmen Sie die Dichtungen, wischen Sie mit einem feuchten Tuch sauber oder waschen sie von Hand in warmem Spülwasser und lassen sie komplett an der Luft trocknen, bevor Sie sie wieder im Gerät einsetzen.
- Während des Vakuumierens könnten Flüssigkeiten oder kleine Mengen Krümel versehentlich in die Absaugkammer gelangen und von dort die Absaugpumpe verstopfen. Bei Lebensmitteln in Pulver- oder Puderform sollten Sie eine Saugelinage oder einen Kaffeefilter als Abschluss in den Beutel legen, damit der Beutelinhalt nicht in die Absaugpumpe gesogen werden kann. Achten Sie besonders bei diesen Lebensmitteln darauf, dass der Beutel nicht zu voll gefüllt ist.
- Es ist empfehlenswert, druckempfindliche Früchte manuell mit der Taste „Pulse“ zu vakuumieren und anschliessend mit der Funktion „Sealing“ zu verschweissen.
- Wir empfehlen, Gemüse zu blanchieren, bevor es vakuumiert wird. Kohlgemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gase ab, wenn sie vakuumiert werden, deshalb sollten sie vor dem Vakuumieren blanchiert und tiefgefroren aufbewahrt werden.
- Frische Früchte wie Äpfel, Orangen, Erdnüsse in der Schale oder rohes Gemüse wie Karotten, etc. können nicht vakuumverpackt werden, weil sie noch „atmen“ und dadurch Stickstoff im Beutel entsteht, was den Eindruck vermittelt, als hätte der Beutel ein Loch. Wenn Sie aber die Karotten z.B. vorher kochen, können sie problemlos vakuumverpackt werden.
- Sobald die Lebensmittel vakuumiert sind, legen Sie sie sofort in den Kühlschrank bzw. in den Gefrierschrank. Lassen Sie Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur liegen (ausgenommen jene Lebensmittel, die bei kühler Raumtemperatur gelagert werden wie Mehl, Getreide etc.).
- Leicht verderbliche Lebensmittel sollten immer im Kühlschrank oder Gefrierschrank aufbewahrt werden, auch wenn sie vakuumiert sind. Vakuumieren ist nicht gleichbedeutend mit konservieren!

Wichtige Tipps zum Vakuumieren

- Lebensmittel, die vakuumiert gekauft werden, können nach dem Öffnen erneut in neuen Beuteln vakuumiert werden und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bitte unbedingt das Verfallsdatum auf der Original-Verpackung beachten und die Lebensmittel bis dahin verbrauchen.

- Auch Lebensmittel, die nicht im Kühlschrank gelagert werden müssen, wie Getreide, Mehl, Kuchenmischungen etc. bleiben vakuumverpackt länger haltbar. Lebensmittel mit einem hohen Fettanteil können durch den Sauerstoff und warme Temperaturen leicht ranzig werden. Deshalb eignet sich das Vakuumieren auch hervorragend für Nüsse, Getreide und Gewürze: Sie bleiben vakuumverpackt lange frisch und werden nicht ranzig.

- Auch andere Gegenstände können von einer Vakuumverpackung profitieren: Camping-Zubehör wie Zündhölzer, Erste-Hilfe-Artikel, Bekleidung etc. bleiben trocken. Silberschmuck läuft vakuumverpackt nicht an, Dokumente sind wasserfest verpackt. Pflaster, Schrauben, Nägel, kleines Werkzeug – nur einige Beispiele, was vakuumverpackt immer griffbereit ist.

- Vakuumieren erleichtert Ihnen auch, vorgekochte Speisen mit ins Büro zu nehmen oder spezielle Diäten einzuhalten.

Der Haupteinsatz dieses Geräts ist es, Lebensmittel länger frisch zu halten und dabei ihren vollen Geschmack zu erhalten. Im Allgemeinen wird durch Vakuumverpackung die

mögliche Lagerzeit verdreifacht im Gegensatz zur traditionellen Lagerung.

Weitere Vorteile Ihres Vakuumier-Gerätes:

- Sie können grössere Portionen vorkochen und dann auf kleine Portionen verteilt vakuumieren.

- Sie können problemlos Speisen für Ihr Picknick oder Barbecue vakuumieren und so sicher transportieren.

- Wenn Sie vakuumierte Lebensmittel einfrieren, sind diese vor Gefrierbrand geschützt.

- Vakuumiertes Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchte bleiben bei der Lagerung im Kühlschrank oder Gefrierschrank länger frisch.

Wichtige Hinweise für eine optimale und sichere Lagerung

- Sobald Sie leicht verderbliche Lebensmittel gekocht bzw. erhitzt, aufgetaut oder aus dem Kühlschrank genommen haben, sollten sie umgehend verzehrt werden.

- Verzehren Sie keine verderblichen Lebensmittel, die mehrere Stunden bei Zimmertemperatur gelagert wurden. Dies gilt vor allem, wenn sie vakuumverpackt sind.

- Tauen Sie Lebensmittel generell niemals in heissem Wasserbad oder mit Hilfe anderer Wärmequellen auf, egal ob vakuumverpackt oder nicht. Lebensmittel werden am schonendsten im Kühlschrank langsam aufgetaut.

- Verteilen Sie Ihre Lebensmittel, auch die vakuumverpackten, gleichmässig im Kühlschrank bzw. im Gefrierschrank, damit sie schnell abkühlen können.

Sicherheitsinformationen für die Aufbewahrung von Lebensmitteln

Dieses Vakuumiergerät wird Ihre Vorratshaltung revolutionieren und in Ihrem Haushalt bald schon unentbehrlich werden. Bei vakuumverpackten Lebensmitteln müssen folgende Richtlinien eingehalten werden, damit Lebensmittelsicherheit und -qualität sichergestellt werden. **Bitte lesen Sie folgende Informationen aufmerksam durch.**

- Chemische Reaktionen der Lebensmittel mit Luft, der Umgebungstemperatur, Feuchtigkeit und Enzymen sowie das Wachstum von Mikroorganismen und Verunreinigungen durch Insekten können Lebensmittel verderben.
- Die Hauptursache, warum Lebensmittel ihren Nährwert, ihre Textur, ihren Geschmack und ihre Qualität verlieren, ist der Sauerstoff in der Luft. Die meisten Mikroorganismen vermehren sich durch die Luft, da Feuchtigkeit sowohl in das Lebensmittel transportiert wird als auch daraus entzogen wird, wenn es nicht durch eine wasserdichte Verpackung geschützt ist. Gefrorene Lebensmittel, welche der Luft im Gefrierschrank ausgesetzt sind, bekommen deshalb auch Gefrierbrand.
- Vakuumieren entzieht der Verpackung bis zu 90% der Luft. Da Luft

zu ca. 21% aus Sauerstoff besteht, verbleiben bei 90% weniger Luft nur 2–3% Sauerstoff in der Vakuumverpackung. Die meisten Mikroorganismen können sich in einer Umgebung mit Sauerstoff-Gehalt unter oder bei 5% nicht mehr vermehren.

- Es gibt im Allgemeinen drei Kategorien von Mikroorganismen: Schimmel, Hefe und Bakterien. Sie sind immer und überall präsent, können jedoch nur unter bestimmten Bedingungen Schaden anrichten.

Schimmel: In einer sauerstoffarmen Umgebung oder ohne Feuchtigkeit kann Schimmel nicht wachsen.

Hefe: In einer feuchten Umgebung, mit Zucker und bei moderaten Temperaturbedingungen, kann sich Hefe mit oder ohne Luft ausbreiten. Kühlen verlangsamt das Wachstum von Hefe, einfrieren stoppt es ganz.

Bakterien: Bakterien können sich mit und ohne Luft ausbreiten.

- Ein extrem **gefährliches Bakterium ist Clostridium Botulinum**, und dieses Bakterium kann sich unter bestimmten Bedingungen auch komplett ohne Sauerstoff ausbreiten – es reicht eine Umgebungstemperatur von 4°C bis 46°C. In Lebensmitteln mit wenig Säure, in einer sauerstoffarmen Umgebung und bei Temperaturen, die längere Zeit über 4°C liegen, findet das Bakterium optimale Bedingungen.

Dazu folgende Informationen:

Gefrorenen, getrockneten oder sehr säurehaltigen, salzigen oder süssen Lebensmitteln kann das Botulinum

nichts anhaben. Nicht-säurehaltige Lebensmittel aber wie Fleisch, Meeresfrüchte, in Lauge eingelegte Oliven, Geflügel, Fisch und Eier sind anfällig für Botulinum. Lebensmittel mit wenig Säure wie die meisten Gemüsesorten sind ebenfalls gefährdet. Mittel-säurehaltige Lebensmittel wie sehr reife Tomaten, Chili-Schoten, Feigen und Gurken können auch sehr leicht infiziert werden. Deshalb sollten all diese Lebensmittel nur für kurze Zeit im Kühlschrank gelagert werden oder, für eine längere Lagerung, eingefroren werden und nach dem Erhitzen sofort gegessen werden.

Desweiteren sollten Lebensmittel aus Rohmilch, Weichkäse oder Räucherfisch, Knoblauch, Zwiebel oder Pilze überhaupt nicht vakuumiert werden, da sie anfällig sind für anaerobe Bakterien.

- Einige trockene Lebensmittel, wie Mehl und Getreide, könnten Insektenlarven enthalten. Ohne Vakuumverpackung können die Larven bei der Lagerung schlüpfen und das Lebensmittel so verderben. Eine Vakuumverpackung schützt die Lebensmittel vor den Insekten.

- Am besten lagern Sie Lebensmittel immer bei niedrigen Temperaturen, da sich einige Mikroorganismen auch ohne Luft vermehren können.

- Sollte die Temperatur in Ihrem Kühlschrank für längere Zeit über 4°C liegen, könnte dies das Wachstum von gefährlichen Mikroorganismen fördern, deshalb sollte die Temperatureinstellung in Ihrem Kühlschrank immer 4°C oder niedriger sein.

- Ist die Temperatur in Ihrem Gefrierschrank -18°C oder niedriger, können Lebensmittel darin lange gelagert werden, obwohl auch hier zu bedenken ist, dass Einfrieren die Mikroorganismen nicht abtötet, sondern nur deren Wachstum hemmt.

- Bei trockenen, vakuumverpackten Lebensmitteln hat die Lagertemperatur auf die Lagerzeit einen entscheidenden Einfluss: Pro 10°C niedrigere Lagertemperatur verlängert sich die Lagerzeit bis zu 3–4 mal.

Problembhebung

Problem	Behebung
Nach dem Verschweissen gelangt wieder Luft in den Beutel.	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob in der Schweissnaht Krümel, Fett, Feuchtigkeit oder Verunreinigungen sind. Wenn ja, Naht wegschneiden und das Beutelende mit einem sauberen Tuch säubern und trocknen, bevor Sie den Beutel erneut vakuumieren.• Wenn im Beutel frische Früchte oder Gemüse vakuumiert waren, haben sich eventuell Gase gebildet. Oder die Kühlung war unterbrochen. Öffnen Sie den Beutel und prüfen Sie, ob das Lebensmittel noch geniessbar ist, wenn Sie unsicher sind, werfen Sie es besser weg. Sollte es noch geniessbar sein, verzehren Sie es schnellstmöglich.• Prüfen Sie, ob sich im Beutel ein Loch befindet. Eventuell hatte das vakuumierte Lebensmittel scharfe Ecken oder Spitzen, wie z.B. Muschelschalen oder Gräten, und der Beutel wurde dadurch beschädigt. Spitze Kanten sollten generell vor dem Vakuumieren mit Küchenpapier umwickelt werden.
Wenn ich vakuumieren will, passiert nichts.	<ul style="list-style-type: none">• Prüfen Sie, ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.• Prüfen Sie, ob Netzkabel und Netzstecker unbeschädigt sind.• Prüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Absaugkammer liegt und die Luftabsaug-Öffnung nicht durch den Beutel abgedeckt ist.• Prüfen Sie, dass der Deckel wirklich verriegelt ist, d.h. der Verschlussriegel bis zum Anschlag in der Position „Close“ steht.

Problembhebung

Problem	Behebung
<p>Im Beutel befindet sich immer noch etwas Luft.</p>	<ul style="list-style-type: none">• Damit der Beutel richtig vakuumiert werden kann, sollte das glatte Beutelende komplett in der Absaugkammer liegen und die Luftabsaug-Öffnung nicht durch den Beutel abgedeckt sein.• Prüfen Sie, ob in der Schweißnaht Krümel, Fett, Feuchtigkeit oder Verunreinigungen sind. Wenn ja, Naht wegschneiden und das Beutelende mit einem sauberen Tuch säubern und trocknen, bevor Sie den Beutel erneut vakuumieren.• Prüfen Sie, ob der Schweißbalken und die Dichtungsringe in der Basis und am Deckel frei von Krümel und Verunreinigungen sind, evtl. müssen sie gereinigt werden. Die Dichtungsringe können dazu aus dem Gerät genommen werden. Die Dichtungsringe müssen immer korrekt eingelegt sein. Prüfen Sie die Dichtungsringe auf Verformungen oder ob sie gebrochen sind.• Hat der Beutel ein Loch? Um dies zu testen, verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen Sie ihn in Wasser. Sollten Luftblasen aufsteigen, so hat er ein Loch und kann nicht mehr benutzt werden.• Verwenden Sie nur die Vakuumierbeutel von Betty Bossi oder FUST zu diesem Gerät.• Prüfen Sie, dass der Deckel wirklich verriegelt ist, d.h. der Verschlussriegel bis zum Anschlag in der Position „Close“ steht.

Problembhebung

Problem	Behebung
Der Beutel schmilzt.	<ul style="list-style-type: none">• Sollten der Schweissbalken oder der Anpressgummi überhitzt sein und den Beutel zum Schmelzen bringen, sollten Sie den Gerätedeckel öffnen, den Netzstecker ziehen und das Gerät für einige Minuten abkühlen lassen.
Das Gerät verschweisst nicht nachdem der Vakuumier-Vorgang abgeschlossen ist.	<ul style="list-style-type: none">• Im Gerät ist ein Vakuumdruck-Sensor eingebaut. Sollte der Vakuumdruck im Beutel nicht hoch genug sein, verschweisst das Gerät den Beutel nicht automatisch. Prüfen Sie den Schweissbalken und die Dichtungsringe auf Verunreinigungen bzw. letztere auch auf die korrekte Position. Bei Bedarf säubern und korrekt einlegen. Erneuten Versuch starten.• Prüfen Sie, ob die beiden Dichtungsringe beschädigt, gebrochen oder verformt sind. Sollten die Dichtungsringe verunreinigt sein, können Sie sie aus dem Gerät nehmen und mit einem feuchten Tuch abwischen oder in warmem Spülwasser von Hand waschen. Danach spülen und an der Luft komplett trocknen lassen. Dann korrekt in die Ausbuchtung zurücklegen. Sollten die Dichtungsringe beschädigt sein, wenden Sie sich an den FUST-Service.• Hat der Beutel ein Loch? Um dies zu testen, verschweissen Sie den Beutel mit etwas Luft darin und tauchen Sie ihn in Wasser. Sollten Luftblasen aufsteigen, so hat er ein Loch und kann nicht mehr benutzt werden.• Prüfen Sie, ob in der Schweissnaht Krümel, Fett, Feuchtigkeit oder Verunreinigungen sind. Wenn ja, Naht wegschneiden und das Beutelende mit einem sauberen Tuch säubern und trocknen, bevor Sie den Beutel erneut vakuumieren.• Prüfen Sie, dass der Deckel wirklich verriegelt ist, d.h. der Verschlussriegel bis zum Anschlag in der Position „Close“ steht.

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de ce kit de mise sous vide pratique de Betty Bossi et FUST qui vous permettra d'emballer sous vide en toute simplicité et rapidement des aliments frais et de prolonger ainsi sensiblement leur durée de conservation. Grâce au cachet pratique de la date, vous pourrez imprimer la date actuelle sur les sachets.



Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

Veillez respecter impérativement toutes les consignes de sécurité pour éviter tout risques d'accidents et dommages. Nous vous

prions de conserver cette notice d'utilisation, afin de vous y référer éventuellement ultérieurement.

⚡ Ne mettez jamais les pièces conductrices de courant en contact avec de l'eau.

Usage

- Le kit de mise sous vide est exclusivement destiné à un usage domestique. Toute utilisation non conforme de l'appareil est strictement interdite en raison des risques inhérents ! N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi. En cas d'une utilisation abusive ou d'une fausse manipulation de l'appareil, aucune responsabilité ne peut être assumée pour les dommages éventuels.
- Utilisez l'appareil uniquement pour emballer des aliments sous vide. Tout autre usage non indiqué par le fabricant pourrait provoquer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.

Directives de sécurité

- Si l'appareil est utilisé à des fins professionnelles, ceci met fin à toute garantie.
- Utilisez exclusivement les accessoires qui ont été livrés avec cet appareil. L'utilisation d'accessoires non appropriés peut entraîner un endommagement de l'appareil.
- Prenez soin que l'appareil n'entre jamais en contact avec de l'eau. De même des liquides ne doivent pas s'introduire dans l'appareil pendant l'emballage sous vide (sauf dans le compartiment situé dans la chambre de mise sous vide) !
- Faites faire l'entretien et les réparations, incluant le remplacement du cordon d'alimentation, uniquement par votre service de réparation FUST. Lors des réparations, servez-vous exclusivement des pièces de rechange originales FUST, sinon votre appareil risque d'être endommagé ou vous risquez de vous blesser.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau ou autre liquide. Tenez-le à l'écart d'objets pointus.
- Ne mettez jamais l'appareil en marche à vide. Après deux processus de mise sous vide respectez une pause d'au moins 20 secondes pour que le moteur puisse refroidir. Le nombre maximal de sachets pouvant être mis sous vide est de 25 – en respectant une pause de 20 secondes après 2 processus. Laissez ensuite l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes ! Sinon l'appareil risque de surchauffer !
- Maintenez l'appareil propre et tout particulièrement les éléments qui entrent en contact avec les aliments.
- Ne mettez jamais l'appareil en fonction à l'aide d'une minuterie externe ou d'une télécommande.
- L'appareil n'a pas besoin d'être graissé et ne nécessite aucun lubrifiant.

Attention !

La barre de soudage devient très chaude pendant l'utilisation de l'appareil et le reste encore un certain temps après ! C'est pourquoi vous ne devez pas toucher la barre de soudage pendant et juste après l'emballage sous vide – Risque de brûlure !

- N'ouvrez pas le couvercle en exerçant trop de force ! Si vous exercez trop de force, les touches de fonction et le taquet de verrouillage risquent de se déformer.

Utilisateurs

Cet appareil ne doit être utilisé que par des personnes familiarisées avec le contenu de ce mode d'emploi. Les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

- Ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.

- Les enfants à partir de 8 ans ainsi que les personnes avec des déficiences physiques, sensorielles ou intellectuelles et des personnes mal instruites ou mal informées peuvent utiliser cet appareil lorsqu'ils sont supervisés ou instruits consciencieusement et qu'ils ont compris les risques y liés. Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

- Il est interdit aux enfants de moins de 8 ans de faire des travaux de nettoyage ou d'entretien auprès de l'appareil. Les enfants âgés de 8 ans ou plus doivent être supervisés.

- Tenez l'appareil et son cordon à l'écart des enfants de moins de 8 ans, tout particulièrement quand l'appareil est en service ou en train de refroidir.

- Ne vous éloignez jamais de l'appareil lorsqu'il est encore branché.

Protection des enfants

Les appareils électriques ne sont pas des jouets pour les enfants. Ne laissez jamais le kit de mise sous vide sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Gardez l'appareil toujours hors de la portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec les bandes adhésives et les emballages de l'appareil, il y a risque de mort par étouffement.
- **Les enfants doivent être surveillés afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.**

Risque de décharge électrique (X)

Faites attention à ne pas toucher les parties sous tension. Une décharge électrique peut provoquer de graves blessures ou même entraîner la mort. Veuillez respecter les directives suivantes.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez le kit de mise sous vide et laissez refroidir l'appareil avant de le net-

toyer ou lorsque l'appareil n'est pas en marche.

- Avant de débrancher l'appareil, vérifiez toujours que l'emballage sous vide ou le soudage est achevé et que le taquet de verrouillage est bien déverrouillé.
- N'introduisez pas d'objets dans les ouvertures de l'appareil.
- **Vérifiez l'état de votre appareil avant chaque utilisation. Afin d'éviter un choc électrique, n'utilisez pas l'appareil lorsque le cordon ou la prise est endommagé ou lorsque l'appareil présente un quelconque anomalie ou a subi une chute. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Remettez-le au service après vente FUST le plus proche qui pourra le vérifier et, si nécessaire, réparer.**
- N'utilisez pas l'appareil si vos mains sont humides. Si l'appareil ou le cordon est humide, enfilez aussitôt des gants en caoutchouc et débranchez-le. Ne cherchez pas à attraper l'appareil s'il

est tombé dans l'eau. Ne remettez l'appareil en marche qu'après vérification par le service après-vente de FUST.

- Evitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil. Tenez-le à l'écart de la chaleur et de rebords tranchants.

- Ne plongez jamais le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.

Cordon d'alimentation (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Vérifiez avant chaque mise en service que le cordon d'alimentation est en bon état.

- Si le cordon d'alimentation est défectueux, vous devez le faire remplacer par le service après-vente FUST puisque cela nécessite des outils spéciaux. Ne pliez et ne tordez pas le cordon et maintenez-le à l'écart d'objets chauds.

- L'endommagement du cordon d'alimentation peut provoquer un court circuit, un incendie et/ou une décharge électrique.

- Ne débranchez jamais l'appareil en le tenant par le cordon ou avec des mains humides.

- **Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. L'appareil est alors définitivement éteint et en mode « ARRET ».**

- Ne tirez et ne portez pas l'appareil en le tenant par le cordon.

- Le cordon d'alimentation ne doit jamais toucher les surfaces et pièces chaudes de l'appareil.

- Déroulez entièrement le cordon électrique avant de brancher l'appareil dans une prise secteur.

- Ne posez pas d'objets lourds ou l'appareil lui-même sur le cordon d'alimentation. Risque de court circuit et d'incendie !

- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser. Risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.

- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation, afin que l'appareil ne tombe pas ou que personne ne se blesse.
- Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne l'enroulez pas autour de l'appareil.

Branchement électrique (I, X)

 **Une mauvaise utilisation d'un branchement électrique peut provoquer la mort.**

- Branchez le kit de mise sous vide exclusivement à une prise de courant murale alternatif avec une tension de 220-240V/50Hz. Le fusible minimum de la prise murale est de 6 ampères (référez-vous aux données figurant sur la plaque signalétique).
- Ne branchez jamais l'appareil à une multiprise ou à une prise sur laquelle d'autres appareils sont également branchés.
- Ne branchez jamais l'appareil dans une prise endommagée ou mal fixée. Risque de décharge électrique et d'incendie !
- N'utilisez jamais de cordon d'alimentation défectueux. Contactez le service après-vente FUST en cas d'un mauvais fonctionnement.
- Utilisez seulement des rallonges électriques en bon état.
- Prenez soin que du liquide ne s'introduise pas dans l'appareil ou sur les contacts électriques.
- Avant le nettoyage, l'entretien ou le rangement, débranchez toujours l'appareil.
- **L'appareil n'est éteint que lorsqu'il est débranché.**
- Débranchez l'appareil en cas de non-utilisation.
- Vérifiez de temps en temps que l'appareil et la fiche sont en bon état. Un appareil endommagé ne doit pas être mis en service.
- Afin de garantir une protection supplémentaire, nous vous recommandons d'utiliser un interrupteur de sécurité avec une sensibilité différentielle de maximum 30 mA. Demandez conseil à votre électricien.

Emplacement (II, III, VIII, IX)

- Placez le kit de mise sous vide sur une surface plane, sèche et propre de manière à ce qu'il ne risque pas de tomber.
- Utilisez un emplacement bien aéré pour l'appareil avec un espace de 20 cm minimum jusqu'au prochain objet ou le prochain mur, et ne couvrez pas l'appareil, l'espace au-dessus de l'appareil doit être libre.
- Ne posez jamais l'appareil à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur comme par exemple un four, une gazinière, une plaque de cuisson etc..
- Prenez soin que l'appareil soit placé de manière stable et sécurisée lorsqu'il est en marche.
- Placez le cordon d'alimentation de telle façon que personne ne risque pas de trébucher ou se blesser.
- Ne pas utiliser l'appareil dans des pièces contenant des matières explosives ou inflammables (par exemple du spray pour cheveux ou déodorant).
- Assurez-vous que rien ne peut tomber sur l'appareil, et que l'appareil lui-même ne peut pas tomber.
- N'utilisez jamais l'appareil à proximité d'une source d'eau (par ex. une évier etc.) et ne l'exposez ni à la pluie, ni à l'humidité.
- En règle générale, tenez l'appareil éloigné de l'eau et des liquides.
- Ne placez rien sur l'appareil.
- Réservez-vous suffisamment de surface de travail pour l'appareil, et assurez-vous qu'elle est sèche et hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas pendre le cordon pour que personne ne puisse renverser l'appareil ni se blesser.

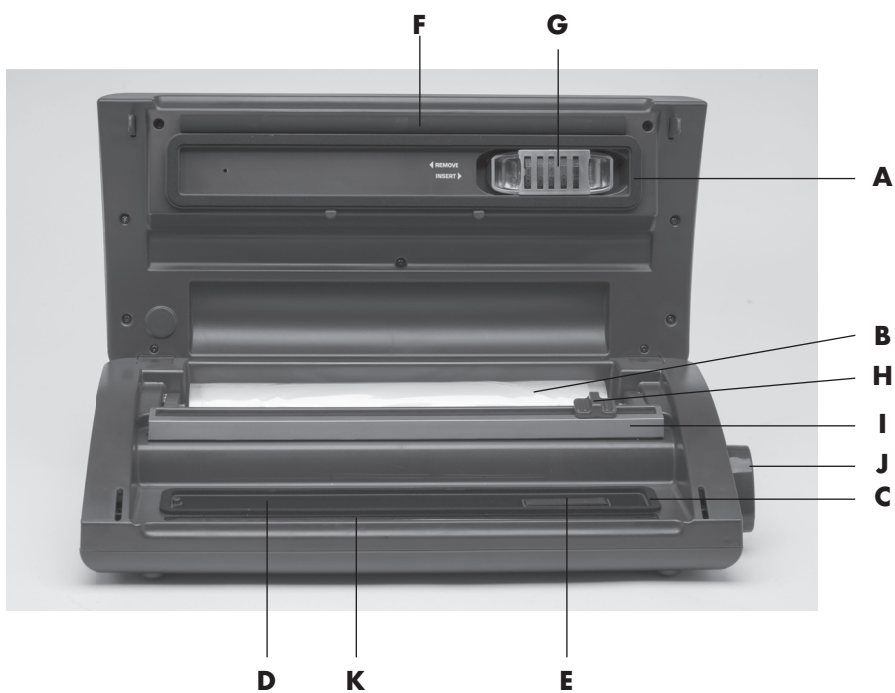
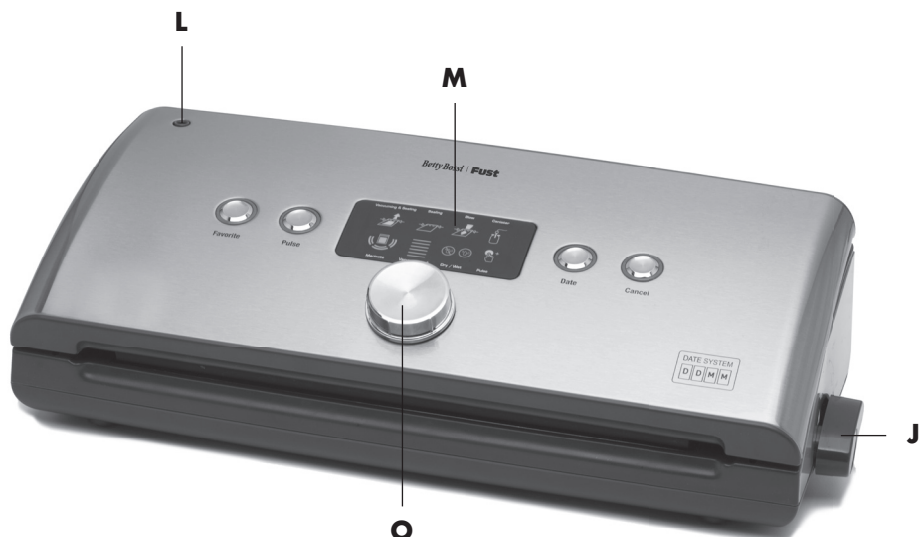
Avant la mise en service

- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur et protégez-le de la chaleur et des flammes.
- Les touches ou les éléments intérieurs et extérieurs de l'appareil (y compris le cordon et la prise) ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau, des liquides ou de la vapeur.

Avant la mise en service

- Sortez le kit de mise sous vide de son emballage et retirez tous les matériaux d'emballage, les autocollants et les films protecteurs. Assurez-vous que des enfants ne jouent pas avec, surtout avec les sacs plastiques (risque d'étouffement).
- Vérifiez que le kit de mise sous vide n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre service client FUST.
- Vérifiez toujours avant l'usage que le cordon d'alimentation, la fiche et la prise électrique sont en bon état. Un contact insuffisant pourrait endommager l'appareil.
- Avant la mise en service, vérifiez que vos mains, le plan de travail et les accessoires sont propres.

Description de l'appareil



Description de l'appareil

- A Joint d'étanchéité supérieur**
Ferme hermétiquement la chambre de mise sous vide avec le joint d'étanchéité inférieur afin que le processus de mise sous vide fonctionne correctement. Peut être retiré afin d'être nettoyé.
- B Compartiment de rangement pour le film plastique**
Dans ce compartiment vous pouvez placer le rouleau de film plastique.
- C Joint d'étanchéité inférieur**
Ferme hermétiquement la chambre de mise sous vide avec le joint d'étanchéité supérieur afin que le processus de mise sous vide fonctionne correctement. Peut être retiré afin d'être nettoyé.
- D Chambre de mise sous vide**
Placez l'extrémité ouverte du sachet rempli dans la chambre de mise sous vide de manière à ce que l'air puisse être aspiré. Du liquide qui pourrait éventuellement s'échapper du sachet est recueilli dans le compartiment récupérateur de liquide qui se situe dans la chambre de mise sous vide. **Attention** : Après l'emballage sous vide des miettes ou de l'humidité peuvent se trouver dans le compartiment. Retirez-les immédiatement après chaque emballage sous vide.
- E Élément chauffant pour le code de la date**
Si vous avez entré le code de la date actuelle et avez activé la fonction correspondante avec la touche « Date », le code de la date sera imprimé sur le film plastique grâce à l'élément chauffant.
- F Barre d'appui en caoutchouc**
La barre d'appui en caoutchouc doit presser correctement l'extrémité du sachet sur la barre de soudage lorsque le couvercle est fermé. Peut être retiré afin d'être nettoyé.
- G Cachet du code de la date (dateur)**
Vous pouvez entrer ici manuellement la date actuelle et une lettre pour les aliments mis sous vide. La date et la lettre seront imprimées sur le film plastique si vous appuyez sur la touche « Date ».
- H Cutter**
Le cutter vous permet de couper facilement le film plastique.
- I Barre de coupe**
Si le film plastique est placé sous la barre, vous pouvez couper le film en un tour de main et bien droit avec le cutter.
- J Taquet de verrouillage**
Le taquet de verrouillage vous permet de verrouiller le couvercle, l'écran ne s'allume que lorsque le couvercle est verrouillé et l'appareil peut alors être mis en marche.
- K Barre de soudage**
La barre de soudage devient très chaude ce qui lui permet de souder le sachet.
- L Orifice pour le tuyau d'aspiration de l'air**
Vous pouvez brancher ici un tuyau d'aspiration de l'air, pour p.ex. aspirer l'air hors d'un récipient ou pour faire mariner des aliments dans un récipient.

Le tableau de commande

M Ecran LED

Les différents réglages s'affichent sur l'écran.

N Touche multifonctions « Favorite »

Vous pouvez sauvegarder avec cette touche un programme que vous utilisez souvent (maintenir la touche enfoncée pendant 3 secondes) pour pouvoir utiliser cette touche ultérieurement pour un démarrage rapide. Si vous ne sélectionnez aucun réglage spécifique, vous pouvez mettre en marche l'emballage sous vide et le soudage sur le programme standard « vitesse d'aspiration moyenne / aliments secs » en appuyant brièvement sur cette touche.

O Bouton rotatif des programmes

Vous pouvez faire défiler les différents programmes et réglages en tournant le bouton rotatif et les activer en appuyant sur le bouton.

Référez-vous page 48 pour plus d'informations sur le moyen de procéder.

P Touche « Pulse »

Cette touche vous permet une mise sous vide manuelle : Le sachet n'est mis sous vide que si vous maintenez cette touche enfoncée. Cette touche vous permet de mettre le sachet sous vide, mais pas de le souder.

Q Touche « Date »

Si vous voulez imprimer le code de la date sur le sachet, vous devez appuyer sur cette touche pendant le programme « Vacuuming & Sealing ».

Attention : La date ne peut être imprimée que sur ce programme.

R Touche « Cancel »

Dès que vous appuyez sur cette touche, l'appareil interrompt immédiatement le programme en cours et repasse sur le mode de veille.

Note : Lorsqu'un programme est terminé, la lumière bleue autour de la touche « Cancel » s'éteint également.



Utilisation des touches et du bouton rotatif

Les touches et le bouton rotatif sont utilisés comme suit :

N Touche multifonctions « Favorite »

Vous pouvez sauvegarder avec cette touche un programme que vous utilisez souvent. Vous pourrez ainsi ultérieurement mettre en marche ce programme en appuyant simplement brièvement sur cette touche. Pour la programmation de cette fonction, appuyez pendant 3 secondes sur la touche « Favorite » après avoir réglé tout d'abord le programme souhaité mais avant d'avoir effectué la dernière confirmation en appuyant sur le bouton rotatif. Relâchez la touche « Favorite » lorsqu'elle clignote en blanc. Ce programme est alors sauvegardé et peut être remis en marche en appuyant brièvement sur la touche « Favorite ». Si vous n'effectuez pas de programmation individuelle de cette touche multifonctions, vous pouvez mettre en marche la mise sous vide et le soudage sur le programme standard « vitesse d'aspiration moyenne / aliments secs » en appuyant brièvement sur la touche « Favorite ».

P Touche « Pulse »

Cette touche vous permet d'effectuer une mise sous vide manuelle : Tant que vous appuyez sur cette touche, le sachet est mis sous vide, c'est-à-dire que l'air est aspiré hors du sachet ; Dès que vous relâchez la touche, la mise sous vide s'interrompt. Ce programme est particulièrement recommandé si vous voulez p.ex. emballer sous vide des aliments sensibles à la pression. Cette touche vous permet de

mettre le sachet sous vide, mais pas de le souder. Le soudage doit être effectué séparément.

Le voyant de droite situé au-dessus de « Pulse » s'affiche sur l'écran tant que vous appuyez sur la touche « Pulse ».

Q Touche « Date »

Si vous avez réglé la date actuelle sur le cachet et que vous appuyez sur cette touche pendant que le programme « Vacuuming & Sealing » est en cours, la date sera imprimée sur le sachet une fois l'emballage sous vide effectué, l'élément chauffant de la date (E) chauffe. Lorsque l'impression de la date est activée, le voyant blanc situé autour de « Date » s'affiche.

Attention : La date ne peut être imprimée que sur le programme « Vacuuming & Sealing ».

R Touche « Cancel »

Si vous appuyez sur cette touche pendant qu'un programme est en marche, l'appareil s'arrête et repasse sur le mode de veille. Vous pouvez p.ex. appuyer sur cette touche si vous constatez qu'une dépression trop importante est exercée sur les aliments sensibles à la pression et que vous voulez pour cette raison arrêter la pompe d'aspiration.

O Bouton rotatif

Vous pouvez tourner le bouton rotatif sur 360° et sélectionner / confirmer ainsi un programme ou un réglage. Ce symbole s'affiche de manière plus prononcée selon le programme ou le réglage que vous sélectionnez avec le bouton rotatif.

Réglage du programme souhaité

Procédez comme suit :

a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le programme souhaité clignote en clair sur l'écran. En tournant le bouton rotatif, vous passez entre les programmes « Vacuuming & Sealing », « Sealing », « Blow », « Canister » et « Marinade ».



Vacuuming & Sealing

Mise sous vide et soudage



Sealing

Soudage



Blow

Programme de soufflage
(De l'air est soufflé dans le sachet)



Canister

Mise sous vide d'un récipient (à l'aide d'un tuyau d'aspiration de l'air)



Marinade

Faire mariner de la viande ou du poisson dans un sachet ou un récipient (dans un récipient à l'aide d'un tuyau d'aspiration de l'air)

b) Une fois le programme souhaité sélectionné, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix. Le symbole du prochain réglage, lequel est également nécessaire pour effectuer ce programme, clignote. Sélectionnez et confirmez celui-ci. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le programme ne se mette en marche une fois le dernier réglage effectué.

Réglage du programme souhaité avec le bouton rotatif

Important :

Avant de pouvoir régler un programme, l'extrémité du sachet doit être placée dans l'appareil, le taquet de verrouillage doit être relevé sur la position « Close » et l'appareil doit être branché, pour pouvoir activer l'appareil.

Programme « Mise sous vide & soudage »



a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole « Vacuuming & Sealing » clignote.

b) Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.

c) Le symbole situé au-dessus de « Vacuum speed » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler la vitesse à laquelle le vide doit être produit. Vous avez le choix entre 3 vitesses :

6 barres : vitesse maximale

4 barres : vitesse moyenne

2 barres : vitesse minimale

d) Une fois sur la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.

e) Le symbole sur « Dry/Wet » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler si les aliments qui se trouvent dans le sachet sont secs (réglage Dry) ou humide/mouillé (réglage Wet).

Réglage du programme souhaité



Dry
Aliments secs



Wet
Aliments humides/mouillés

- f) Une fois sur le symbole souhaité, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- g) L'appareil commence alors la mise sous vide automatique et le soudage avec les réglages effectués.

Programme « Soudage »

- a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole « Sealing » clignote.
- b) Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.
- c) Le symbole sur « Dry/Wet » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler si les aliments qui se trouvent dans le sachet sont secs (réglage Dry) ou humide/mouillé (réglage Wet).



Dry
Aliments secs



Wet
Aliments humides/mouillés

- d) Une fois sur le symbole souhaité, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- e) L'appareil commence alors le soudage automatique avec les réglages effectués.

Programme « Soufflage »

- a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole « Blow » clignote.
- b) Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.
- c) Le symbole situé au-dessus de « Vacuum speed » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler la vitesse à laquelle le soufflage doit être produit. Vous avez le choix entre 3 vitesses :

6 barres : vitesse maximale

4 barres : vitesse moyenne

2 barres : vitesse minimale

- d) Une fois sur la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- e) Le symbole sur « Dry/Wet » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler si les aliments qui se trouvent dans le sachet sont secs (réglage Dry) ou humide/mouillé (réglage Wet).



Dry
Aliments secs



Wet
Aliments humides/mouillés

- f) Une fois sur le symbole souhaité, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- g) L'appareil commence alors le soufflage et soudage automatique avec les réglages effectués.

Réglage du programme souhaité

Programme « Mise sous vide d'un récipient »



(ne peut être utilisé qu'avec un tuyau d'aspiration de l'air et un récipient approprié)

- a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole « Canister » clignote.
- b) Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.

c) Le symbole situé au-dessus de « Vacuum speed » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler la vitesse à laquelle le vide doit être produit. Vous avez le choix entre 3 vitesses :

6 barres : vitesse maximale
4 barres : vitesse moyenne
2 barres : vitesse minimale

- d) Une fois sur la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.
- e) L'appareil commence alors la mise sous vide automatique du récipient avec les réglages effectués.

Programme « Marinade »



Le programme de marinade vous permet de faire mariner de la viande, du poisson ou des légumes dans un sachet ou un récipient approprié. Si vous utilisez un récipient, vous avez besoin d'un tuyau d'aspiration de l'air.

- a) Tournez le bouton rotatif jusqu'à ce que le symbole « Marinade » clignote.

- b) Appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer.

c) Le symbole situé au-dessus de « Vacuum speed » clignote alors également. Tournez le bouton rotatif pour régler la vitesse à laquelle le vide doit être produit. Vous avez le choix entre 3 vitesses :

6 barres : vitesse maximale
4 barres : vitesse moyenne
2 barres : vitesse minimale


- d) Une fois sur la vitesse souhaitée, appuyez sur le bouton rotatif pour confirmer votre choix.


e) L'appareil commence alors le processus de marinade automatique avec les réglages effectués.

Attention : Le sachet n'est pas soudé après le programme de marinade. Si souhaité, vous devez effectuer le soudage manuellement avec le programme « Sealing ».

Vitesses de marinade

 élevée

 moyenne

 faible

Vitesses de mise sous vide « vacuum speed »

 élevée

 moyenne

 faible

Réglage du code de la date

Réglage du cachet du code de la date (dateur)

• Cet appareil vous permet également d'imprimer la date de mise sous vide sur le sachet pour garder un meilleur contrôle sur les dates de mise sous vide de vos aliments.

Attention :

La date ne peut être imprimée que sur le programme « Vacuuming & Sealing ».

- Vous pouvez en plus imprimer une lettre pour étiqueter vos aliments.
- Les lettres suivantes sont disponibles: **B/C/F/G/K/L/R/S/T/V**

Lettre	peut être utiliser p.ex. pour
B	Betterave rouge, blette, brocoli
C	Concombre, chou-rave, carotte, céleri
F	Fenouil, fraise
L	Louche, l'algérienne, laitue
R	Radis, rheum rhabarbarum, raphanus
S	Salsifis
T	Tomate, topinambour

• Pour régler la date actuelle, nous vous recommandons de retirer le cachet du couvercle. Ouvrez pour cela le couvercle en le déverrouillant préalablement avec le taquet de verrouillage (position « Open »), puis tenez le cachet des deux côtés

gauche et droit et déplacez-le vers la gauche en direction de « Remove ». Vous pouvez alors retirer le cachet du couvercle.



• Réglez le jour et le mois avec le disque des chiffres. Le dernier réglage possible est celui d'une lettre qui peut être choisie en fonction des aliments.



• Remettez ensuite le cachet dans le couvercle, faites-le pour cela glisser vers la droite en direction de « Insert » jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

Attention :

Le code de la date ne sera imprimé que si vous appuyez au cours du programme « Vacuuming & Sealing » sur la touche « Date » et que celle-ci s'allume en blanc. L'élément de chauffe (E) situé dans la chambre de mise sous vide ne se chauffe et n'imprime la date sur le sachet que si vous avez activé le programme de la date.

Mise en service

⚡ Une électrocution peut être mortelle ! Respectez les consignes de sécurité !

1. Obtenir un sachet à partir d'un film plastique

Si vous voulez fabriquer un sachet à partir d'un rouleau de film plastique, veuillez procéder comme suit. Utilisez exclusivement les rouleaux de film plastique de Betty Bossi ou FUST qui sont adaptés pour l'utilisation avec ce kit de mise sous vide.

1. Placez un rouleau de film plastique dans le compartiment de rangement du rouleau. Soulevez la barre de coupe et placez l'extrémité du film sous la barre. Déroulez la longueur nécessaire de film en prenant soin que celle-ci doit être 7-8 cm plus longue que les aliments que vous souhaitez emballer sous vide.



2. Prenez soin que le cutter se trouve soit tout à droite, soit tout à gauche. Rabattez la barre. Vous pouvez alors déplacer le cutter d'un vif mouvement vers l'autre extrémité de la barre de coupe pour couper bien droit le film.



3. Branchez le kit de mise sous vide dans une prise secteur appropriée, l'appareil est prêt à l'emploi. Nous vous recommandons de placer l'appareil sur un plan de travail suffisamment grand, propre et sec.

4. Placez une extrémité du film plastique bien à plat et droit sur la barre de soudage. L'extrémité du film plastique ne doit pas se dresser dans la chambre de mise sous vide.

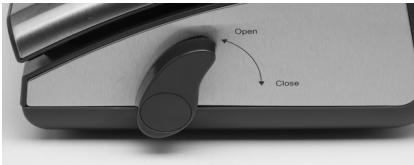


5. Fermez le couvercle de l'appareil et rabattez le taquet de verrouillage en direction de « Close » pour que le couvercle de l'appareil soit verrouillé.



6. Réglez le programme pour qu'il soit sur « Sealing » (programme de soudage). Reportez-vous aux instructions indiquées page 49 pour effectuer les différents réglages possibles avec le bouton rotatif.

7. Une fois le soudage effectué, soulevez à nouveau le taquet de verrouillage en direction de « Open » pour déverrouiller le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle.



8. Retirez alors le sachet, dont une extrémité est soudée, de l'appareil.

Attention :

Prenez toujours soin que la soudure soit bien lisse et sans pli. Si vous constatez des plis, coupez la soudure et recommencez. Seule une soudure bien lisse garantie ultérieurement une mise sous vide.

II. Emballage sous vide d'aliments secs ou légèrement humides

Procédez comme suit pour emballer sous vide et souder des aliments secs ou légèrement humides :

1. Branchez le kit de mise sous vide dans une prise secteur appropriée, l'appareil est prêt à l'emploi. Nous vous recommandons de placer l'appareil sur un plan de travail suffisamment grand, propre et sec.

2. Placez les aliments dans le sachet. L'extrémité du sachet, qui doit être soudée, doit être propre et sèche et dépassez de 7 – 8 cm la partie du sachet qui est remplie avec des aliments. Utilisez exclusivement des sachets de Betty Bossi ou FUST avec cet appareil.

Si les aliments sont légèrement humides, nous vous recommandons de placer une feuille absorbante en dernier dans le sachet avant les aliments pour recouvrir toute la largeur du sachet. Laissez suffisamment de place pour la soudure !

3. Nettoyez l'extrémité du sachet, si nécessaire, et aplatissez-la bien de manière à ce qu'il n'y ait pas de plis.

4. Placez l'extrémité du sachet propre et bien à plat sur la barre de soudage, l'extrémité ouverte du sachet doit se dresser dans la chambre de mise sous vide. Prenez soin que l'ouverture d'aspiration de l'air dans la chambre de mise sous vide ne soit pas recouverte par le sachet, elle doit toujours être dégagée afin que la pompe d'aspiration puisse fonctionner correctement.

Mise en service



5. Fermez le couvercle de l'appareil et rabattez le taquet de verrouillage en direction de « Close » pour que le couvercle de l'appareil soit verrouillé.



6. Réglez le programme pour qu'il soit « Vacuuming & Sealing » et réglez tous les autres paramètres pour mettre en place le programme automatique de mise sous vide et de soudage. Reportez-vous aux instructions indiquées pages 48–49 pour effectuer les différents réglages. Vous pouvez également appuyer sur la touche « Favorite » si vous avez préalablement programmé celle-ci.



7. Le processus d'emballage sous vide et de soudage est achevé dès

que les témoins de « Vacuuming & Sealing » et de la touche « Cancel » s'éteignent. Relevez à nouveau le taquet de verrouillage en direction de « Open » pour déverrouiller le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle et retirez le sachet.



8. Vérifiez que la soudure est bien plate et sans pli.

Attention :

Votre kit de mise sous vide exerce une forte dépression. Si vous emballez sous vide des aliments sensibles à la pression, nous vous recommandons de surveiller les aliments et la dépression exercée pendant l'emballage sous vide. Si vous remarquez que la dépression exercée est trop forte pour les aliments, vous pouvez interrompre à tout moment et immédiatement l'emballage sous vide / la pompe d'aspiration et déclencher le soudage en appuyant sur la touche « Cancel » et déclencher le soudage avec le bouton rotatif. Alternativement, vous pouvez mettre le sachet sous vide manuellement avec la touche « Pulse » et le souder ensuite comme décrit ci-dessous.

III. Emballer sous vide des aliments très humides ou liquides : Utilisation de la touche « Pulse »

La touche « Pulse » vous permet également de contrôler manuellement l'emballage sous vide. Nous vous recommandons cette programmation lorsque les aliments qui doivent être emballés sous vide sont particulièrement sensibles à la pression ou très humides ou lorsque vous voulez emballer des liquides sous vide.

1. Branchez l'appareil dans une prise secteur appropriée, l'appareil est prêt à l'emploi.
2. Remplissez le sachet avec les liquides souhaités (p.ex. de la sauce tomate). Prenez soin que le sachet soit au maximum rempli à moitié. Utilisez exclusivement des sachets de Betty Bossi ou FUST avec cet appareil.
3. Placez une ou deux couches de feuilles absorbantes en dernier dans le sachet pour recouvrir toute la largeur du sachet. Laissez suffisamment de place pour la soudure ! Le liquide sera ainsi retenu et aspiré par la feuille absorbante pendant l'emballage sous vide.
4. L'extrémité du sachet qui doit être soudée doit être sèche et propre. Nettoyez l'extrémité du sachet, si nécessaire, et aplatissez-la bien de manière à ce qu'il n'y ait pas de plis.
5. Placez l'extrémité du sachet propre et bien à plat sur la barre de soudage, l'extrémité ouverte du sachet doit se dresser dans la chambre de mise sous vide. Prenez

soin que l'ouverture d'aspiration de l'air ne soit pas recouverte par le sachet, elle doit toujours être dégagée afin que la pompe d'aspiration puisse fonctionner correctement.

6. Fermez le couvercle de l'appareil et rabattez le taquet de verrouillage en direction de « Close » pour verrouiller le couvercle de l'appareil.
7. Appuyez sur la touche « Pulse » pour mettre en place le programme manuel d'emballage sous vide. La pompe d'aspiration aspire l'air en-dehors du sachet tant que la touche « Pulse » est maintenue enfoncée. Dès que vous relâchez la touche « Pulse », la pompe d'aspiration s'arrête.

Vous pouvez contrôler précisément la dépression exercée dans le sachet et réagir à tout moment en relâchant la touche « Pulse » dès que le contenu du sachet / les liquides se trouvent jusqu'à 5 cm de l'extrémité du sachet.

Attention :

Relâchez immédiatement la touche « Pulse » lorsque du liquide est aspiré. Sinon l'appareil aspire du liquide dans la pompe d'emballage sous vide ce qui risque d'endommager l'appareil.

8. Réglez le programme « Sealing » avec le bouton rotatif. Reportez-vous aux instructions indiquées page 49 pour effectuer les différents réglages. Nous vous recommandons de doubler le soudage, en effectuant

un deuxième soudage une fois le premier achevé, pour être sûr que le sachet soit bien soudé même dans le cas d'aliments liquides.

9. Une fois le programme achevé, relevez le taquet de verrouillage en direction de « Open », pour déverrouiller le couvercle. Ouvrez ensuite le couvercle et retirez le sachet.

10. Vérifiez que la soudure est bien plate et sans pli.

11. Vérifiez après chaque emballage sous vide si du liquide s'est introduit dans le compartiment récupérateur de la chambre de mise sous vide. Aspirez ce liquide toujours avec du papier absorbant sec et nettoyez le compartiment avec un chiffon légèrement humide.

Remarques importantes :

L'appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Nous vous recommandons d'attendre toujours 20 secondes, après deux processus d'emballages sous vide et soudages avant de remettre l'appareil en marche. N'effectuez pas plus de 25 emballages sous vide et soudages de suite. Laissez ensuite refroidir l'appareil pendant au moins 30 minutes avant de pouvoir le réutiliser.

Remarques importantes :

Après chaque emballage sous vide vérifiez toujours que le compartiment récupérateur de liquide est propre et sec. Aspirez éventuellement les liquides qui s'y trouvent avec du papier absorbant et nettoyez le compartiment avec un chiffon légèrement humide.

Attention : Les autres éléments de l'appareil ne doivent pas entrer en contact avec des liquides !

L'appareil ne peut être utilisé qu'avec des sachets spéciaux pour l'emballage sous vide. Ceux-ci sont disponibles dans toutes les filiales FUST ou dans les boutiques en ligne de FUST et de Betty Bossi. Seuls ces sachets spéciaux peuvent résister à la forte dépression exercée lors de l'emballage sous vide.

Pour ouvrir une soudure, nous vous recommandons de la couper avec des ciseaux.

IV. Eteindre l'appareil

- En cas de non-utilisation, déverrouillez toujours l'appareil à l'aide du taquet de verrouillage.
- Débranchez alors l'appareil. L'appareil n'est vraiment éteint que lorsqu'il est débranché.

Nettoyage et rangement

- Avant de nettoyer l'appareil, prenez soin qu'il est bien débranché.
- Le taquet de verrouillage doit toujours être déverrouillé, que ce soit pour le nettoyage ou le rangement de l'appareil (le taquet de verrouillage doit être sur la position « Open »).
- Nettoyez l'appareil seulement avec un chiffon légèrement humide. Vous pouvez nettoyer le compartiment situé dans la chambre de mise sous vide avec un torchon ou un chiffon. Séchez-le ensuite soigneusement.
- Si les joints d'étanchéité ou la barre d'appui en caoutchouc sont sales, vous pouvez les retirer avec précaution et les nettoyer avec un chiffon doux et humide ou dans de l'eau de vaisselle chaude.. Laissez-les ensuite sécher à l'air libre. Remplacez-les dans l'appareil lorsqu'ils sont entièrement secs.

Attention :

Les joints d'étanchéité et la barre d'appui en caoutchouc peuvent être nettoyés avec précaution avec un chiffon ou lavés à la main dans de l'eau, mais vous ne devez pas les gratter ou les frotter !

- N'utilisez pas d'éponges grattoir, de laine d'acier, de détergents ou de produits d'entretien agressif, d'acétone ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
- Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne le maintenez jamais sous de l'eau courante.

Important :

Rangez l'appareil en prenant soin que le taquet de verrouillage soit ouvert (sinon les joints d'étanchéité en souffrent et risquent de se déformer !). Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors portée des enfants, de préférence dans son emballage d'origine afin de le protéger de la poussière.

Conseils importants pour l'emballage sous vide

- Prenez toujours soin que vos mains ainsi que toutes les surfaces et les ciseaux sont propres avant de commencer l'emballage sous vide. Nous vous recommandons d'une manière générale de toujours utiliser des sachets neufs. N'utilisez en aucun cas un sachet qui a déjà été utilisé pour emballer de la viande crue, du poisson cru ou des aliments gras.
- Ne mettez pas trop d'aliments dans un sachet. L'extrémité du sachet doit être suffisamment longue afin de pouvoir y effectuer une soudure sans plis et plate.
- Si vous voulez congeler des aliments après les avoir emballés sous vide, le sachet doit être encore plus long parce que les aliments prennent du volume lorsqu'ils sont congelés. Si vous emballez de la viande ou du poisson sous vide, placez en dernier une feuille absorbante dans le sachet pour absorber l'humidité des aliments.

Conseils importants pour l'emballage sous vide

- L'extrémité du sachet doit être toujours sèche et exempte d'impuretés ou de miettes. Aucune impureté ou miette ne doit se trouver sur l'extrémité du sachet ou plus tard dans la soudure. Celle-ci doit être bien plate et sans plis.

- Avant de procéder à l'emballage sous vide, appuyez légèrement sur le sachet avec vos mains afin d'éliminer la plus grande partie de l'air avant même de commencer l'emballage sous vide. Vous délestez ainsi la pompe d'aspiration et évitez qu'elle soit surchargée.

- Les aliments pointus tels que les os, les arêtes, les coquillages, les pâtes crues doivent toujours être enveloppés et « capitonés » dans du papier absorbant avant de les placer dans le sachet afin d'éviter qu'ils ne percent des trous dans le sachet ce qui aurait pour conséquence de ne pas maintenir le sachet sous vide.

- Nous vous recommandons de toujours laisser refroidir l'appareil pendant 20 secondes après deux emballages sous vide.

- Si pour une raison ou une autre la pompe n'est pas en mesure de mettre le sachet sous vide au bout d'une minute, le pompe s'arrête automatiquement pour sa propre protection. Veuillez alors vérifier si le sachet n'est pas troué, si les aliments sont mal répartis dans le sachet ou s'il y a une autre raison.

- Les joints d'étanchéité situés tout autour de la chambre de mise sous vide doivent être toujours propre et bien mis en place. S'ils sont sales, retirez les joints, nettoyez-les avec un

chiffon humide ou lavez-les à la main dans de l'eau de vaisselle chaude et laissez-les entièrement sécher à l'air libre avant de les remettre en place dans l'appareil.

- Pendant l'emballage sous vide, il se peut que des liquides ou quelques miettes s'introduisent par inadvertance dans la chambre de mise sous vide et bouchent ensuite la pompe d'aspiration. En cas d'aliments en poudre nous vous recommandons de placer une feuille absorbante ou un filtre à café en dernier dans le sachet pour que le contenu du sachet ne soit pas aspiré par la pompe. Dans le cas de ces aliments, prenez particulièrement soin que le sachet ne soit pas trop plein.

- Nous vous recommandons d'emballer sous vide les fruits sensibles à la pression manuellement avec la touche « Pulse » puis de souder les sachets avec le programme « Sealing ». Nous vous recommandons de blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. Les choux tels que le brocoli, le chou-fleur et autres choux dégagent des gaz lorsqu'ils sont emballés sous vide. C'est pourquoi ils doivent être blanchis avant d'être emballés sous vide puis congelés pour les conserver.

- Les fruits frais tels que les pommes, les oranges, les cacahuètes en coque ou les légumes crus comme les carottes etc. ne peuvent pas être emballés sous vide parce qu'ils « respirent » encore et dégagent donc de l'azote dans le sachet ce qui donne l'impression que le sachet a un trou. Si toutefois par exemple vous cuisez préalablement les carottes, vous

Conseils importants pour l'emballage sous vide

pouvez les emballer sans problème sous vide.

- Dès que les aliments sont emballés sous vide, placez-les immédiatement dans le réfrigérateur ou le congélateur. Ne laissez pas les aliments à température ambiante (à l'exception des aliments qui peuvent être entreposés à température ambiante modérée tels que la farine, les céréales, etc.).

- Placez toujours les aliments facilement périssables dans le réfrigérateur ou le congélateur, même lorsqu'ils sont emballés sous vide. Un emballage sous vide n'est pas synonyme de conservation !

- Les aliments qui sont vendus sous vide peuvent, après avoir été ouverts, être à nouveau emballés sous vide dans un nouveau sachet puis conservés dans le réfrigérateur. Veuillez absolument respecter la date de conservation indiquée sur l'emballage d'origine et ne consommez pas les aliments au-delà de cette date.

- Même les aliments qui n'ont pas besoin d'être conservés dans le réfrigérateur, tels que les céréales, la farine, les préparations pour gâteaux etc. se conservent plus longtemps lorsqu'ils sont emballés sous vide. Les aliments gras risquent de devenir légèrement rances lorsqu'ils sont exposés à de l'oxygène et des températures élevées. C'est pourquoi l'emballage sous vide est particulièrement recommandé pour les fruits à coque, les céréales et les épices : Ils restent plus longtemps frais et ne deviennent pas rances lorsqu'ils sont emballés sous vide.

- L'emballage sous vide peut être également profitable à d'autres

objets : Les accessoires de camping tels que les allumettes, les articles de premier soin, les vêtements, etc. restent secs. Les bijoux en argent ne s'oxydent pas lorsqu'ils sont emballés sous vide, les documents sont étanches, les pansements, les vis, clous, outils de petite taille – il ne s'agit que de quelques exemples d'objets qui sont toujours à portée de main lorsqu'ils sont emballés sous vide.

- L'emballage sous vide vous permet également de transporter plus facilement des repas précuits pour les emmener au bureau ou pour suivre un régime spécial.

Le principal but de cet appareil est de maintenir les aliments plus longtemps frais tout en conservant leur saveur. D'une manière générale, la durée de conservation est multipliée par trois lorsque vous emballez les aliments sous vide par rapport à une conservation traditionnelle.

Autres avantages :

- Vous pouvez précuire de grandes quantités puis les emballer sous vide par petites quantités.

- Vous pouvez sans problème emballer sous vide vos aliments pour votre piquenique puis les transporter en toute sécurité.

- Si vous congelez des ingrédients emballés sous vide, vous les protégez ainsi des brûlures de congélation.

- La viande, les volailles, les poissons ou les fruits de mer emballés sous vide se conservent plus longtemps dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Informations de sécurité pour la conservation

Remarques importantes pour une conservation optimale et sûre

- Consommez immédiatement des denrées facilement périssables après les avoir cuites, réchauffées, décongelées ou sorties du réfrigérateur.
- Ne consommez pas de denrées périssables qui ont été entreposées pendant plusieurs heures à température ambiante. Cette consigne est particulièrement valable lorsque les denrées sont emballées sous vide.
- D'une manière générale, ne décongelez jamais les aliments en les plaçant dans un bain-marie chaud ou en utilisant une autre source de chaleur, qu'ils soient emballés sous vide ou non. Décongelez de préférence les aliments lentement dans le réfrigérateur.
- Répartissez vos aliments uniformément dans le réfrigérateur ou le congélateur afin qu'ils refroidissent rapidement, même lorsqu'ils sont emballés sous vide.

Informations de sécurité pour la conservation des aliments

Ce kit de mise sous vide va révolutionner votre comportement en matière de stockage et deviendra indispensable pour votre ménage. Les directives suivantes doivent être respectées pour les aliments emballés sous vide afin de garantir une sécurité et qualité alimentaire. **Veillez lire attentivement les informations qui suivent.**

- Les aliments peuvent s'avérer en raison des réactions chimiques des

aliments au contact de l'air, de la température ambiante, de l'humidité et des enzymes ainsi que de la croissance de microorganismes et d'impuretés provenant d'insectes.

- La raison principale comme quoi les aliments perdent leur valeur nutritive, leur texture, leur saveur et leur qualité, est l'oxygène qui se trouve dans l'air. La plupart des microorganismes se propagent à travers l'air, car l'humidité est transportée à travers les aliments tout en s'échappant s'ils ne sont pas protégés par un emballage imperméable.

C'est pourquoi les aliments congelés qui entrent en contact avec l'air dans le congélateur ont également des brûlures de congélation.

- La mise sous vide élimine jusqu'à 90% de l'air des emballages. Étant donné que l'air est composé d'environ 21% d'oxygène, il ne reste plus que 2-3% d'oxygène lorsqu'il y a 90% moins d'air dans l'emballage. La plupart des microorganismes ne peuvent plus se propager dans un environnement dans lequel la teneur en oxygène est égale ou inférieure à 5%.

- D'une manière générale il existe trois catégories de microorganismes : les moisissures, les levures et les bactéries. Ils sont toujours et partout présents, mais ne peuvent toutefois faire des ravages que dans certaines conditions.

Les moisissures : Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement pauvre en oxygène ou sans humidité.

Informations de sécurité pour la conservation

Les levures : Les levures peuvent se propager avec ou sans air dans un environnement humide, avec du sucre et des conditions thermiques modérées. Un refroidissement ralentit la propagation des levures, une congélation la stoppe entièrement.

Les bactéries : Les bactéries peuvent se propager avec ou sans air.

• **Une bactérie particulièrement dangereuse est la clostridium botulinum.** Dans certaines conditions cette bactérie peut se propager même sans aucun oxygène – elle a seulement besoin d'une température ambiante entre 4°C et 46°C. Cette bactérie trouve des conditions optimales dans des aliments peu acides, un environnement pauvre en oxygène et une température prolongée supérieure à 4°C.

Informations à ce sujet: La botulinum ne se propage pas dans des aliments congelés, secs ou très acides, salés ou sucrés. Toutefois les aliments non-acides tels que la viande, les fruits de mer, les olives marinées, les volailles, les poissons et les œufs sont sensibles à la botulinum. Les aliments peu acides tels que la plupart des légumes sont également menacés. Les aliments moyennement acides tels que les tomates mûres, les piments rouges, les figues et les concombres peuvent être également facilement infectés. C'est pourquoi tous ces aliments ne peuvent être conservés au réfrigérateur que pour une courte durée. Pour une conservation plus longue, ils doivent être congelés et immédiatement consommés après les avoir réchauffés. En outre, les aliments à base de lait

cru, de fromage à pâte molle ou de poisson fumé, l'ail, les oignons ou les champignons ne peuvent pas être emballés sous vide parce qu'ils sont sensibles aux bactéries de type anaérobie.

• Certains aliments secs, tels que la farine ou les céréales, risquent de contenir des larves d'insecte. S'ils ne sont pas emballés sous vide, les larves peuvent éclore pendant la conservation et avarier les aliments. Un emballage sous vide protège les aliments contre les insectes.

• Conservez de préférence toujours les aliments à basse température car les microorganismes peuvent se propager même sans air.

• Si la température dans votre réfrigérateur est supérieure à 4°C pendant une période de temps prolongée, cela peut encourager la propagation de microorganismes dangereux. C'est pourquoi nous vous recommandons de toujours programmer la température de votre réfrigérateur sur 4°C ou moins.

• Si la température de votre congélateur est de -18°C ou inférieure, les aliments peuvent y être conservés pendant une période prolongée. Toutefois nous vous rappelons que la congélation ne tue pas les microorganismes, elle endigue simplement leur propagation.

• La température a une influence décisive sur la durée de conservation des aliments secs, emballés sous vide : Si vous diminuez la température de conservation de 10°C, la durée de conservation se multiplie à chaque fois par 3 ou 4.

Dépannage

Problème	Dépannage
De l'air s'introduit à nouveau dans le sachet après qu'il ait été soudé.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez qu'il n'y a pas de miettes, graisses, humidité ou impuretés dans la soudure. Si c'est le cas, coupez la soudure, nettoyez puis séchez l'extrémité du sachet avec un chiffon propre avant d'emballer à nouveau le sachet sous vide.• Si vous avez emballé des fruits ou légumes frais sous vide, il se peut que des gaz se sont formés. Ou la chaîne de refroidissement a été interrompue. Ouvrez le sachet et vérifiez que les aliments sont encore comestibles. Si vous n'êtes pas sûr, il est préférable de les jeter. S'ils sont encore comestibles, consommez-les le plus rapidement possible.• Vérifiez s'il n'y a pas de trou dans le sachet. Les aliments mis sous vide avaient éventuellement des rebords pointus ou tranchant, comme p.ex. les coquilles de fruits de mer ou les arêtes de poisson, et le sachet a été endommagé. Nous vous recommandons d'envelopper les rebords pointus dans du papier absorbant avant de les emballer sous vide.
Il ne se passe rien lorsque je veux emballer sous vide.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez que l'appareil est branché dans une prise en bon état de fonctionnement.• Vérifiez que le cordon et la prise ne sont pas endommagés.• Vérifiez que le sachet est bien positionné dans la chambre de mise sous vide et que l'ouverture d'aspiration n'est pas recouverte par le sachet.• Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé, c'est-à-dire que le taquet de verrouillage doit être abaissé jusqu'à la butée sur la position « Close ».

Dépannage

Problème	Dépannage
Il reste encore de l'air dans le sachet.	<ul style="list-style-type: none">• Pour que le sachet soit correctement emballé sous vide, l'extrémité plate du sachet doit être entièrement placée dans la chambre de mise sous vide et le sachet ne doit pas recouvrir l'ouverture d'aspiration.• Vérifiez qu'il n'y a pas de miettes, de graisse, d'humidité ou d'impuretés sur la soudure. Si c'est le cas, coupez-la, puis nettoyez-la et séchez l'extrémité du sachet avec un chiffon propre et sec avant d'emballer à nouveau le sachet sous vide.• Vérifiez que la barre de soudage et les joints d'étanchéité sur le socle et le couvercle ne sont pas recouverts de miettes ou d'impuretés. Ils doivent éventuellement être nettoyés. Les joints d'étanchéité peuvent pour cela être retirés de l'appareil. Les joints d'étanchéité doivent toujours être correctement positionnés dans l'appareil. Vérifiez que les joints d'étanchéité ne sont pas déformés ou cassés.• Est-ce que le sachet a un trou ? Pour vérifier, soudez le sachet avec un peu d'air et plongez-le dans de l'eau. Si des bulles d'air s'échappent, cela veut dire que le sachet est troué et ne peut plus être utilisé.• Utilisez exclusivement les sachets sous vide de Betty Bossi ou FUST avec cet appareil.• Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé, c'est-à-dire que le taquet de verrouillage doit être abaissé jusqu'à la butée sur la position « Close ».

Dépannage

Problème	Dépannage
Le sachet fond.	<ul style="list-style-type: none">• Si la barre de soudage ou la barre d'appui a surchauffé, ce qui a entraîné une fonte du sachet, ouvrez le couvercle de l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir pendant quelques minutes.
L'appareil ne soude pas après avoir emballé sous vide.	<ul style="list-style-type: none">• L'appareil est équipé d'un capteur de la dépression. Si la dépression n'est pas assez élevée dans le sachet, l'appareil ne soude pas automatiquement le sachet. Vérifiez qu'aucune impureté n'encombre la barre de soudage et les joints d'étanchéité et que ces derniers sont bien positionnés. Si nécessaire, nettoyez-les et remettez-les en place. Remettez l'appareil en marche.• Vérifiez que les deux joints d'étanchéité ne sont pas endommagés, cassés ou déformés. Si les joints d'étanchéité sont sales, vous pouvez les retirer de l'appareil pour les nettoyer avec un chiffon humide ou pour les laver à la main dans de l'eau de vaisselle chaude. Rincez-les ensuite et laissez-les sécher entièrement à l'air libre. Remettez-les enfin en place correctement. Si les joints d'étanchéité sont endommagés, prenez contact avec le service après-vente de FUST.• Est-ce que le sachet a un trou ? Pour le vérifier, soudez le sachet avec un peu d'air dedans et plongez-le dans de l'eau. Si des bulles d'air s'échappent, cela signifie que le sachet est troué et ne peut plus être utilisé.• Vérifiez qu'il n'y a pas de miettes, graisses, humidité ou impuretés dans la soudure. Si c'est le cas, coupez la soudure, nettoyez puis séchez l'extrémité du sachet avec un chiffon propre avant d'emballer à nouveau le sachet sous vide.• Vérifiez que le couvercle est bien verrouillé, c'est-à-dire que le taquet de verrouillage doit être abaissé jusqu'à la butée sur la position « Close ».

Gentile cliente

Congratulazione per l'acquisto di questa pratica macchina per sottovuoto di Betty Bossi e FUST, che consente di mettere rapidamente e facilmente sottovuoto di alimenti freschi e così prolungare notevolmente la durata di conservazione.

È possibile stampare la data attuale sulla pellicola degli alimenti tramite un datario (che stampa a caldo).



Leggere con attenzione questo manuale d'istruzioni prima d'installare e di usare l'apparecchio.

Solo così è possibile ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.

Seguire le norme di sicurezza per evitare danni ed incidenti. Conservare sempre questo libretto di istruzioni.

⚡ Non mettere mai le parti che conducono corrente a contatto con acqua.

Uso

- La macchina per sottovuoto è destinata esclusivamente all'uso domestico. Qualsiasi uso improprio o modificazione dell'apparecchio è severamente vietato a causa dei rischi ad esso collegati! Utilizzare l'apparecchio solamente nel modo illustrato in queste istruzioni. Se l'apparecchio è usato abusivamente o per uno scopo diverso da quello previsto, non potrà essere assunta alcuna responsabilità per eventuali danni.
- Utilizzare la macchina per sottovuoto solo per mettere sottovuoto di alimenti. Ogni altro uso non raccomandato dal fabbricante può provocare incendi, scariche elettriche o lesioni.
- Se l'apparecchio viene utilizzato a scopo commerciale o industriale non potrà essere più data alcuna garanzia.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare solo gli accessori in dotazione con questa unità. L'uso di accessori non originali può danneggiare l'apparecchio.
- Si prega di fare attenzione che l'apparecchio non venga mai a contatto con acqua. Inoltre, nessun liquido deve entrare nel dispositivo durante la messa sottovuoto (tranne nel contenitore della camera di aspirazione)!
- L'assistenza tecnica come riparazioni e cambio del cavo di alimentazione devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di riparazione FUST. Per le riparazioni devono essere utilizzati solo pezzi di ricambio originali, in caso contrario l'apparecchio potrebbe essere danneggiato o si potrebbe essere feriti.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in un liquido. Tenerlo lontano da oggetti appuntiti.
- Non utilizzare mai il dispositivo vuoto. Fare una pausa di almeno 20 secondi dopo due confezionamenti sottovuoto per consentire al motore di raffreddarsi. Si possono effettuare al massimo 25 confezionamenti sottovuoto consecutivi – con i relativi 20 secondi di pausa dopo due confezionamenti. Dopodiché lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti! Il dispositivo potrebbe altrimenti surriscaldarsi!
- Mantenere l'apparecchio sempre pulito e soprattutto tutte le parti che vengono a contatto con gli alimenti.
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio con un timer esterno o un telecomando.
- Il dispositivo non richiede l'utilizzo di oli o lubrificanti.

Attenzione!

La barra saldante diventa molto calda durante l'uso e lo rimane per un po'! Non toccare quindi mai la barra saldante durante e subito dopo la messa sottovuoto – pericolo di ustioni!

- Non aprire il coperchio con troppa forza! Altrimenti si potrebbero deformare sia i tasti delle funzioni che il gancio di bloccaggio.

Utenti

L'apparecchio deve essere utilizzato solamente da persone che sono familiari con queste istruzioni per l'uso. Persone sotto l'influenza d'alcol o medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio.

- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio mentre è in uso.
- **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensorie o mentali limitate, o da persone non a conoscenza dell'apparecchio o inesperte, se vengano sorvegliati o abbiano potuto beneficiare di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e abbiano compreso i pericoli risultanti dall'impiego di questo. Bambini non devono giocare con l'apparecchio.**

- **La pulizia e manutenzione effettuate dall'utente non possono essere eseguite da bambini, a meno che questi abbiano 8 o più anni e vengano sorvegliati.**

- L'unità e il suo cavo di alimentazione devono essere tenuti lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni, soprattutto quando l'unità è in funzione o si raffredda.

- Non allontanarsi mai dall'apparecchio mentre la spina è collegata alla presa di corrente.

Protezione per bambini

Apparecchi elettrici non sono giocattoli per bambini. Non lasciare, quindi, mai la macchina per sottovuoto incustodita mentre è collegata alla rete elettrica.

- Conservare l'apparecchio sempre lontano dalla portata dei bambini.
- Bambini non devono giocare con i nastri adesivi e il materiale di imballaggio dell'apparecchio perché ciò comporta un rischio di soffocamento.

- **I bambini devono essere sorvegliati, affinché non giochino con l'apparecchio.**

Scossa elettrica (X)

Fare attenzione di non toccare mai le parti sotto tensione. Una scossa elettrica può provocare gravi ferite o addirittura portare alla morte. Si prega di osservare le seguenti norme.

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, mentre questo è allacciato alla corrente elettrica.
- Staccare sempre la spina di rete e lasciare raffreddare l'unità prima di pulire l'apparecchio o quando il dispositivo non è in funzione.
- Prima di staccare la spina, si prega di assicurarsi sempre che il processo di messa sottovuoto e sigillo siano terminati e che il gancio di bloccaggio sia sbloccato.
- Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio.
- **Esaminare la macchina per sottovuoto prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettri-**

ca, non utilizzare l'apparecchio quando il cavo elettrico o la spina di alimentazione sono danneggiati o l'apparecchio accusa altri disturbi, è caduto o è danneggiato. Non effettuare mai riparazioni da soli, ma portare l'apparecchio presso il prossimo servizio di riparazione FUST, in modo che possa essere esaminato e, eventualmente, venire riparato.

- Non utilizzare mai l'apparecchio con mani umide. Se l'apparecchio o il cavo elettrico dovessero essere umidi o bagnati, staccare subito la spina di rete con guanti in gomma. Non afferrare nell'acqua. Riprendere in funzione l'apparecchio solo dopo averlo fatto controllare dal servizio di riparazione FUST.
- Tenere l'apparecchio lontano da calore, raggi diretti del sole e bordi appuntiti.
- Non immergere mai il cavo elettrico, la spina di alimentazione o il dispositivo in acqua o in altri liquidi.

Cavo di alimentazione (I, II, III, IV, V, VI, VII)

- Controllare, prima di ogni uso, lo stato integro del cavo di alimentazione.
- In presenza di un cavo di alimentazione danneggiato, questo deve essere sostituito dal servizio di riparazione FUST poiché sono necessari degli attrezzi speciali. Non incastrare il cavo di alimentazione e proteggerlo da oggetti caldi.
- Un danneggiamento del cavo elettrico può provocare un corto circuito, incendio e/o una scossa elettrica.
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo né toccandola con mani bagnate.
- **Staccare sempre la spina dalla presa di corrente, quando l'apparecchio non è in funzione, solo così l'apparecchio è spento.**
- Non tirare o trasportare per il cavo.
- Il cavo elettrico non deve venire a contatto con le parti bollenti dell'apparecchio.

- Prima di inserire la spina di alimentazione in una presa, srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non appoggiare sul cavo elettrico oggetti pesanti così come l'apparecchio stesso. Pericolo di corto circuito e incendio!
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi. Ciò potrebbe provocare ferite o l'apparecchio potrebbe essere danneggiato.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa tirare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non schiacciare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio.

Allacciamento elettrico (I, X)

- ⚡ **Un uso improprio della corrente può avere conseguenze mortali.**
- Collegare la macchina per sottovuoto solamente ad una presa di corrente a muro

alternata con una tensione di 220-240V/50Hz. La sicurezza minima della presa deve essere di 6 ampère (vedi le indicazioni nella targhetta di identificazione).

- Non collegare mai l'apparecchio a una presa multipla o a una presa alla quale sono collegati altri apparecchi.
- La spina non deve mai essere inserita in una presa di corrente danneggiata o non fissata bene. Pericolo di scossa elettrica e incendio!
- Non utilizzare mai un cavo elettrico danneggiato. In presenza di un danno si prega di contattare il servizio di riparazione FUST.
- Non utilizzare una prolunga che non si trovi in perfetto stato.
- Assicurarsi che nessun liquido penetri nel dispositivo o finisca sui contatti elettrici.
- Prima di iniziare con la pulizia, la manutenzione o il deposito fare attenzione che l'apparecchio non sia collegato alla rete elettrica.

• L'apparecchio è spento solo quando la spina viene tirata dalla presa di corrente.

- Quando non si utilizza la macchina per sottovuoto, il dispositivo deve essere scollegato.
- Controllare sempre che l'apparecchio o il cavo siano in perfetto stato. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato.
- Come protezione supplementare si raccomanda di installare un interruttore di protezione della corrente residua (30mA massimo). Si prega di rivolgersi ad un elettricista.

Collocazione (II, III, VIII, IX)

- Posizionare la macchina per sottovuoto su una superficie piana, asciutta e pulita in modo che non possa cadere.
- Scegliere un luogo ben ventilato per l'apparecchio con una distanza minima di 20 cm tra l'apparecchio e l'oggetto od il muro più prossimo e non coprire l'ap-

Istruzioni di sicurezza

parecchio, lo spazio sopra la macchina per sottovuoto deve essere libero.

- Non posizionare mai l'apparecchio nelle vicinanze di apparecchi che emanano calore, per esempio forni, fornelli a gas, piastre elettriche ecc..
- Assicurarsi che il dispositivo sia stabile e sicuro mentre è in uso.
- Collocare il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Non mettere in funzione l'apparecchio in luoghi con materiali o liquidi esplosivi o infiammabili (per esempio deodoranti o lacche per capelli).
- Assicurarsi che nulla possa cadere sull'apparecchio e che questo non possa cadere.
- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di acqua (per esempio lavandino ecc.) e non esporlo alla pioggia o altra umidità.

- Tenere l'apparecchio generalmente lontano dell'acqua e liquidi.

- Non appoggiare nulla sull'apparecchio.
- Riservare per la macchina per sottovuoto abbastanza superficie da lavoro, facendo attenzione che questa sia asciutta e fuori dalla portata dei bambini.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione affinché nessuno possa buttare giù l'apparecchio e ferirsi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'esterno e tenerlo lontano da calore e da fiamme aperte.
- I tasti o le parti interne ed esterne del dispositivo (inclusi il cavo di alimentazione e la spina) non devono mai venire a contatto con acqua, liquidi o vapore.

Prima della messa in funzione

- Estrarre la macchina per sottovuoto dalla confezione ed eliminare tutte le parti dell'imballaggio. Fare attenzione che i bambini non giochino con queste e soprattutto con le buste in plastica (pericolo di soffocamento).
- Assicurarsi che la macchina per sottovuoto non sia danneggiata. In caso contrario contattare il prossimo servizio clienti FUST.
- Controllare sempre prima dell'uso che il connettore dell'apparecchio e la presa di corrente siano in un buon stato. Un contatto elettrico insufficiente potrebbe danneggiare l'apparecchio.
- Prima della messa in funzione, controllare che le mani, il piano di lavoro e gli accessori di lavoro siano puliti.

Pannello di controllo

M Display LED

Sul display sono indicate le diverse funzioni.

N Tasto multifunzione "Favorite"

Con questo tasto è possibile memorizzare un programma che viene usato spesso (tenere premuto il tasto per 3 secondi), per poter attivare rapidamente in futuro la funzione memorizzata. Se non si sceglie una funzione specifica e si preme brevemente questo tasto, si può attivare il confezionamento sottovuoto e la sigillatura nella funzione standard "velocità di aspirazione media/cibo secco".

O Funzione Regolatore/Manopola

Muovendo la manopola si possono scegliere diversi programmi e parametri opzionali e premendo la manopola si conferma uno di questi. Informazioni più dettagliate alla pag. 77.

P Tasto "Pulse"

Con questo tasto si può effettuare il confezionamento sottovuoto manuale. L'aria viene estratta dal sacchetto fin quanto si preme il tasto. Con questo tasto si procede al confezionamento sottovuoto e non alla sigillatura.

Q Tasto "Date"

Se si vuole stampare la data sul sacchetto, premere questo tasto durante il programma "Vacuuming & Sealing".

Attenzione : si può stampare la data solo in questo programma.

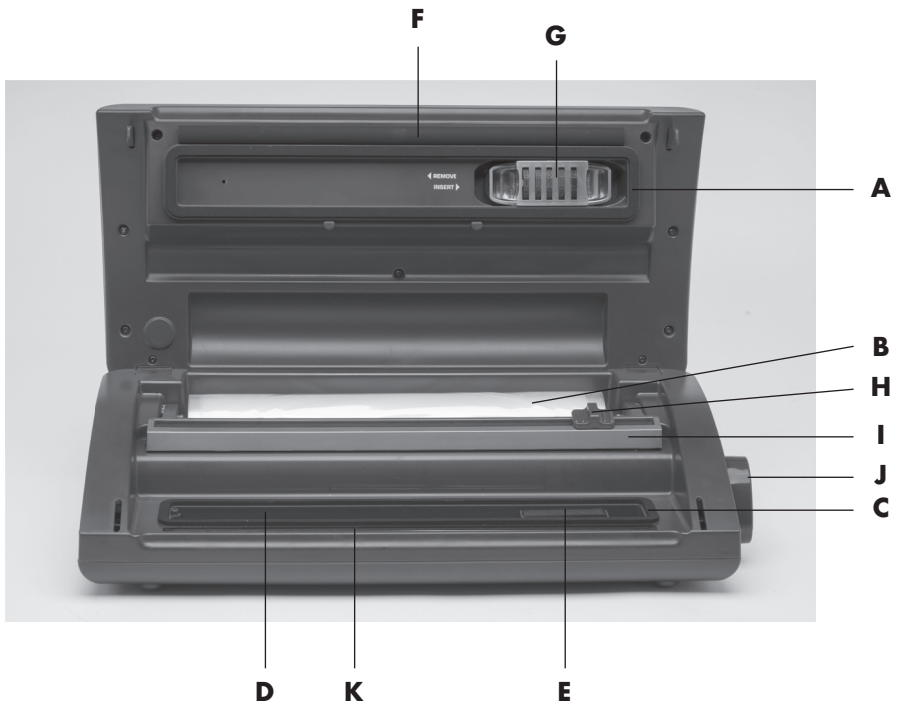
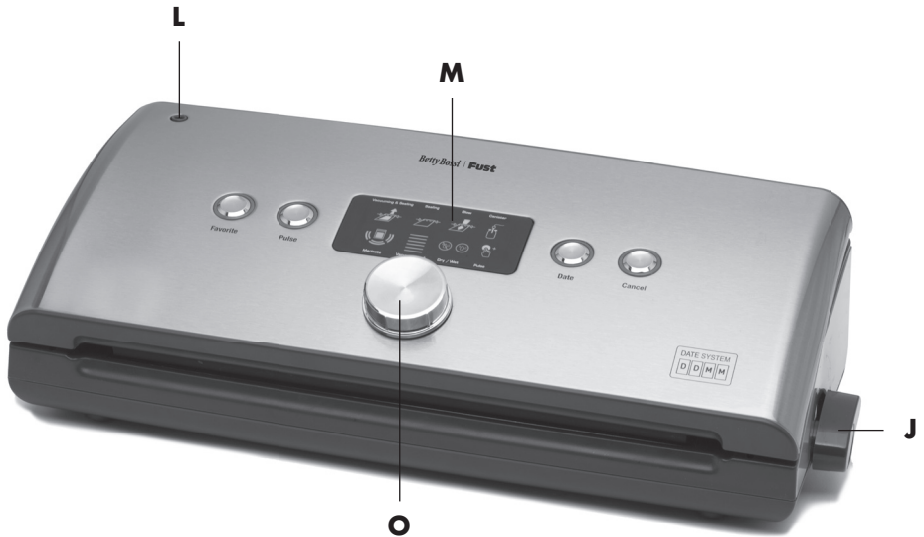
R Tasto "Cancel"

Non appena si preme questo tasto, l'apparecchio blocca ogni funzione e ritorna alla modalità Standby.

Nota : non appena è terminato un programma, si spegne anche la spia blu intorno al tasto "Cancel".



Descrizione del dispositivo



Descrizione del dispositivo

- A Guarnizione ad anello superiore**
Chiude ermeticamente, insieme alla guarnizione ad anello inferiore, la camera di aspirazione, in modo che il processo di aspirazione possa avvenire correttamente. Può essere rimossa per la pulizia.
- B Vano porta-rotolo**
In questo vano si può collocare il rotolo di pellicola.
- C Guarnizione ad anello inferiore**
Chiude ermeticamente, insieme alla guarnizione ad anello superiore, la camera di aspirazione, in modo che il processo di aspirazione possa avvenire correttamente. Può essere rimossa per la pulizia.
- D Camera di aspirazione**
Inserire l'estremità aperta del sacchetto nella camera di aspirazione in modo che l'aria possa essere aspirata. Eventuali perdite di liquido vengono raccolte nel contenitore, che si trova nella camera di aspirazione. **Attenzione:** il contenitore potrebbe contenere briciole o umidità dopo l'aspirazione. Rimuovere entrambi immediatamente dopo ogni processo di messa sottovuoto.
- E Elemento riscaldabile per la data**
Se avete inserito la data attuale e attivato la funzione corrispondente tramite il tasto "Date", viene stampata la data grazie ad un elemento riscaldante.
- F Gommino di tenuta**
Il gommino di tenuta deve premere, a coperchio chiuso, l'estremità del sacchetto fermamente sulla barra saldante. Può essere rimossa per la pulizia.
- G Datario per stampare la data**
È possibile inserire manualmente la data attuale e la lettera dell'alimento messo sottovuoto e stampare entrambi sulla pellicola, dopo aver premuto il tasto "Date".
- H Taglierina**
Con la taglierina si possono tagliare facilmente i sacchetti.
- I Barra della taglierina**
Una volta posta la pellicola sotto la barra, la si può tagliare con un'unica operazione utilizzando la taglierina.
- J Gancio di bloccaggio**
Con il gancio di bloccaggio si blocca il coperchio, poi si accende il display e l'apparecchio può essere messo in funzione.
- K Barra saldante**
La barra saldante si riscalda e sigilla il sacchetto.
- L Apertura per tubo di aspirazione dell'aria**
Qui è possibile collegare all'apparecchio un tubo per l'aspirazione dell'aria, per es. per estrarre l'aria da un contenitore o per marinare il cibo in un recipiente.

Uso dei tasti e della manopola per le funzioni

Così si utilizzano i tasti e la manopola per le funzioni

N Tasto multifunzione "Favorite"

Con questo tasto è possibile memorizzare individualmente un programma usato più di frequente. Così in futuro si attiva immediatamente il programma memorizzato, premendo per breve tempo il tasto.

Per procedere alla programmazione: dopo l'impostazione e prima dell'ultima conferma tramite la manopola, premere per tre secondi il tasto "Favorite" fino a che questo lampeggia di luce bianca. Il programma prescelto è quindi memorizzato e può essere immediatamente attivato premendo il tasto "Favorite". Se non si sceglie un programma specifico del tasto multifunzione, ma lo si preme brevemente, si attiva automaticamente il confezionamento sottovuoto e la sigillatura nella funzione standard "velocità di aspirazione media/cibo secco".

P Tasto "Pulse"

Con questo tasto è possibile effettuare il confezionamento sottovuoto manuale: l'aria viene estratta dal sacchetto fin quanto si preme il tasto; non appena si smette di premere, si interrompe il confezionamento sottovuoto. Si consiglia vivamente di utilizzare questa funzione per mettere sottovuoto alimenti che sono sensibili per es. alla pressione. Con questo tasto si può procedere al confezionamento sottovuoto

ma non alla sigillatura che deve essere eseguita a parte. La spia della funzione sopra "Pulse" si accende a destra sul display, per quanto si tiene premuto il tasto "Pulse".

Q Tasto "Date"

Se si imposta la data attuale nel datario e si preme il tasto "Date" mentre è in funzione il programma "Vacuuming & Sealing", verrà stampata la data sul sacchetto al termine del confezionamento sottovuoto (l'elemento riscaldabile della data (E) si riscalda). Durante la stampa a caldo si illumina di bianco la spia di funzione intorno al tasto "Date". **Attenzione:** la data può essere stampata solo nel programma "Vacuuming & Sealing".

R Tasto "Cancel"

Se si preme questo tasto mentre è in funzione un qualsiasi programma, la macchina sottovuoto si spegne e ritorna alla modalità-Standby. Premere questo tasto per bloccare la pompa di aspirazione se per es. si aspira troppa aria mentre si mette sottovuoto un alimento sensibile alla pressione.

O Manopola per selezionare le funzioni

La manopola delle funzioni può essere ruotata di 360° per selezionare e confermare un programma o un'impostazione. Il programma prescelto con la manopola diventa più luminoso.

Impostare il programma desiderato

Procedere come segue:

a) Ruotare la manopola delle funzioni, fino a che si illumina la funzione desiderata sul display. Ruotando la manopola si cambia tra le funzioni "Vacuuming & Sealing", "Sealing", "Blow", "Canister" e "Marinate".



Vacuuming & Sealing

Confezionamento sottovuoto & sigillatura



Sealing

Sigillatura



Blow

Funzione iniezione aria (L'aria viene iniettata nel sacchetto)



Canister

Contenitore confezionamento sottovuoto (con l'aiuto di un tubo per l'aspirazione dell'aria)



Marinate

Marinare carne o pesce in un sacchetto o in un contenitore (nel contenitore con l'aiuto di un tubo per l'aspirazione dell'aria)

b) Dopo aver scelto la funzione desiderata, premere la manopola per confermare. Ora lampeggia il simbolo della prossima impostazione, anche necessario per questo programma. Selezionare e confermare anche questo. Procedere in questa maniera fino a che si è avviato il programma premendo la manopola per l'ultima volta.

Impostare il programma desiderato con la manopola per selezionare le funzioni

Importante:

Prima di impostare un programma, l'estremità del sacchetto deve trovarsi nell'apparecchio e il gancio di bloccaggio deve essere ruotato all'indietro nella posizione "Close", inoltre la spina deve essere inserita nella presa, a questo punto l'apparecchio è pronto per l'uso.

Programma "Confezionamento sottovuoto & sigillatura"



a) Ruotare la manopola delle funzioni, fino a che lampeggia il simbolo "Vacuuming & Sealing".

b) Premere la manopola per confermare.

c) Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Vacuum speed". Ruotare la manopola per regolare la velocità di aspirazione dell'aria. Si possono scegliere tre velocità:

6 tacche: velocità massima

4 tacche: velocità media

2 tacche: velocità minima

d) Premere la manopola per confermare la velocità adeguata.

e) Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Dry/Wet". Ruotare la manopola per impostare la funzione "Dry" se il cibo nel sacchetto è secco oppure la funzione "Wet" se il cibo nel sacchetto è umido/bagnato.

Impostare il programma desiderato



Dry
cibo secco



Wet
cibo umido/bagnato

f) Una volta scelto il simbolo adatto, premere la manopola per confermare.

g) L'apparecchio inizia quindi con il confezionamento sottovuoto automatico e la sigillatura nelle impostazioni effettuate.

Programma "Sigillatura"

a) Ruotare la manopola delle funzioni fino a che lampeggia il simbolo "Sealing".

b) Premere la manopola per confermare.

c) Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Dry/Wet". Ruotare la manopola per impostare la funzione "Dry" se il cibo nel sacchetto è secco oppure la funzione "Wet" se il cibo nel sacchetto è umido/bagnato.



Dry
cibo secco



Wet
cibo umido/bagnato

d) Una volta scelto il simbolo adatto, premere la manopola per confermare.

e) L'apparecchio inizia quindi con la sigillatura automatica nelle impostazioni effettuate.

Programma "Iniezione aria"

a) Ruotare la manopola fino a che lampeggia il simbolo "Blow".

b) Premere la manopola sul simbolo adeguato per confermare.

c) Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Vacuum speed". Ruotare la manopola per regolare con quale velocità l'aria deve essere iniettata nel sacchetto (la velocità di iniezione dell'aria):

Si possono scegliere tre velocità:

6 tacche: velocità massima

4 tacche: velocità media

2 tacche: velocità minima

d) Premere la manopola per confermare la velocità adeguata.

e) Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Dry/Wet". Ruotare la manopola per impostare la funzione "Dry" se il cibo nel sacchetto è secco oppure la funzione "Wet" se il cibo nel sacchetto è umido/bagnato.



Dry
cibo secco



Wet
cibo umido/bagnato

f) Premere la manopola sul simbolo adeguato per confermare.

g) L'apparecchio inizia quindi con l'iniezione automatica dell'aria e sigillatura nelle impostazioni effettuate.

Impostare il programma desiderato

Programma "Confezionamento sottovuoto con contenitore"



(Effettuabile solo con un tubo per l'aspirazione dell'aria e un contenitore adatto)

- Ruotare la manopola fino a che lampeggia il simbolo "Canister".
- Premere la manopola sul simbolo adeguato per confermare.
- Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Vacuum speed". Ruotare la manopola per regolare la velocità di aspirazione dell'aria dal contenitore. Si possono scegliere tre velocità:

6 tacche: velocità massima
4 tacche: velocità media
2 tacche: velocità minima

- Premere la manopola delle funzioni per confermare la velocità adeguata.
- L'apparecchio inizia quindi con il confezionamento sottovuoto automatico per contenitore nelle impostazioni effettuate.

Programma "Marinare"



Con la funzione "Marinate" si può marinare carne, pesce o verdura in un sacchetto o in un contenitore apposito. Se si utilizza un contenitore, è necessario anche il tubo per l'aspirazione dell'aria.

- Ruotare la manopola fino a che lampeggia il simbolo "Marinate".
- Premere la manopola sul simbolo adeguato per confermare.

- Ora lampeggia anche il simbolo sopra "Vacuum speed". Ruotare la manopola per regolare la velocità di aspirazione dell'aria. Si possono scegliere tre velocità:

6 tacche: velocità massima
4 tacche: velocità media
2 tacche: velocità minima

- Premere la manopola delle funzioni per confermare la velocità adeguata.
- L'apparecchio inizia quindi con la marinatura automatica nelle impostazioni effettuate.

Attenzione: il sacchetto non viene sigillato dopo il programma-marinare, questo si può realizzare se necessario con il programma "Sealing".

Velocità "Marinatura"



Alta



Media



Bassa

Velocità "Vacuum Speed"



Alta



Media



Bassa

Impostazione data

Impostare il datario per stampare la data

- Con questo apparecchio è possibile stampare anche la data attuale, per sapere con precisione quando il cibo è stato messo sottovuoto.

Attenzione:

La data può essere stampata solo nel programma "Vacuuming & Sealing".

- In più si può stampare anche una lettera per contraddistinguere il tipo di alimento.
- Le seguenti lettere sono disponibili: **B/C/F/G/K/L/R/S/T/V**

Lettera	ad. es. da utilizzare per:
B	Broccoli, barbabietole, bietola da costa
C	Carciofi, cavolini di Bruxelles, cetriolo, carote, ceci
F	Fave, fagioli, finocchio, fagiolini
G	Gambi di sedano
L	Lenticchie, lattuga di agnello
R	Rafano, rabarbaro, rapa, radicchio
S	Salsefrica nera, sedano, scalogni
T	Topinambur, tartufo
V	Verza

- Per impostare la data attuale, si consiglia di rimuovere il datario dal

coperchio. Aprire il coperchio dopo aver portato il gancio di bloccaggio sulla posizione "Open" (il gancio è sbloccato adesso), poi prendere il datario a destra e a sinistra tra le dita tirandolo verso sinistra nella direzione "Remove". Adesso si può estrarre il datario dal coperchio.



- Impostare il giorno e il mese con il numeratore a cifre. Si può inserire all'ultimo posto una lettera per gli alimenti.



- Collocare nuovamente il datario nel coperchio, spingendolo verso destra nella direzione "Insert", in modo che si incastri.

Attenzione:

È possibile stampare la data solo se si è premuto per breve tempo il tasto "Date" e questo si illumina di bianco durante il programma "Vacuuming & Sealing". Solo se è acceso il programma-data si riscalda l'elemento riscaldabile (E) nella camera sottovuoto e viene stampata la data sul sacchetto.

Messa in funzione

⚡ Una scossa elettrica può essere fatale! Si prega di seguire le norme di sicurezza!

I. Saldare un sacchetto da una pellicola

Se si vuole creare un sacchetto con un rotolo di pellicola, procedere come segue. Utilizzare solo i rotoli di pellicola di Betty Bossi o FUST, che sono destinati per l'uso con questa macchina per sottovuoto.

1. Collocare un rotolo della pellicola nel vano porta rotolo. Sollevare la barra della taglierina e porre l'estremità del rotolo sotto la barra. Srotolare la pellicola fino ad una lunghezza che corrisponde a quella dell'alimento da mettere sottovuoto + 7-8 cm circa.



2. Fare attenzione che la taglierina sia posizionata o completamente a destra o completamente a sinistra. Richiudere verso il basso la barra della taglierina. Muovere a questo punto la taglierina con un movimento veloce fino all'estremità opposta per tagliare la pellicola con un bordo diritto.



3. Collegare il cavo di alimentazione della macchina per sottovuoto a una presa di corrente adeguata, il dispositivo è pronto per la messa in funzione. L'apparecchio dovrebbe essere posizionato su un piano di lavoro abbastanza grande, pulito ed asciutto.

4. Posizionare un'estremità della pellicola piatta e diritta sulla barra saldante. L'estremità della pellicola non deve sporgere nella camera di aspirazione



5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere il gancio di bloccaggio verso il basso, nella direzione "Close", in modo che questo venga bloccato.

Messa in funzione



6. Posizionare la manopola sulla funzione "Sealing" (funzione-sigillatura). Per l'impostazione delle diverse funzioni con la manopola, consultare la pagina 78.

7. Una volta conclusa la sigillatura, spingere nuovamente il gancio di bloccaggio verso l'alto, nella direzione "Open", per sbloccare il coperchio. Adesso aprire il coperchio.



8. Rimuovere quindi dall'apparecchio il sacchetto che è sigillato ad una estremità.

Attenzione:

Fare sempre attenzione che la saldatura sia liscia e senza pieghe. In caso contrario, tagliare la cucitura e ripetere il processo di sigillatura. Solo una saldatura è eseguita correttamente, garantisce la conservazione sottovuoto.

II. Messa sottovuoto di alimenti asciutti o leggermente umidi

Quando si vuole mettere sottovuoto alimenti asciutti o leggermente umidi, procedere come segue:

1. Collegare il cavo di alimentazione della macchina per sottovuoto a una presa di corrente adeguata, l'unità è pronta per la messa in funzione. L'unità deve essere posizionata su un piano di lavoro abbastanza grande, pulito e asciutto.

2. Inserire gli alimenti nel sacchetto. L'estremità del sacchetto da sigillare deve essere pulita e asciutta e 7-8 cm più lunga degli alimenti al suo interno. Utilizzare esclusivamente sacchetti per sottovuoto di Betty Bossi o FUST con questo dispositivo.

Qualora l'alimento dovesse essere leggermente umido, si consiglia di collocare alla fine un foglio assorbente davanti a l'alimento, in modo che l'intera larghezza del sacchetto è coperta. Lasciare uno spazio sufficiente per il cordone di saldatura!

3. Pulire l'estremità del sacchetto, se necessario, e allisciarlo, affinché non ci siano pieghe.

4. Posizionare l'estremità pulita e liscia del sacchetto sulla barra saldante, l'estremità aperta del sacchetto deve sporgere nella camera di aspirazione. Assicurarsi che l'apertura di aspirazione non sia coperta dal sacchetto; questa deve rimanere sempre aperta, affinché la pompa di aspirazione possa funzionare.

Messa in funzione



5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere il gancio di bloccaggio verso il basso, nella direzione "Close", in modo che il coperchio sia bloccato.



6. Impostare con la manopola la funzione "Vacuuming & Sealing" e fissare i parametri indispensabili per iniziare il processo di confezionamento sottovuoto e saldatura. Per la scelta con la manopola delle funzioni e dei diversi parametri, consultare le pagine 77-78. Si può premere anche il tasto "Favorite" se programmato già in precedenza.



7. Una volta che la spia di funzione a "Vacuuming & Sealing" e del tasto "Cancel" si spegne, i processi di messa sottovuoto e sigillo sono completi. Spingere nuovamente il gancio di bloccaggio verso l'alto, nella direzione "Open" per sbloccare il coperchio. Quindi aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.



8. Controllare che il cordone di saldatura sia liscio e senza pieghe.

Attenzione:

La macchina per sottovuoto produce una depressione alta. Quando si mettono sottovuoto alimenti delicati, si dovrebbe osservare, durante il processo di messa sottovuoto, gli alimenti e la depressione. Se si nota che la pressione di vuoto è troppo alta per gli alimenti, è possibile arrestare immediatamente e in qualsiasi momento il processo di messa sottovuoto, vale a dire la pompa di aspirazione, premendo il tasto "Cancel" e mettere in funzione il processo di sigillatura con la manopola oppure mettere sottovuoto il sacchetto a mano con il tasto "Pulse", poi sigillare il sacchetto come descritto qui di seguito.

III. Messa sottovuoto di alimenti molto umidi o liquidi: utilizzo del tasto "Pulse"

Con il tasto "Pulse" si ha anche la possibilità di controllare manualmente il processo di messa sottovuoto. Questo è consigliato se gli alimenti sono particolarmente sensibili alla pressione o molto umidi o se si desidera mettere sottovuoto liquidi.

1. Collegare il cavo di alimentazione della macchina per sottovuoto a una presa di corrente adeguata, l'unità è pronta per la messa in funzione.
2. Inserire il liquido desiderato (per esempio salsa di pomodoro) nel sacchetto. Assicurarsi che il sacchetto è riempito solo a metà. Utilizzare esclusivamente sacchetti per sottovuoto di Betty Bossi o FUST con questo dispositivo.
3. Alla fine, collocare uno o due fogli assorbenti nel sacchetto in modo che l'intera larghezza del sacchetto sia coperta. Lasciare abbastanza spazio per il cordone di saldatura! Il liquido viene ora trattenuto e assorbito nel foglio assorbente durante il processo di messa sottovuoto.
4. L'estremità del sacchetto da sigillare deve rimanere pulito e asciutto. Pulire l'estremità del sacchetto, se necessario, e allisciarlo, affinché non ci siano pieghe.
5. Posizionare l'estremità pulita e liscia del sacchetto sulla barra saldante, l'estremità aperta del sacchetto deve sporgere nella camera di aspirazione. Assicurarsi che l'aper-

tura di aspirazione non sia coperta dal sacchetto; questa deve rimanere sempre aperta, affinché la pompa di aspirazione possa funzionare.

6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere il gancio di bloccaggio verso il basso, nella direzione "Close" per bloccare il coperchio dell'apparecchio.
7. Premere il tasto "Pulse" per avviare il processo manuale di messa sottovuoto. Finché si tiene premuto il tasto "Pulse", la pompa di aspirazione aspira aria dal sacchetto. Una volta che si smette di premere il tasto "Pulse", la pompa di aspirazione si arresta.

Ciò consente di monitorare con precisione la pressione negativa nel sacchetto e reagire in qualsiasi momento, rilasciando il tasto "Pulse" non appena il contenuto del sacchetto / il liquido si trova a 5 cm dall'estremità del sacchetto.

Attenzione:

Appena viene aspirato liquido, rilasciare immediatamente il tasto "Pulse", altrimenti il dispositivo aspira il liquido nella pompa di aspirazione, che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

8. Impostare con la manopola la funzione "Sealing". Per l'uso della manopola, consultare pagina 78. Dopo la prima sigillatura si consiglia di effettuarne una seconda in modo che si ottenga una chiusura stabile anche quando si mettono liquidi sottovuoto.

Pulizia e deposito

9. Una volta conclusa l'operazione, spingere di nuovo il gancio di bloccaggio verso l'alto, nella direzione "Open", per sbloccare il coperchio. Quindi aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto.

10. Controllare che il cordone di saldatura sia liscio e senza pieghe.

11. Dopo ogni procedura di messa sottovuoto, controllare se del liquido sia entrato nel contenitore della camera di aspirazione. Assorbire sempre questo liquido con un tovagliolo di carta asciutto e pulire il contenitore con un panno umido.

Note importanti:

Il dispositivo può essere messo in funzione solo con sacchetti per sottovuoto speciali, questi sono disponibili in qualsiasi filiale FUST o nell'onlineshop di Betty Bossi e FUST. Solo questi sacchetti per sottovuoto speciali sopportano la depressione alta.

Il dispositivo è stato progettato solo per l'uso domestico. Aspettare 20 secondi dopo 2 processi di confezionamento sottovuoto e saldatura, prima di rimettere in funzione il dispositivo. Al massimo è possibile effettuare 25 operazioni di messa sottovuoto e sigillo in successione, in seguito il dispositivo deve raffreddare per almeno 30 minuti prima di essere riutilizzato.

Note importanti:

Dopo ogni processo di messa sottovuoto controllare sempre che il contenitore nella camera di aspirazione sia pulito e privo di liquidi. In caso contrario, assorbire il liquido con un tovagliolo di carta e pulire il contenitore con un panno leggermente umido.

Attenzione: altre parti del dispositivo non devono venire a contatto con liquidi!

Per aprire un cordone di saldatura, tagliarla con le forbici.

IV. Spegnerne il dispositivo

- Quando non è in uso, sbloccare sempre il dispositivo con l'aiuto del gancio di bloccaggio.
- In seguito staccare la spina di alimentazione, solo in questo modo il dispositivo è definitivamente spento.

Pulizia e deposito

- Prima della pulizia, assicurarsi che il cavo di alimentazione sia scollegato.
- Il gancio di bloccaggio deve essere in ogni caso sbloccati, sia per la pulizia che per il deposito (il gancio di bloccaggio si trova nella posizione "Open").
- Pulire il dispositivo solo con un panno leggermente umido. È possibile pulire il contenitore nella camera di aspirazione con un panno da cucina. Quindi asciugare accuratamente.

Consigli importanti per la messa sottovuoto

- Se le guarnizioni ad anello o il gommino di tenuta sono sporchi, si possono rimuovere e pulire con un panno morbido e umido oppure lavare in acqua calda. Dopodiché lasciare asciugare all'aria. Reinserire nell'apparecchio le guarnizioni e il gommino di tenuta solo se sono perfettamente asciutti.

Attenzione:

Le guarnizioni ad anello o il gommino di tenuta possono essere puliti con un panno o lavati a mano ma non grattate e sfregate!

- Non utilizzare panni abrasivi, lana d'acciaio, detergenti abrasivi, solventi, acetone o alcool per pulire il dispositivo.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non tenerlo mai sotto l'acqua corrente.

Importante:

Conservare il dispositivo con il gancio di bloccaggio aperto (altrimenti le guarnizioni potrebbero deformarsi!) in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere.

Consigli importanti per la messa sottovuoto

- Accertarsi sempre che le mani, tutte le superfici e le forbici siano puliti prima di iniziare con la messa sottovuoto. Generalmente si consiglia di utilizzare sempre sacchetti nuovi. In nessun caso si dovrebbe riutilizzare un sacchetto nel quale è stato precedentemente conservato carne cruda, pesce crudo o alimenti grassi.
- Non riempire troppi alimenti nel sacchetto. L'estremità del sacchetto deve essere abbastanza lunga da poter essere collocato sulla barra saldante in modo liscio e senza pieghe.
- Se si vogliono congelare gli alimenti dopo la messa sottovuoto, il sacchetto deve essere un po' più lungo perché l'alimento aumenta di volume quando viene congelato. Quando si mette sottovuoto carne o pesce, inserire alla fine un foglio assorbente nel sacchetto, in questo modo viene assorbita l'umidità degli alimenti.
- L'estremità del sacchetto deve essere sempre asciutta e senza briciole o detriti. Briciole o impurezza non devono trovarsi sull'estremità del sacchetto o, in seguito, nel cordone di saldatura; la cucitura deve essere completamente liscia e senza pieghe.
- Prima della messa sottovuoto, premere con una mano leggermente sul sacchetto, in modo che la maggior parte dell'aria fuoriesca prima di avviare il processo di messa sottovuoto; in questo modo si riduce il

Consigli importanti per la messa sottovuoto

lavoro della pompa di aspirazione e si evita un suo sovraccarico.

- Alimenti con bordi taglienti come ossa, spine di pesce, conchiglie, pasta cruda devono sempre essere avvolti in carta da cucina e “imbottite” prima di inserirli nel sacchetto, altrimenti potrebbero forare il sacchetto e il sottovuoto non potrebbe essere mantenuto.
- Dopo due processi di messa sottovuoto si dovrebbe lasciar raffreddare il dispositivo per 20 secondi.
- Se la pompa di aspirazione, dopo 1 minuto di funzionamento, non riesce a creare per qualche motivo il sottovuoto, per la propria protezione si spegne automaticamente. Si prega quindi di controllare, se il sacchetto è forato, se gli alimenti non sono distribuiti uniformemente nel sacchetto o qualsiasi altro motivo che potrebbe essere la causa.
- Le guarnizioni ad anello intorno alla camera di aspirazione devono essere sempre pulite e posizionate correttamente. Nel caso siano sporche, rimuovere le guarnizioni, pulirle con un panno umido o lavarle a mano in acqua calda e sapone e lasciarle asciugare completamente all'aria prima di rimetterle nell'apparecchio.
- Durante il processo di sottovuoto piccole quantità di liquidi, briciole o particelle di alimenti possono essere attirati nella camera per sottovuoto e, quindi, intasare la pompa di aspirazione. Per alimenti in polvere o macinati finemente si dovrebbe inserire alla fine un foglio assorbente

o un filtro per il caffè, affinché il contenuto nel sacchetto non possa venire aspirato dalla pompa. Con questi alimenti, prestare particolare attenzione a non riempire troppo il sacchetto.

- Si consiglia di mettere manualmente sottovuoto la frutta sensibile alla pressione con il tasto “Pulse” e poi di sigillare con la funzione “Sealing”.
- Prima della messa sottovuoto, le verdure dovrebbero essere generalmente precotte. Verdure appartenenti alla famiglia delle brassicacee come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono messe sottovuoto, perciò devono essere sbollentati prima di essere messi sottovuoto e poi devono essere congelati per il deposito.
- Frutta fresca come mele, arance, arachidi in guscio o verdure crude come carote ecc. non possono essere messe sottovuoto perché “respirano” e quindi si crea azoto nel sacchetto, ciò dà l'impressione che se nel sacchetto ci sia un buco. Contrariamente, se per esempio, si sbollentano le carote, queste possono essere messe sottovuoto senza problemi.
- Una volta che gli alimenti sono confezionati sottovuoto posizzionarli immediatamente in frigorifero o nel congelatore. Non lasciare gli alimenti a temperatura ambiente (tranne quelli alimenti che vengono conservati a temperatura ambiente, come la farina, cereali, ecc.).
- Gli alimenti leggermente deperibili devono essere sempre tenuti in

Consigli importanti per la messa sottovuoto

frigorifero o nel congelatore anche se sono messi sottovuoto. Mettere sottovuoto non significa conservare!

- Alimenti che vengono acquistati già in sottovuoto possono, dopo l'apertura, essere di nuovo messi sottovuoto e conservati in frigorifero. Si prega assolutamente di fare attenzione alla scadenza sulla confezione originale e di consumarli entro tale data!

- Anche gli alimenti che non hanno bisogno di essere refrigerati come cereali, farina, miscele di torta, ecc. rimangono freschi più a lungo se messi sottovuoto. Gli alimenti con un alto contenuto di grassi possono diventare facilmente rancidi se esposti a ossigeno e temperature calde. Pertanto, la messa sottovuoto è ideale anche per noci, cereali e spezie: Confezionati sottovuoto, rimangono freschi più a lungo e non diventano rancidi.

- Oltre a alimenti, si possono mettere sottovuoto anche altri prodotti. Articoli per campeggio come fiammiferi, materiale di medicazione per pronto soccorso o vestiario messi sottovuoto restano asciutti. Argenteria sottovuoto non annerisce, documenti vengono conservati in modo impermeabile. Cerotti, viti, chiodi, piccoli utensili – solo alcuni esempi di quello che, confezionato sottovuoto, è sempre a portata di mano.

- Mettere sottovuoto facilita anche di portare cibi precotti in ufficio o di rispettare diete speciali.

L'applicazione principale di questo dispositivo è quello di mantenere gli alimenti freschi più a lungo, per mantenendo il loro pieno sapore. In generale, con il confezionamento sottovuoto, il tempo di conservazione è triplicato contrariamente alle soluzioni tradizionali.

Ulteriori vantaggi della Sua macchina per sottovuoto:

- È possibile cuocere grandi porzioni e metterle sottovuoto in piccole porzioni.

- Si possono facilmente mettere sottovuoto cibi per un pic-nic o barbecue e trasportarli in modo sicuro.

- Se si congelano gli alimenti sottovuoto, questi sono protetti da bruciare di congelamento.

- Carne, pollame, pesce o frutti di mare sottovuoto rimangono freschi più a lungo se conservati in frigorifero o nel congelatore.

Note importanti per una conservazione ottimale e sicura

- Una volta che alimenti deperibili vengono cotti, riscaldati, scongelati o tolti dal frigorifero, devono essere consumati immediatamente.

- Non consumare alimenti deperibili che sono stati conservati a temperatura ambiente per qualche ora. Ciò vale particolarmente quando sono confezionati sottovuoto.

- Generalmente, non scongelare mai alimenti in bagnomaria o mediante altre fonti di calore, indifferentemente dal fatto se sono confezionati

Istruzioni di sicurezza per il deposito

sottovuoto o no. Gli alimenti devono venir scongelati lentamente in frigorifero.

- Distribuire gli alimenti, anche quelli confezionati sottovuoto, uniformemente nel frigorifero o nel congelatore, in modo che questi si raffreddino il più presto possibile.

Informazioni di sicurezza per la conservazione degli alimenti

Questa macchina per sottovuoto rivoluzionerà le vostre provviste e presto diventerà indispensabile nella vostra famiglia. In presenza di alimenti confezionati sottovuoto, devono venir rispettate le seguenti linee guida, affinché la sicurezza e qualità alimentare possa venir garantita.

Si prega di leggere attentamente le seguenti informazioni.

- Reazioni chimiche degli alimenti con l'aria, la temperatura ambientale e l'umidità, così come reazioni di enzimi, la formazione di microrganismi o impurità attraverso insetti possono deteriorare gli alimenti.
- Il motivo principale, perché gli alimenti perdono sostanze nutritive, la loro compostezza e il loro sapore, è l'ossigeno contenuto nell'aria. La formazione dei microrganismi si crea normalmente attraverso l'aria, perché questa toglie agli alimenti l'umidità, dall'altra parte trasporta umidità dell'ambiente di nuovo sugli alimenti, se questi non sono confezionati ermeticamente. Alimenti congelati ricevono nell'aria del congelatore spesso danni da congelamento.

- La messa sottovuoto toglie alla confezione fino al 90% di aria. Poiché l'aria consiste per circa un 21% di ossigeno, questo comporta, che solo un 2-3% di ossigeno resta in un sacchetto sottovuoto. Con un contenuto di ossigeno del 5% o meno, però, la maggior parte dei microrganismi non possono riprodursi.

- In generale i microrganismi possono essere divisi in tre categorie: muffa, saccaromicete e batteri; questi sono presenti dappertutto, ma possono provocare dei danni soltanto sotto alcune condizioni.

Muffa: In un ambiente con poco ossigeno o senza umidità non può formarsi la muffa.

Saccaromicete: Nell'umidità, zucchero e a temperature calde possono diffondersi saccaromicete con o senza aria. Raffreddare allenta la crescita di saccaromicete e congelare ferma la crescita completamente.

Batteri: Batteri possono diffondersi con o senza aria.

- Un tipo di batterio **pericolosissimo è il clostridium botulinum**, che sotto precise circostanze può diffondersi anche senza ossigeno – basta una temperatura tra i 4 °C e 46 °C. In alimenti con bassa acidità, in un ambiente povero di ossigeno e a temperature più alte di 4 °C per un lungo periodo di tempo, i batteri trovano condizioni ottimali.

A riguardo le seguenti informazioni:

Alimenti congelati, secchi o ricchi di acido o quelli che contengono

Istruzioni di sicurezza per il deposito

molto sale o zucchero sono protetti dal clostridium botulinum. Alimenti senza acido come per esempio carne, frutti di mare, pollame, pesce, uova, funghi e olive messe sotto sale sono ad alto rischio di venir infettati con botulinum. Sono anche a rischio alimenti con poco acido come la maggior parte dei tipi di verdura. Anche alimenti con una concentrazione media di acido tipo pomodori, cipolle, peperoncino-pepe, fichi e cetrioli possono facilmente essere infettati. Per questa ragione, bisognerebbe collocare questi alimenti nel frigorifero, per una conservazione breve, o congelarli, per una conservazione più lunga, e mangiarli subito dopo averli riscaldati.

Inoltre, gli alimenti a base di latte crudo, formaggi a pasta molle o pesce affumicato, aglio, cipolle o funghi non devono essere messi sottovuoto, in quanto sono inclini alla formazione di batteri anaerobici.

- Alcuni alimenti secchi, come farina e cereali, possono contenere larve di insetti. Se questi non sono sottovuoto, le larve possono aprirsi durante la conservazione e l'alimento diventa immangiabile. Per evitare questo,

l'alimento dovrebbe essere confezionato sottovuoto.

- Generalmente gli alimenti dovrebbero essere conservati a temperature basse, perché alcuni microrganismi possono diffondersi anche senza aria.

- Una temperatura del frigorifero al di sopra di 4°C può, soprattutto con una conservazione più lunga, aiutare il diffondersi di microrganismi pericolosi. Per questo la temperatura del frigorifero dovrebbe essere impostata a 4°C, o a una temperatura più bassa.

- Quando la temperatura nel congelatore è di -18°C o più bassa, è adatta per la conservazione di alimenti, ma ricordare: congelare non distrugge i microrganismi, inibisce soltanto la loro possibilità di crescita.

- La capacità di conservazione di alimenti asciutti sottovuoto è tanto più lunga, quanto più bassa è la temperatura di conservazione: Per 10°C di temperatura di conservazione più bassa, si allunga la capacità di conservazione fino a 3 – 4 volte.

Risoluzione problemi

Problema	Soluzione
Aria penetra nel sacchetto, dopo che è stato sigillato.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare se si trovano briciole, grasso, umidità o contaminanti nel cordone di saldatura. In tal caso, tagliare la cucitura e pulire l'estremità del sacchetto con un panno pulito e lasciare asciugare prima di mettere sottovuoto nuovamente il sacchetto.• Se nel sacchetto erano stati messi sottovuoto frutta fresca o verdura, è possibile che si siano formati gas. Oppure è stato interrotto il raffreddamento. Aprire il sacchetto e controllare se il cibo è ancora commestibile, se non siete sicuri, è preferibile buttarlo via. Se dovesse essere ancora commestibili, consumarlo il prima possibile.• Verificare se c'è un buco nel sacchetto. Forse alimenti sottovuoto con bordi taglienti, come ad esempio conchiglie o spine di pesce, hanno danneggiato il sacchetto. Generalmente, parti appuntite negli alimenti dovrebbero essere avvolte con carta da cucina prima della messa sottovuoto.
Se voglio mettere sottovuoto non succede nulla.	<ul style="list-style-type: none">• Controllare se il cavo di alimentazione sia inserito in una presa funzionante.• Controllare che il cavo di alimentazione e la spina non siano danneggiati.• Verificare che il sacchetto sia posizionato correttamente nella camera di aspirazione e che l'apertura di aspirazione non sia coperta dal sacchetto.• Controllare che il coperchio sia veramente serrato, vuol dire fino a che il gancio di bloccaggio si trova in posizione "Close".

Risoluzione problemi

Problema	Soluzione
Nel sacchetto rimane dell'aria.	<ul style="list-style-type: none">• Affinché il sacchetto possa essere messo sottovuoto correttamente, l'estremità liscia del sacchetto deve trovarsi completamente nella camera di aspirazione e l'apertura di aspirazione non deve essere coperta dal sacchetto.• Verificare se si trovano briciole, grasso, umidità o contaminanti nel cordone di saldatura. In tal caso, tagliare la cucitura e pulire l'estremità del sacchetto con un panno pulito e lasciare asciugare prima di mettere sottovuoto nuovamente il sacchetto.• Assicurarsi che la barra saldante e le guarnizioni alla base e nel coperchio non siano sporche, eventualmente devono venir pulite. A questo fine le guarnizioni ad anello possono venir estratte dal dispositivo. Le guarnizioni devono essere sempre posizionate correttamente. Controllare che le guarnizioni ad anello non siano spezzate o deformate.• Controllare se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria e immergerlo poi in acqua. Se salgono delle bolle il sacchetto è bucato, utilizzare uno nuovo.• Utilizzare esclusivamente sacchetti sottovuoto di Betty Bossi o FUST con questo dispositivo.• Controllare che il coperchio sia veramente serrato, vuol dire fino a che il gancio di bloccaggio si trova in posizione "Close".

Risoluzione problemi

Problema	Soluzione
Il sacchetto si scioglie.	<ul style="list-style-type: none">• Se la barra saldante o il gommino di tenuta dovessero essere surriscaldati, il sacchetto può sciogliersi. In questo caso aprire il coperchio, staccare l'apparecchio e lasciare raffreddare il dispositivo per alcuni minuti.
L'apparecchio non sigilla, dopo che il processo di messa sottovuoto è terminato.	<ul style="list-style-type: none">• Nell'apparecchio si trova un sensore per la pressione del sottovuoto. Quando la pressione non è sufficiente, il processo di sigillo non viene messo in azione automaticamente. Controllare se ci siano impurità sulla barra saldante e sulle guarnizioni e che quest'ultime siano posizionate correttamente. Eventualmente pulirle e ricollocarle correttamente. Fare un nuovo tentativo.• Controllare se le due guarnizioni ad anello siano danneggiate, spezzate o deformate. Se le guarnizioni ad anello sono sporche possono essere prelevate dal dispositivo e lavate a mano con acqua tiepida e sapone o pulite con un panno umido. Quindi, sciacquare e lasciare asciugare all'aria. Poi riposizionarle correttamente nella scanalatura. Se le guarnizioni ad anello sono danneggiate, contattare il servizio FUST.• Controllare se il sacchetto abbia un buco. A questo scopo sigillare il sacchetto con un po' di aria e immergerlo poi in acqua. Se salgono delle bolle il sacchetto è bucato e non può venire utilizzato.• Verificare se si trovano briciole, grasso, umidità o contaminanti nel cordone di saldatura. In tal caso, tagliare la cucitura e pulire l'estremità del sacchetto con un panno pulito e lasciare asciugare prima di mettere sottovuoto nuovamente il sacchetto.• Controllare che il coperchio sia veramente serrato, vuol dire fino a che il gancio di bloccaggio si trova in posizione "Close".

Ihr zuständiger FUST-Kundendienst bietet Ihnen folgende Leistungen:

- Die Reparatur und Instandsetzung des Gerätes mit und ohne Garantie.
- Den Verkauf von Ersatzteilen und Zubehör.
- Beratung hinsichtlich der Benutzung und Wartung der Geräte.
- Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an das geschulte Personal des Kundendienstes.
Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 oder auf www.fust.ch erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

Die Garantie:

- FUST übernimmt für Ihr Gerät zwei Jahre Garantie ab Verkaufsdatum.
- Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte dem Kaufvertrag.

Votre service FUST vous offre les services suivants:

- La réparation et la mise en état de l'appareil avec et sans garantie.
- La vente des pièces de rechange et d'accessoires.
- Conseils concernant l'utilisation et l'entretien des appareils.
- En cas de défaillances techniques, adressez-vous au personnel formé du service après-vente.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 ou regardez sur www.fust.ch pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

La garantie:

- FUST vous offre une garantie valable de 2 ans à compter de la date d'achat de l'appareil.
- Vous trouverez les conditions de garantie dans le contrat de vente.

Il Suo servizio FUST competente Le offre le prestazioni seguenti:

- La riparazione e la manutenzione correttiva dell'apparecchio con e senza garanzia.
- La vendita di pezzi di ricambio e d'accessori.
- La consulenza per quanto riguarda l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Si rivolga al personale qualificato del servizio dopo vendita nel caso di disturbi del funzionamento.
Telefonate il numero 0848 559 111 o consultate presso www.fust.ch per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Garanzia:

- FUST assume responsabilità per il Suo apparecchio per 2 anni a partire dalla data d'acquisto.
- Prenda le condizioni di garanzia dal contratto di compravendita.

Les instructions en français suivant les instructions en allemand.

Le istruzioni in italiano seguono le istruzioni in tedesco.

Zur Gebrauchsanleitung

Selbstverständlich kann die Gebrauchsanleitung nicht alle Einsatzmöglichkeiten für dieses Gerät aufzeigen.

Sollten Sie also weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihre nächste FUST-Filiale.

Unter Telefon-Nr. 0848 559 111 erfahren Sie die Adresse der nächsten FUST-Filiale.

A propos du mode d'emploi

Naturellement, le mode d'emploi ne peut pas décrire toutes les possibilités qu'offre cet appareil. Adressez-vous à la prochaine succursale FUST, si vous désirez plus d'informations.

Téléphonez au numéro 0848 559 111 pour connaître l'adresse de la prochaine succursale FUST.

Sulle istruzioni per l'uso

Le istruzioni per l'uso non possono indicare ovviamente ogni possibile impiego dell'apparecchio. Si rivolga alla prossima succursale FUST se ha bisogno di più informazioni.

Telefoni il numero 0848 559 111 per apprendere l'indirizzo della prossima succursale FUST.

Reparatur (VI, VII)

Bei Verdacht auf einen Gerätedefekt ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Kontaktieren Sie den nächsten FUST-Reparaturdienst und lassen Sie es überprüfen. Für allfällige Schäden, die durch unsachgemässe Behandlung entstanden sind, wird keine Haftung übernommen.

Achtung: Durch unsachgemässe Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Réparation (VI, VII)

En cas de soupçon d'une défectuosité de l'appareil, débranchez aussitôt la fiche de la prise. Entrez en contact avec le service après-vente FUST le plus proche de chez vous et faites le réviser. Il ne sera assumé aucune responsabilité de dommages éventuels provoqués par un traitement incorrect.

Attention: Des réparations incorrectes peuvent constituer un très grand danger pour l'utilisateur.

Riparazione (VI, VII)

Nel caso di un sospetto di difetto all'apparecchio, stacchi immediatamente la spina dalla presa di corrente. Contattare il prossimo servizio dopo vendita FUST e lo faccia esaminare. Nessuna responsabilità sarà assunta per danni eventuali causati da un trattamento inappropriato.

Attenzione: Riparazioni non appropriate possono causare dei pericoli gravi per l'utente.

Technische Daten

Modell	Betty Bossi I FUST Vakuuierer mit integriertem Prägestempel – Set
Art.-Nr.	10672221
Netzspannung	220-240 V~ 50 Hz
Leistung	125 W
Minimum Absicherung	6A
Leistung Absaugpumpe	25 Watt
Leistung Schweißbalken	125 Watt
Absaugkapazität der Pumpe	≥ 8l/min
Verschweißdauer	30 Sekunden
Max. Länge der Folie	5 m
Max. Breite des Beutels/Folie	280 mm
Vakuu-Druck	≥ -15 inHg
Geräuschpegel	< 75 dB (A)
Abmessungen (L x B x H)	430 x 200 x 130 mm
Kabellänge	ca. 0,65 m ± 0,1 m
Gewicht	2,8 kg
Überhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Dates techniques

Type	Betty Bossi I FUST Mise sous vide avec dateur intégré – Set
No.art.	10672221
Tension nominale	220-240 V~ 50 Hz
Puissance nominale	125 W
Couverture minimale	6A
Puissance de la pompe d'aspiration	25 Watt
Puissance de la barre de soudage	125 Watt
Capacité d'aspiration de la pompe	≥ 8l/min
Durée de soudage	30 secondes
Longueur max. du film	5 m
Largeur max. du sachet / du film	280 mm
Dépression	≥ -15 inHg
Niveau sonore	< 75 dB (A)
Dimensions (l x l x h)	430 x 200 x 130 mm
Longueur du cordon	env. 0,65 m ± 0,1 m
Poids	2,8 kg
Protection de surchauffe	disponible
Homologation	S+ FO 7
Conforme aux prescriptions UE	Oui
Garantie de produit	2 ans

Modifications techniques réservées.



Dati tecnici

Tipo	Betty Bossi I FUST Macchina per sottovuoto con datario integrato – Set
No.art.	10672221
Tensione nominale	220-240 V~ 50 Hz
Potenza nominale	125 W
Protezione minima	6A
Potenza pompa di aspirazione	25 Watt
Potenza barra saldante	125 Watt
Capacità di aspirazione della pompa	≥ 8 l/min
Durata di saldatura	30 secondi
Lunghezza massima della rotolo	5 m
Larghezza massima del sacchetto/pellicola	280 mm
Pressione di sottovuoto	≥ -15 inHg
Rumorosità	< 75 dB (A)
Dimensioni (l x l x a)	430 x 200 x 130 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 0,65 m ± 0,1 m
Peso	2,8 kg
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 01/2021