

GEBRAUCHSANWEISUNG
MODE D'EMPLOI
INSTRUCTIONS FOR USE
ISTRUZIONI PER L'USO

Spring
SWISS DESIGN

Vakuumierer PROFESSIONAL

Art.-Nr. 38 1210 00 01



D

F

GB

I

Inhalt

	Seite
1 Vor dem ersten Gebrauch	4
1.1 Einleitung	4
2 Das Gerät	5
2.1 Bedienelemente	5
2.2 Kurzanleitung	6
3 Bestimmungsgemäße Verwendung	7
3.1 Garantie, Haftung	7
3.2 Verwendungszweck	7
3.3 Bekannte Fehlanwendung	7
4 Wichtige Sicherheitshinweise	7
4.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	8
5 Inbetriebnahme	8
5.1 Anforderungen an den Aufstellort	9
5.2 Vor dem ersten Gebrauch	9
6 Bedienung	9
6.1 Einstellungen	9
6.2 Vorbereitung	9
6.3 Bedienung mit Vakuumierbeuteln	10
6.4 Bedienung mit Vakuumierfolie	10
6.5 Bedienung mit Vakuumierbehältern	10
6.6 Tipps und Tricks	10
6.7 Aufbewahrungshinweise	11
7 Reinigung	12
8 Lieferumfang	12
8.1 Optionales Zubehör	12
9 Wartung, Instandhaltung	12
10 Reparaturen	13
11 Fehlerbehebung	13
12 Lagerung	14
13 Entsorgung	14
14 Technische Daten	15

1 Vor dem ersten Gebrauch

1.1 Einleitung

Verehrte Kundin, verehrter Kunde,

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Vakuumierers PROFESSIONAL von Spring. Sie haben eine gute Wahl getroffen.

Das Gerät entspricht den höchsten Sicherheitsanforderungen. Dennoch wird, wie bei jedem elektrisch betriebenen Gerät, auch beim Betrieb des Vakuumierers PROFESSIONAL besondere Sorgfalt verlangt.

Aus diesem Grund bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung sorgfältig zu lesen und zu beachten. Diese enthält die erforderlichen Informationen zur sicheren Benutzung. Deshalb gilt:

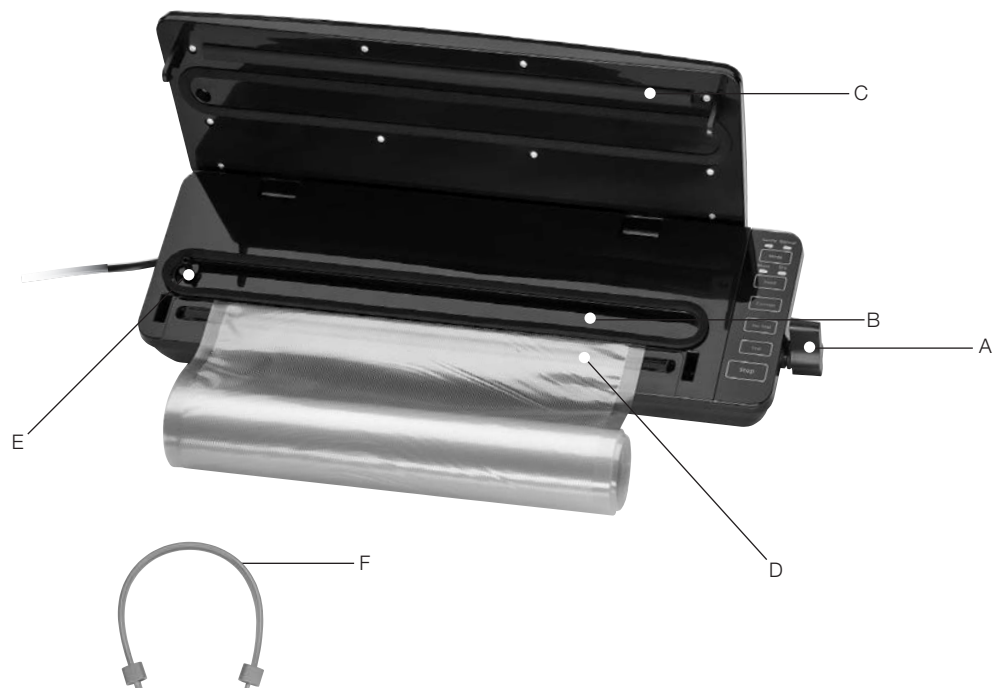


Personen, welche die Gebrauchsanweisung nicht gelesen und verstanden haben, dürfen den Vakuumierer PROFESSIONAL nicht benutzen.

Stellen Sie sicher, dass alle Personen, die den Vakuumierer PROFESSIONAL benutzen, fachkundig instruiert wurden. Diese Gebrauchsanweisung sollte immer zum Nachschlagen greifbar sein und bei Weitergabe des Gerätes ebenfalls mit ausgehändigt werden.

2 Das Gerät

2.1 Bedienelemente



- A Verriegelungshebel des Deckels
- B Vakuumierkammer mit Dichtung
- C Gummilippe
- D Schweißkante
- E Vakuumdüse
- F Vakuumschlauch



- | | | |
|---|----------------|---|
| 1 | Taste MODE | mit Kontrolllampen GENTLE / NORMAL |
| 2 | Taste FOOD | mit Kontrolllampen MOIST / DRY |
| 3 | Taste CANISTER | Vakuuieren mit Hilfe des Vakuumschlauches |
| 4 | Taste VAC SEAL | Automatisches Vakuuieren und Verschweißen |
| 5 | Taste SEAL | Nur Verschweißen von Folien |
| 6 | Taste STOP | Unterbrechung des Vakuuier- oder Verschweißvorgangs |

2.2 Kurzanleitung

1. Stecken Sie den Netzstecker in eine geeignete Steckdose.
2. Füllen die gewünschten Lebensmittel in einen Vakuuierbeutel.
3. Legen Sie die offene Seite des Beutels flach und gerade an die Vakuuierkammer. Achten Sie darauf, dass sich die Kante des Beutels innerhalb der Dichtung befindet und die Vakuumdüse nicht abgedeckt ist.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Verriegelungshebel nach hinten, um die Verriegelung einrasten zu lassen.
5. Drücken Sie die Taste VAC SEAL, um die Luft aus dem Beutel herauszuziehen und diesen zu verschließen. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, erlischt die Beleuchtung der Tasten.
6. Lösen Sie die Verriegelung des Deckels, öffnen diesen und nehmen den Vakuubeutel heraus.

3 Bestimmungsgemäße Verwendung

3.1 Garantie, Haftung

Die Garanzzeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gemäß Kaufbeleg.

Ausgeschlossen von der Garantie sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind.

Bei Garantiereparaturen muss der original Kaufbeleg immer zusammen mit dem Gerät eingereicht werden. Dieser gilt als Garantieschein.

Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung übernimmt Spring International GmbH keine Haftung für dadurch entstandene Sach- oder Personenschäden.

Grundsätzlich gelten die allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen von Spring International GmbH.

3.2 Verwendungszweck

Vakuuieren von Lebensmitteln in passenden Vakuuierfolien, -beuteln oder -behältern. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

3.3 Bekannte Fehlanwendung

Folgende Fehlanwendungen sind gefährlich und daher aus Sicherheitsgründen verboten:

- Betrieb des Vakuuierers PROFESSIONAL ohne Aufsichtsperson.
- Mangelhafte Reparatur kann die Funktion beeinträchtigen. Diese darf nur von autorisierten Fachpersonen oder durch Spring International GmbH ausgeführt werden. Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile!
- Inbetriebnahme oder Weitergebrauch bei beschädigten Teilen am Vakuuierer PROFESSIONAL
z. B. Zuleitung usw., ist gefährlich und kann zu Personenschäden führen.

4 Wichtige Sicherheitshinweise

Obwohl sich der Vakuuierer PROFESSIONAL durch einen hohen Qualitäts- und Sicherheitsstandard auszeichnet, können bei Bedienungsfehlern oder unsachgemäßer Verwendung Verletzungen oder Sachbeschädigungen nicht ausgeschlossen werden. Beachten Sie darum die mit den folgenden Symbolen gekennzeichneten Sicherheitshinweise:



Gefahr!

Bei Nichtbeachtung können dauernde Personen- und/oder größere Sachschäden auftreten.



Vorsicht!

Bei Nichtbeachtung können leichte bis mittlere Personen- und/oder Sachschäden auftreten.

4.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes sorgfältig durch.
- Sollte dieses Gerät an andere Personen weitergegeben werden, stellen Sie sicher, dass diese Gebrauchsanweisung mit ausgehändigt wird.
- Benutzen Sie das Gerät nur für den Hausgebrauch und ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Prüfen Sie bitte zuerst, ob die Stromart und Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Sollte das Kabel beschädigt sein, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder einen ähnlich qualifizierten und autorisierten Fachmann ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

5 Inbetriebnahme

Gefahr!



Netzspannung! Manipulationen am Vakuümierer PROFESSIONAL, welche über die normale Bedienung hinausgehen, dürfen nur erfolgen, wenn das Gerät nicht angeschlossen ist. Unbedingt den Netzstecker vorher aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!

Gefahr!



Überprüfen Sie die Netzzuleitung vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Ein beschädigtes Netzkabel ist lebensgefährlich und muss sofort ersetzt werden! Dies darf nur durch den Hersteller oder autorisiertes Fachpersonal erfolgen. Netzstecker nur in eine Steckdose mit Schutzleiter einstecken. Die Schutzwirkung darf nicht durch ein Verlängerungskabel ohne Schutzleiter aufgehoben werden.

Gefahr!



Beachten Sie die unter Kapitel 5.1 beschriebenen Anforderungen an den Aufstellort.

Gefahr!



Achten Sie darauf, dass beim Vakuumieren keine Flüssigkeit aus dem Beutel in das Gerät gezogen wird.

Gefahr!



Tauchen Sie weder den Vakuümierer PROFESSIONAL noch die Elektrozuleitung in Wasser ein und richten Sie nie einen offenen Wasserstrahl darauf. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Gefahr!



Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn Sie Beschädigungen feststellen, Wasser in das Gehäuse eingedrungen oder es heruntergefallen ist. Ziehen Sie sofort den Netzstecker, wenn Ihnen eine Beschädigung während des Betriebes auffallen sollte.

Vorsicht!



Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Nässe und Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen und es besteht die Gefahr eines Stromschlags.

Vorsicht!



Während des Betriebes entstehen hohe Temperaturen. Berühren Sie die Schweißkante nicht während des Betriebs oder solange diese noch heiß ist.

5.1 Anforderungen an den Aufstellort

- Stellen Sie den Vakuumierer PROFESSIONAL nur auf eine standsichere, ebene und ausreichend große und hitzebeständige Arbeitsfläche sowie außerhalb der Reichweite von Kindern auf und achten Sie darauf, dass das Gerät horizontal steht.
- Stellen Sie den Vakuumierer PROFESSIONAL nicht neben oder auf heiße Flächen (Heizkörper, Kochplatten oder andere Wärmequellen). Es besteht Brand- oder Kurzschlussgefahr!
- Achten Sie darauf, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel
 - nicht über heiße Flächen, wie z.B. Kochstellen geführt wird,
 - nicht über scharfe Kanten geführt wird,
 - nicht gequetscht oder geknickt wird.Ansonsten besteht Brand-, Stromschlag- oder Kurzschlussgefahr.
- Stellen Sie weiterhin sicher, dass das Netzzuleitungskabel und/oder ein eventuell verwendetes Verlängerungskabel so zum Gerät geführt wird, dass niemand darüber stolpern bzw. sich darin aus Versehen einhängen oder das Gerät herunterreißen kann.

5.2 Vor dem ersten Gebrauch

- Bitte lesen Sie zuerst die Gebrauchsanweisung und die Sicherheitshinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und entsorgen diese fachgerecht.
- Wischen Sie das Gehäuse und die Innenseite des Gerätes mit einem weichen ggf. leicht angefeuchteten Tuch ab.

6 Bedienung



Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät sowie die Anschlussleitung außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

6.1 Einstellungen

MODE

Durch Drücken der Taste MODE können Sie die Leistung der Vakuumpumpe auswählen. Die jeweilige Kontrolllampe leuchtet auf.

NORMAL: Das Gerät vakuumiert mit ca. -0,8 bar. Dies ist die Standardeinstellung des Gerätes.

GENTLE: Das Gerät vakuumiert mit ca. -0,4 bar. Dieses ist besonders für druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. Beeren oder krümelige Lebensmittel wie z.B. Müsli geeignet.

FOOD

Durch Drücken der Taste FOOD können Sie die Intensität der Schweißnaht auswählen. Die jeweilige Kontrolllampe leuchtet auf.

DRY: Dies ist die Standardeinstellung des Gerätes.

MOIST: Die Zeit des Verschweißens ist um ca. 3 – 5 Sekunden länger als bei der Einstellung DRY.

6.2 Vorbereitung

1. Wickeln Sie das Kabel vollständig ab und stecken Sie den Stecker in eine dafür geeignete Steckdose gemäß Kapitel 14 «Technische Daten».

6.3 Bedienung mit Vakuumierbeuteln

1. Füllen Sie die gewünschten Lebensmittel in den Vakuumierbeutel und säubern Sie den Rand. Stellen Sie sicher, dass die Dichtung der Vakuumkammer sowie die Gummilippe der Schweißkante ordnungsgemäß eingesetzt sind.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die offene Seite des Beutels flach und gerade an die Vakuumkammer. Achten Sie darauf, dass sich die Folie innerhalb der Dichtung befindet und die Vakuumdüse nicht abgedeckt ist.
3. Wählen Sie je nach Lebensmittel durch Drücken der Taste MODE oder der Taste FOOD die benötigte Einstellung aus.
4. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Verriegelungshebel nach hinten, um die Verriegelung einrasten zu lassen. Drücken Sie die Taste VAC SEAL, so dass diese aufleuchtet. Das Gerät beginnt zu arbeiten. Anschließend leuchtet die Taste SEAL auf.
5. Sobald beide Anzeigen erloschen sind, können Sie die Verriegelung des Deckels lösen, den Deckel öffnen und den verschlossenen Beutel entnehmen.

Tipp: Insbesondere bei sehr empfindlichen Lebensmitteln können Sie den Vakuumierprozess manuell beenden, indem Sie die Taste SEAL zum Verschweißen des Beutels betätigen.

6. Lassen Sie das Gerät ca. 40 Sekunden abkühlen, bevor Sie weitere Lebensmittel vakuumieren.
7. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker des Netzzuleitungskabels aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie dieses bewegen oder reinigen.

6.4 Bedienung mit Vakuumierfolie

1. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie eine offene Seite der Vakuumierfolie flach und gerade an die Dichtung der Vakuumkammer.
2. Schließen Sie den Deckel und drücken Sie den Verriegelungshebel nach hinten, um die Verriegelung einrasten zu lassen. Drücken Sie die Taste SEAL. Das Gerät verschweißt die Folie. Sobald die Beleuchtung der Taste erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
3. Entriegeln und öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die Vakuumierfolie heraus.
4. Schneiden Sie diese gerade auf die benötigte Länge zu. **TIPP:** Schneiden Sie die Folie nicht zu kurz ab, um ausreichend Platz für die Lebensmittel zu haben und bei Bedarf einen aufgeschnittenen Beutel erneut zu versiegeln.
5. Folgen Sie den Schritten 1 – 7 wie unter Punkt 6.3 beschrieben.

6.5 Bedienung mit Vakuumierbehältern

1. Stecken Sie das eine Ende des Vakuumschlauches auf die Düse im Gerät.
2. Füllen Sie die Lebensmittel in einen geeigneten Behälter oder Vakuumierbeutel mit entsprechendem Ventil und verschließen diesen.
3. Stecken Sie das andere Ende des Vakuumschlauches an das Ventil des Beutels oder Behälters und starten den Vakuumierprozess durch Drücken der Taste CANISTER.
4. Sobald die Beleuchtung der Taste erlischt, ist der Vorgang abgeschlossen.
5. Nehmen Sie den Vakuumschlauch erst vom Behälter bzw. Beutel ab und anschließend vom Vakuumierer.

6.6 Tipps und Tricks

- Füllen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel, damit dieser mühelos an die Vakuumierkammer gelegt werden kann, und streichen Sie mit den Händen vorsichtig einen Großteil der Luft aus dem Beutel.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnung des Vakuumierbeutels sauber und trocken ist sowie gerade auf der Dichtung der Vakuumierkammer aufliegt. Anderenfalls kann die Öffnung nicht ordnungsgemäß versiegelt werden.
- Aufgetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden.
- Verteilen Sie die Lebensmittel möglichst gleichmäßig und flach in dem Vakuumbeutel und heben Sie den Beutel leicht an, bis der Vakuumierprozess beginnt.

- Wenn Sie scharfkantige Lebensmittel wie z.B. Fleisch mit Knochen vakuumieren, achten Sie darauf, dass die Beutel nicht beschädigt werden. Lassen Sie das Gerät in Etappen arbeiten oder wählen Sie die Einstellung „GENTLE“.
- Schälen Sie Obst oder Gemüse wie z.B. Äpfel oder Kartoffeln vor dem Vakuumieren, um die Haltbarkeit zu verlängern.
- Lassen Sie gegarte Speisen vor dem Vakuumieren vollständig abkühlen.
- Um einige Gemüsesorten wie Kohl oder Brokkoli vollständig zu vakuumieren, sollten Sie diese vorher blanchieren und abkühlen lassen.
- Küchenfertige Beeren und blanchiertes Gemüse sollten mit Abstand zu einander auf einem Teller oder Tablett für 2 – 3 Stunden im Gefrierfach eingefroren werden. Dann können Sie diese wie gewohnt vakuumieren und sofort wieder zurück in das Gefrierfach legen, um unbeabsichtigtes Auftauen zu verhindern.
- Wenn Sie nicht sicher sind, ob der Beutel vollständig verschlossen wurde, wiederholen Sie den Versiegelungsvorgang.
- Wir empfehlen die Verwendung von Spring Vakuumierfolien. Diese sind optimal auf den Vakuumierer abgestimmt, kochfest sowie mikrowelleneignend und können einfach auf die benötigte Länge zugeschnitten werden.

6.7 Aufbewahrungshinweise

- Vakuumieren macht Lebensmittel länger haltbar. Achten Sie dennoch auf die gewohnte Hygiene beim Verarbeiten von leicht verderblichen Lebensmitteln wie Geflügel oder Fisch und stellen Sie sicher, dass diese im Kühlschrank oder Gefrierfach aufbewahrt werden.
- Die nachstehende Tabelle gibt Ihnen einen Überblick über Aufbewahrungszeiten. Es handelt sich dennoch nur um Richtwerte. Die tatsächliche Haltbarkeit hängt von der Frische der Lebensmittel, der Hygiene bei der Vor- und Zubereitung sowie den eingestellten Temperaturen im Kühlschrank bzw. Gefrierschrank ab.

Lebensmittel	Ohne Vakuum	Mit Vakuum
Aufbewahrung im Kühlschrank bei 5°C		
Rind	2 – 3 Tage	16 – 24 Tage
Schwein / Lamm	1 – 2 Tage	8 – 15 Tage
Geflügel	1 – 2 Tage	6 – 8 Tage
Fisch	1 – 2 Tage	4 – 6 Tage
Käse	4 – 6 Tage	30 Tage
Hartkäse	12 – 15 Tage	90 Tage
Gekochte Speisen	2 – 3 Tage	15 – 20 Tage
Aufbewahrung im Gefrierschrank bei -18°C		
Rind	4 – 6 Monate	32 – 48 Monate
Schwein / Lamm	2 – 3 Monate	16 – 24 Monate
Fisch	2 – 3 Monate	12 – 15 Monate
Gemüse	6 – 8 Monate	36 Monate
Gekochte Speisen	4 – 6 Monate	24 Monate

7 Reinigung



Gefahr!

Vor dem Reinigen unbedingt Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Gefahr von Stromschlag!



Gefahr!

Tauchen Sie das Gerät, den Netzstecker sowie die Netzzuleitung niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie den Vakuuierer PROFESSIONAL nicht in der Spülmaschine.



Vorsicht!

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst vollständig abkühlen. Verbrennungsgefahr!



Vorsicht!

Verwenden Sie zur Reinigung des Vakuuierers PROFESSIONAL niemals kratzende Gegenstände und keine scheuernden oder aggressiven bzw. hoch alkoholhaltigen Reinigungsmittel. Dies könnte die Teile zerkratzen oder beschädigen.

- Entfernen Sie die Rückstände von Lebensmitteln im Vakuuierer mit einem Küchentuch aus Papier.
- Die Dichtung der Vakuumkammer sowie die Gummilippe können Sie aus dem Gerät herausnehmen. Bei starken Verschmutzungen können Sie diese in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel reinigen. Vergewissern Sie sich, dass diese vollständig trocken sind, bevor Sie diese wieder in das Gerät einsetzen. Achten Sie darauf, dass diese wieder korrekt eingesetzt werden.
- Reinigen Sie das Gehäuse des Vakuuierers PROFESSIONAL nur mit einem weichen ggf. leicht angefeuchteten Tuch.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät sowie alle Zusatzteile vollständig trocken sind, bevor Sie diese erneut benutzen oder wegräumen.

8 Lieferumfang

Im Lieferumfang enthalten sind:

Vakuuierer PROFESSIONAL
5 x Vakuuierbeutel (20 x 30 cm)
1 x Vakuumschlauch
1 x Gebrauchsanweisung

8.1 Optionales Zubehör

Als Option sind folgende Teile bei Ihrer Verkaufsstelle erhältlich:

2 x Profi Vakuum- und Sous-vide-Folie, 20 cm x 600 cm
2 x Profi Vakuum- und Sous-vide-Folie, 28 cm x 600 cm

Art.-Nr. 38 1210 20 60
Art.-Nr. 38 1210 28 60

9 Wartung/Instandhaltung

Die Wartung und Instandhaltung beschränkt sich auf die Reinigung gemäß Kapitel 7.

10 Reparaturen

Reparaturen dürfen nur vom Hersteller oder durch autorisiertes Fachpersonal ausgeführt werden. Bei Fragen wenden Sie sich an Ihren Fachhändler oder direkt an unseren Kundendienst.

11 Fehlerbehebung

Störung:
Der Vakuumierer arbeitet nicht.

Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Keine Speisespannung	Stecken Sie den Netzstecker des Gerätes in eine passende Steckdose ein. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose die benötigte Spannung führt.
Der Beutel liegt nicht gerade und flach an den Dichtungen der Vakuumierkammer	Legen Sie den Beutel gerade und flach an die Dichtung. Heben Sie ggf. den Beutel leicht an. Die Öffnung des Beutels muss sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.
Die Verriegelung ist nicht ordnungsgemäß eingerastet	Schließen Sie den Deckel und lassen die Verriegelung einrasten.
Das Gerät ist zu heiß	Lassen Sie das Gerät zwischen zwei Vakuumiervorgängen für 40 Sekunden abkühlen.
Interner Defekt	Kontaktieren Sie Ihre Verkaufs- oder Servicestelle.

Störung:
Es entsteht kein vollständiges Vakuum.

Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Der Beutel liegt nicht gerade und flach an den Dichtungen der Vakuumkammer.	Legen Sie den Beutel gerade und flach an die Dichtung. Heben Sie ggf. den Beutel leicht an. Die Öffnung des Beutels muss sich innerhalb der Vakuumkammer befinden.
Der Beutel ist beschädigt.	Vergewissern Sie sich, dass der Beutel intakt ist und verwenden Sie ggf. einen neuen.
Einsatz von individuell hergestellten Beuteln.	Verwenden Sie nur geeignete Folien oder Beutel, da die Seitennähte für ein optimales Vakuum besonders verschleißt sind und in der Breite nicht verändert werden sollten.

D

Störung:

Das Vakuum wird nicht gehalten.

Mögliche Ursache	Störungsbehebung
Die Naht wurde nicht vollständig verschweißt.	Schneiden Sie den Beutel kurz unterhalb der Naht auf und vergewissern Sie sich, dass er gerade und glatt an der Dichtung aufliegt sowie dass der Rand sauber ist, bevor Sie den Vakuumierprozess wiederholen.
Der Rand des Beutels ist verschmutzt.	Schneiden Sie den Beutel kurz unterhalb der Naht auf und vergewissern Sie sich, dass der Rand sauber ist, bevor Sie den Vakuumierprozess wiederholen.
Der Beutel wurde durch harte Bestandteile wie z.B. Knochen beschädigt.	Verwenden Sie einen neuen Beutel und stoppen Sie den Vakuumiervorgang manuell, bevor Beschädigungen entstehen.

Bei Störungen oder Fragen jeglicher Art, kontaktieren Sie bitte Ihre Verkaufs- oder Servicestelle oder direkt:

Spring International GmbH
Hörscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12. Lagerung

Verriegeln Sie den Deckel des Vakuumierers nicht. Bewahren Sie diesen an einem trockenen Ort auf. Feuchtigkeit kann zu Betriebsstörungen führen. Bewahren Sie das Gerät außer Reichweite von Kindern auf.

13. Entsorgung

Nach Ablauf der Lebensdauer des Vakuumierers PROFESSIONAL muss dieser fachgemäß entsorgt werden. Im Gerät sind elektrische und elektromechanische Bauteile enthalten. Beachten Sie dabei die nationalen Bestimmungen. Stellen Sie bei der Entsorgung sicher, dass der Vakuumierer nicht von dritten Personen wieder in Betrieb genommen werden kann.

14. Technische Daten

Bezeichnung	Vakuuierer PROFESSIONAL
Stecker	Eurostecker
Spannung	220 – 240 V
Frequenz	50 / 60 Hz
Nennleistung	110 W
Abmessungen L x B x H	41 cm x 8 cm x 13 cm
Netzzuleitungskabel	1,0 Meter



D

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.

Sommaire

	page
1 Avant la première utilisation	18
1.1 Introduction	18
2 L'appareil	19
2.1 Organes de commande	19
2.2 Notice condensée	20
3 Utilisation conforme à la destination	21
3.1 Garantie, Responsabilité	21
3.2 Usage prévu	21
3.3 Emploi abusif connu	21
4 Importantes consignes de sécurité	21
4.1 Consignes générales de sécurité	22
5 Mise en service	22
5.1 Exigences posées à l'endroit de l'utilisation	23
5.2 Avant la première utilisation	23
6 Commande	23
6.1 Réglages	23
6.2 Préparation	23
6.3 Fonctionnement avec des sachets sous vide	24
6.4 Fonctionnement avec du film alimentaire	24
6.5 Fonctionnement avec des boîtes sous vide	24
6.6 Astuces et conseils	24
6.7 Consignes de rangement	25
7 Nettoyage	26
8 Étendue de la fourniture	26
8.1 Accessoires en option	26
9 Entretien, maintenance	26
10 Réparations	27
11 Élimination des anomalies	27
12 Rangement	28
13 Mise au rebut	28
14 Caractéristiques techniques	29

1 Avant la première utilisation

1.1 Introduction

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons pour l'achat de l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL de Spring. Vous avez fait un très bon choix.

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité les plus élevées. Néanmoins, comme tout autre appareil électrique, l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL demande également à être utilisé avec le plus grand soin.

C'est pour cette raison que nous vous demandons de lire attentivement ce mode d'emploi et de le respecter. Ce mode d'emploi contient les informations nécessaires pour une utilisation en toute sécurité. Règles générales :

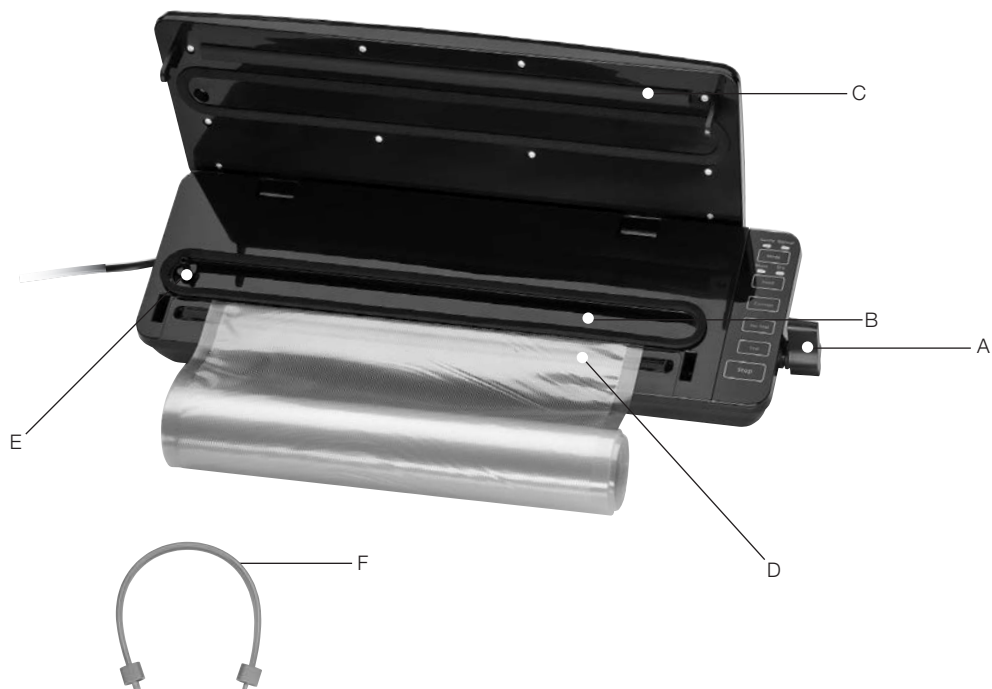


Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi, ou ne l'ayant pas compris, ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL.

Vous devez vous assurer que toute personne utilisant l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL a été formée en conséquence. Conservez ce mode d'emploi à portée de main pour pouvoir le consulter si besoin, et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil, le cas échéant.

2 L'appareil

2.1 Organes de commande



- A Verrouillage
- B Chambre à vide avec joint
- C Lèvre en caoutchouc
- D Bord de soudure
- E Buse à vide
- F Tuyau à air



- | | | |
|---|-----------------|--|
| 1 | Touche MODE | avec voyants GENTLE / NORMAL |
| 2 | Touche FOOD | avec voyants MOIST / DRY |
| 3 | Touche CANISTER | Mise sous vide avec le tuyau à air |
| 4 | Touche VAC SEAL | Extrait l'air du sachet et le soude automatiquement |
| 5 | Touche SEAL | Pour la soudure de film seulement |
| 6 | Touche STOP | Interrompt l'opération de mise sous vide et de soudure |

2.2 Notice condensée

1. Branchez la fiche dans une prise de courant appropriée.
2. Introduisez les aliments souhaités dans un sachet sous vide.
3. Posez le côté ouvert du sachet à plat et bien droit contre la chambre à vide. Assurez-vous que le film se trouve à l'intérieur du joint et que la buse à vide n'est pas couverte.
4. Fermez le couvercle, puis poussez le levier de verrouillage vers l'arrière pour enclencher le dispositif de verrouillage.
5. Pressez la touche Vac Seal pour extraire l'air du sachet et le sceller. Dès que l'opération est terminée, l'éclairage des touches s'éteint.
6. Débloquez le verrouillage du couvercle, ouvrez-le et retirez le sachet sous vide.

3 Utilisation conforme à la destination

3.1 Garantie, Responsabilité

La garantie est de 2 ans à partir de la date d'achat indiquée sur le ticket de caisse.

Sont exclus de la garantie les dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions de personnes non autorisées.

Pour la réparation sous garantie, il est obligatoire de joindre le ticket de caisse d'origine à l'appareil. Ce ticket a valeur de bon de garantie.

Spring International GmbH décline toute responsabilité pour les dommages corporels et dégâts matériels causés par une utilisation non conforme à la destination.

Sont applicables en principe les conditions générales de vente et de livraison de la Spring International GmbH.

3.2 Usage prévu

Mise sous vide d'aliments dans du film, des sachets ou des boîtes adaptés. Cet appareil n'est pas destiné à un emploi professionnel.

3.3 Emploi abusif connu

Les emplois abusifs qui suivent sont dangereux et, de ce fait, interdits pour des raisons de sécurité :

- Fonctionnement de l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL sans personne de surveillance.
- Une réparation défectueuse peut influencer sur le fonctionnement. Les réparations doivent être confiées exclusivement à des personnes compétentes ou à Spring International GmbH. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine à l'exclusion de toute autre !
- La mise en service ou la poursuite de l'utilisation alors que des pièces de l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL (comme le cordon électrique) sont endommagées est dangereux et risque de causer des dommages corporels.

4 Importantes consignes de sécurité

Bien que l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL se distingue par des normes de sécurité et de qualité sévères, il ne faut pas exclure le risque de blessures ou de dommages matériels en cas d'erreurs d'utilisation ou d'utilisation abusive. C'est pourquoi vous devez respecter les consignes de sécurité précédées des symboles suivants :



Danger !

En cas de non-respect, des dommages persistants personnels et/ou des dégâts matériels importants peuvent survenir.



Attention !

En cas de non-respect, des dommages personnels et/ou des dégâts matériels plus ou moins graves peuvent survenir.

4.1 Consignes générales de sécurité

- Veuillez lire ce mode d'emploi attentivement avant d'utiliser pour la première fois l'appareil.
- Si vous voulez remettre cet appareil à d'autres personnes, remettez-leur aussi ce mode d'emploi.
- Utilisez l'appareil uniquement pour un usage domestique et pour la destination pour laquelle il a été conçu exclusivement.
- Vérifiez que le courant et la tension électrique indiqués sur la plaque signalétique coïncident bien à votre secteur.
- Les enfants doivent être surveillés pour qu'il soit certain qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne faites jamais marcher cet appareil sur une minuterie externe ou avec un système de commande à distance.
- Dès le câble est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un spécialiste qualifié et agréé afin d'éviter tout danger.

5 Mise en service

Danger !

Avant chaque utilisation, vérifiez que le cordon électrique ne présente aucun dommage. Un cordon électrique endommagé constitue un danger de mort ; il doit être immédiatement remplacé ! Seuls sont autorisés à la faire le fabricant ou des techniciens compétents et agréés. Brancher le cordon électrique sur une prise munie d'un conducteur de protection. La protection ne doit pas être inhibée par une rallonge électrique sans conducteur de protection.



Danger !

Respectez les exigences stipulées au chapitre 5.1 sur le lieu d'utilisation.



Danger !

Assurez-vous qu'aucun liquide provenant du sachet ne pénètre dans l'appareil durant la mise sous vide.



Danger !

Ne plongez jamais l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL, ni le cordon électrique, dans l'eau et ne dirigez pas de jet d'eau dessus. Risque de décharge électrique.



Danger !

N'utilisez jamais l'appareil si vous avez constaté des dommages, si de l'eau a pénétré à l'intérieur ou s'il est tombé. Débranchez immédiatement le cordon électrique si vous constatez un dommage pendant l'utilisation.



Attention !

N'utilisez jamais cet appareil à l'extérieur. L'eau et l'humidité peuvent provoquer des dysfonctionnements et il y a risque d'électrocution.



Attention !

Les températures deviennent élevées pendant l'utilisation. Ne touchez pas le bord de soudure pendant le fonctionnement ou tant qu'il est encore chaud.



5.1 Exigences posées à l'endroit de l'utilisation

- Posez uniquement l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL sur un support stable et sur une surface de travail suffisamment grande et résistante à la chaleur. De plus, il doit être installé hors de portée des enfants et assurez-vous qu'il est horizontal.
- Ne posez pas l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL à côté de ou sur des surfaces chaudes (radiateurs, plaques de cuisson ou toute autre source de chaleur). Il y a un risque d'incendie et de court-circuit !
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique et/ou une rallonge électrique si elle est nécessaire
 - ne soient pas posés sur des surfaces chaudes, telles des plaques de cuisson,
 - ne soient pas posés sur des arêtes tranchantes,
 - ne soient pas coincés ni pliés.Il y a un risque d'incendie, d'électrocution et de court-circuit.
- Le cordon d'alimentation électrique et/ou la rallonge électrique éventuelle doivent être posés de manière à éviter tout risque pour les personnes de trébucher ou de rester accroché et d'entraîner ainsi l'appareil dans sa chute.

5.2 Avant la première utilisation

- Commencez par lire attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité.
- Retirez tout le matériel d'emballage et éliminez-le correctement.
- Essuyez le boîtier et la face intérieure de l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.

6 Commande



Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances à condition d'être sous surveillance ou d'avoir reçu une formation pour l'utilisation sûre de l'appareil et d'avoir compris les risques inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être exécutés par des enfants de moins de 8 ans, ni sans surveillance. Tenez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

6.1 Réglages

MODE

Vous pouvez sélectionner la puissance de la pompe de mise sous vide en pressant la touche MODE. Le voyant correspondant s'allume.

NORMAL : L'appareil met sous vide à -0,8 bar env. Il s'agit du réglage par défaut de l'appareil.

GENTLE : L'appareil met sous vide à -0,4 bar env. Ce mode est idéal pour les aliments particulièrement sensibles à la pression, comme des baies ou des aliments friables (muesli par ex.).

FOOD

Vous pouvez sélectionner l'intensité du joint soudé en pressant la touche FOOD. Le voyant correspondant s'allume.

DRY : Il s'agit du réglage par défaut de l'appareil.

MOIST : La durée du soudage dure env. 3 à 5 secondes de plus qu'avec le réglage DRY.

6.2 Préparation

1. Déroulez complètement le câble et branchez la fiche du cordon d'alimentation secteur dans une prise électrique adéquate, comme spécifié au chapitre 14 « Caractéristiques techniques ».

6.3 Fonctionnement avec du film alimentaire

1. Introduisez les aliments souhaités dans le sachet sous vide et nettoyez le bord. Assurez-vous que le joint de la chambre à vide, ainsi que la lèvre en caoutchouc du bord de soudure sont correctement positionnés.
2. Posez le côté ouvert du sachet à plat et bien droit contre la chambre à vide. Assurez-vous que le film se trouve à l'intérieur du joint et que la buse à vide n'est pas couverte.
3. Selon les aliments, choisissez le réglage nécessaire en pressant la touche MODE ou la touche FOOD.
4. Fermez le couvercle, puis poussez le levier de verrouillage vers l'arrière pour enclencher le dispositif de verrouillage. Pressez la touche VAC SEAL de manière à ce qu'elle s'allume. L'appareil commence à travailler. La touche SEAL s'allume ensuite.
5. Dès que les deux voyants sont éteints, vous pouvez débloquer le verrouillage du couvercle, l'ouvrir et retirer le sachet.

Conseil : Dans le cas d'aliments très fragiles notamment, vous pouvez terminer le processus de mise sous vide manuellement en pressant la touche SEAL pour souder le sachet.

6. Laissez l'appareil refroidir env. 40 secondes avant de procéder à la mise sous vide d'autres aliments.
7. Après emploi, débranchez la fiche du cordon d'alimentation secteur de la prise électrique et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le nettoyer.

6.4 Fonctionnement avec du film alimentaire

1. Ouvrez le couvercle et posez un côté ouvert du film alimentaire à plat et bien droit contre le joint de la chambre à vide. Assurez-vous que le film se trouve à l'intérieur du joint.
2. Fermez le couvercle, puis poussez le levier de verrouillage vers l'arrière pour enclencher le dispositif de verrouillage. Pressez la touche SEAL. L'appareil soude le film. Dès que l'éclairage de la touche s'éteint, l'opération est terminée.
3. Déverrouillez le couvercle et retirez le film alimentaire.
4. Découpez le bien droit à la longueur voulue. **Conseil :** Ne coupez pas le film trop court pour disposer d'un espace suffisant pour les aliments et pour pouvoir sceller une nouvelle fois un sachet découpé.
5. Exécutez les étapes 1 à 7 comme décrit au point 6.3.

6.5 Fonctionnement avec des boîtes sous vide

1. Enfoncez une extrémité du tuyau à vide sur la buse dans l'appareil.
2. Placez les aliments dans une boîte adaptée ou dans un sachet de mise sous vide avec une soupape correspondante et fermez-le/la.
3. Enfoncez l'autre extrémité du tuyau à vide sur la soupape du sachet ou de la boîte et démarrez le processus de mise sous vide en pressant la touche CANISTER.
4. Dès que l'éclairage de la touche s'éteint, l'opération est terminée.
5. Retirez en premier lieu le tuyau à vide de la boîte ou du sachet, puis ensuite de l'appareil de mise sous vide.

6.6 Astuces et conseils

- Ne placez pas trop d'aliments dans le sachet afin qu'il puisse être posé sans effort contre la chambre à vide et éliminez délicatement la majeure partie de l'air du sachet en le poussant avec les mains.
- Assurez-vous que l'ouverture du sachet de mise sous vide est propre et sèche, et qu'elle repose bien droit sur le joint de la chambre à vide. Dans le cas contraire, l'ouverture ne pourra pas être scellée correctement.
- Les aliments décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Répartissez les aliments aussi régulièrement et à plat que possible dans le sachet de mise sous vide et soulevez légèrement le sachet jusqu'à ce que le processus de mise sous vide démarre.
- Si vous mettez sous vide des aliments présentant des arêtes vives, comme de la viande avec des os, assurez-vous de ne pas endommager le sachet. Laissez l'appareil travailler par étapes ou choisissez le réglage GENTLE.

- Pelez les fruits ou les légumes, comme par ex. les pommes ou les pommes de terre, avant la mise sous vide afin de prolonger leur durée de conservation.
- Laissez les aliments cuits refroidir complètement avec leur mise sous vide.
- Afin de mettre intégralement sous vide certaines variétés de légumes, comme du chou ou des brocolis, vous devrez les blanchir au préalable et les laisser refroidir.
- Les baies prêtes à cuisiner et les légumes blanchis devraient être congelés dans le compartiment de congélation sur une assiette ou une tablette pendant 2 à 3 heures à distance les uns des autres. Vous pourrez ensuite les mettre sous vide comme d'habitude et les replacer immédiatement dans le congélateur. De cette façon vous évitez de les écraser et pouvez les distribuer mieux dans le sachet.
- Si vous n'êtes pas certain(e) que le sachet soit complètement fermé, répétez l'opération de scellement.
- Nous recommandons l'utilisation de film alimentaire Spring pour la mise sous vide. Il est parfaitement adapté à l'appareil de mise sous vide, résiste à la cuisson, passe au micro-ondes et peut être aisément découpé à la longueur souhaitée.

6.7 Consignes de rangement

- La mise sous vide permet de conserver les aliments plus longtemps. Cependant, veillez à respecter les règles d'hygiène habituelles lors du traitement de denrées périssables, comme de la volaille ou du poisson, et conservez-les au réfrigérateur ou au congélateur.
- Le tableau ci-après vous procure un aperçu des durées de conservation. Il ne s'agit cependant que de valeurs indicatives. La durée de conservation réelle dépend de la fraîcheur des aliments, de l'hygiène lors de la préparation, ainsi que des températures réglées dans le réfrigérateur ou le congélateur.

Aliment	Sans vide	Avec vide
Conservation au réfrigérateur à 5 °C		
Bœuf	2 – 3 jours	16 – 24 jours
Porc / Agneau	1 – 2 jours	8 – 15 jours
Volaille	1 – 2 jours	6 – 8 jours
Poisson	1 – 2 jours	4 – 6 jours
Fromage	4 – 6 jours	30 jours
Fromage à pâte dure	12 – 15 jours	90 jours
Aliments cuits	2 – 3 jours	15 – 20 jours
Conservation au congélateur à -18 °C		
Bœuf	4 – 6 mois	32 – 48 mois
Porc / Agneau	2 – 3 mois	16 – 24 mois
Poisson	2 – 3 mois	12 – 15 mois
Légumes	6 – 8 mois	36 mois
Aliments cuits	4 – 6 mois	24 mois

F

7 Nettoyage



Danger !

Il est obligatoire de débrancher la fiche de la prise électrique avant de nettoyer. Sous peine d'électrocution !



Danger !

Ne trempez jamais l'appareil, ni sa prise, ni son cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne nettoyez pas l'appareil de mise sous vide Professional au lave-vaisselle.



Attention !

Laissez l'appareil refroidir intégralement avant de le nettoyer. Risque de brûlures !



Attention !

Pour nettoyer l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL, n'employez jamais d'objets susceptibles de le rayer, ni de produits abrasifs, agressifs ou à base d'alcool. Ceci risquerait de rayer ou d'endommager l'appareil.

- Éliminez les résidus d'aliments dans l'appareil de mise sous vide avec une feuille d'essuie-tout.
- Le joint de la chambre à vide, ainsi que la lèvre en caoutchouc peuvent être retirés de l'appareil. En cas d'encrassement important, vous pouvez les nettoyer dans de l'eau chaude avec un produit à vaisselle doux. Assurez-vous qu'ils sont totalement secs avant de les replacer dans l'appareil. Veillez à les repositionner convenablement.
- Nettoyez uniquement le boîtier de l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL avec un chiffon doux, légèrement humidifié en cas de besoin.
- Vérifiez que l'appareil et ses accessoires sont parfaitement secs avant de les ranger ou de les ré-utiliser.

8 Étendue de la fourniture

Étendue de la fourniture :

Appareil de mise sous vide PROFESSIONAL
5 x sachets de mise sous vide (20 x 30 cm)
1 x tuyau à vide
1 x mode d'emploi

8.1 Accessoires en option

Vous trouverez sur votre point de vente les accessoires suivants :

2 x films sous vide Profi, 20 cm x 600 cm
2 x films sous vide Profi, 28 cm x 600 cm

Réf. 38 1210 20 60
Réf. 38 1210 28 60

9 Entretien/maintenance

L'entretien et la maintenance se limitent au nettoyage suivant le chapitre 7.

10 Réparations

Les réparations doivent être confiées au fabricant ou à des techniciens agréés uniquement. Si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur ou directement à notre service après-vente.

11 Élimination des anomalies

Panne :
L'appareil de mise sous vide ne travaille pas.

Cause possible	Remède
Absence d'alimentation électrique	Branchez la fiche de contact de l'appareil dans une prise de courant appropriée. Vérifiez que la prise électrique délivre la tension requise.
Le sachet n'est pas posé droit et à plat contre les joints de la chambre à vide	Placez le sachet bien droit et à plat contre le joint. Soulevez légèrement le sachet, le cas échéant. L'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.
Le dispositif de verrouillage n'est pas enclenché correctement	Fermez le couvercle et enclenchez le dispositif de verrouillage.
L'appareil est trop chaud	Laissez l'appareil refroidir 40 secondes entre deux opérations de mise sous vide.
Défaut interne	Adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente.

Panne :
Absence de vide complet.

Cause possible	Remède
Le sachet n'est pas posé droit et à plat contre les joints de la chambre à vide.	Placez le sachet bien droit et à plat contre le joint. Soulevez légèrement le sachet, le cas échéant. L'ouverture du sachet doit se trouver à l'intérieur de la chambre à vide.
Le sachet est endommagé.	Assurez-vous que le sachet est intact et utilisez-en un nouveau, le cas échéant.
Utilisation de sachets fabriqués individuellement.	Utilisez uniquement du film ou des sachets adaptés car les soudures latérales sont particulièrement appuyées pour assurer un vide optimal et leur largeur ne peut pas être modifiée.

F

Panne :

Le vide n'est pas maintenu.

Cause possible	Remède
La soudure n'a pas été totalement soudée.	Découpez le sachet juste en-dessous de la soudure et assurez-vous que le sachet repose bien droit et à plat sur le joint, et que le bord est propre avant de répéter le processus de mise sous vide.
Le bord du sachet est encrassé.	Découpez le sachet juste en-dessous de la soudure et assurez-vous que le bord du sachet est propre avant de répéter le processus de mise sous vide.
Le sachet a été endommagé par des éléments durs, comme par ex. des os.	Utilisez un nouveau sachet et stoppez manuellement l'opération de mise sous vide avant que des dommages soient occasionnés.

En cas de pannes, ou si vous avez des questions, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente ou directement à :

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Allemagne
www.spring.ch

12. Rangement

Ne verrouillez pas le couvercle de l'appareil de mise sous vide et rangez ce dernier dans un endroit sec. L'humidité peut entraîner des dysfonctionnements. Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

13. Mise au rebut

En fin de vie, l'appareil de mise sous vide PROFESSIONAL doit être éliminé correctement. L'appareil contient des composants électriques et électromécaniques. Respectez la législation nationale à cet égard. Lors de sa mise au rebut, assurez-vous que l'appareil de mise sous vide ne peut pas être remis en service par des tierces personnes.

14. Caractéristiques techniques

Désignation	Appareil de mise sous vide PROFESSIONAL
Fiches de branchement secteur	Fiche à euro
Tension	220 – 240 V
Fréquence	50 / 60 Hz
Puissance nominale	110 W
Dimensions (L × l × h)	41 cm × 8 cm × 13 cm
Câble d'alimentation électrique	1,0 mètre



F

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.

Contents

	page
1 Before the first use	32
1.1 Introduction	32
2 The appliance	33
2.1 Features	33
2.2 Brief instructions	34
3 Proper use	35
3.1 Warranty, Liability	35
3.2 Intended purpose	35
3.3 Known misuse	35
4 Important safety guidelines	35
4.1 General safety guidelines	36
5 Initial operation	36
5.1 Requirements of the set-up location	37
5.2 Before the first use	37
6 Operation	37
6.1 Settings	37
6.2 Preparation	37
6.3 Operation with vacuum bags	38
6.4 Operation with vacuum foil	38
6.5 Operation with vacuum containers	38
6.6 Tips and Tricks	38
6.7 Storage advice	39
7 Cleaning	40
8 Scope of delivery	40
8.1 Optional accessories	40
9 Service / maintenance	40
10 Repairs	41
11 Troubleshooting	41
12 Storage	42
13 Disposal	42
14 Technical specifications	43

1 Before the first use

1.1 Introduction

Dear customer,

Thank you for buying the Spring Vacuum Sealer PROFESSIONAL. You have made a good choice.

The appliance complies with the highest safety standards. Nevertheless, as all electric appliances, the Vacuum Sealer PROFESSIONAL must be operated with care.

For this reason, we ask you to read and follow the instructions carefully. They contain the information required for a safe use. Therefore:

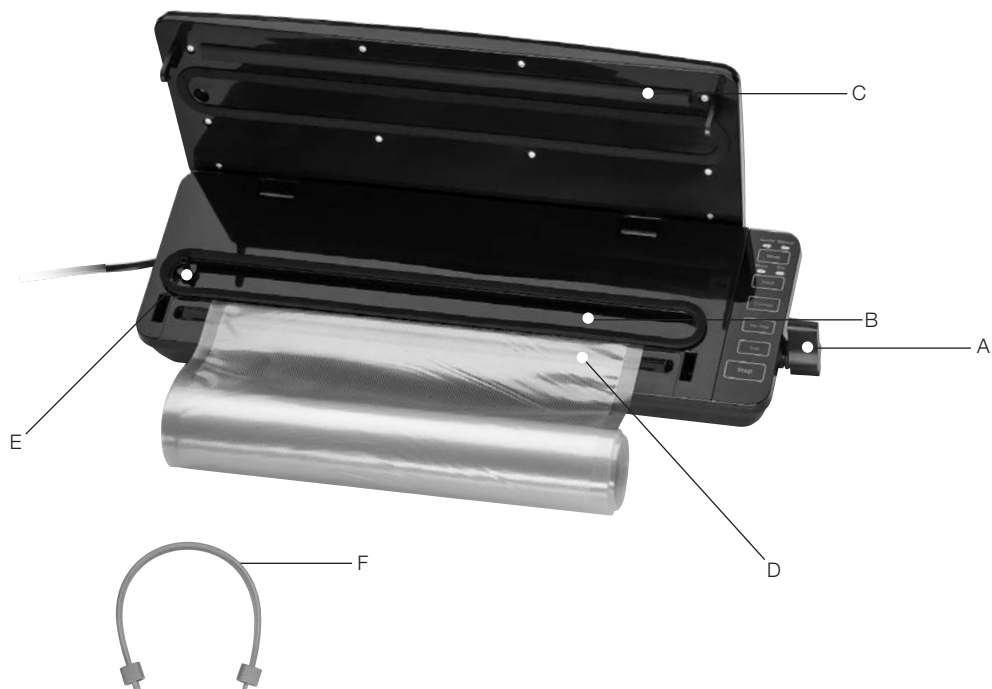


Persons who have not read and understood the instructions should not use the Vacuum Sealer PROFESSIONAL.

Make sure that all persons who use the Vacuum Sealer PROFESSIONAL have had proper instruction. These instructions should always be available for referral and should be passed on if the appliance changes hands.

2 The appliance

2.1 Features



- A Locking lever of the lid
- B Vacuum chamber with gasket
- C Rubber lip
- D Heat-sealing edge
- E Vacuum nozzle
- F Vacuum hose



- | | | |
|---|-----------------|--|
| 1 | Button MODE | with control lamps GENTLE / NORMAL |
| 2 | Button FOOD | with control lamps MOIST / DRY |
| 3 | Button CANISTER | Sealing by aid of the vacuum hose |
| 4 | Button VAC SEAL | Automatic air suction and heat-sealing |
| 5 | Button SEAL | Heat-sealing of the foil only |
| 6 | Button STOP | Interruption of the air suction and heat-sealing procedure |

2.2 Brief instructions

1. Plug the appliance into a suitable socket.
2. Fill the desired food into a vacuum bag.
3. Place the open side of the bag flatly and evenly in the vacuum chamber. Make sure that the edges of the bag are placed within the gasket and do not cover the vacuum nozzle.
4. Close the lid and push the locking lever backwards to lock it.
5. Push the button VAC SEAL to exhaust the air and heat-seal the bag. As soon as this procedure is finished the control lamps will go off.
6. Unlock and open the lid and remove the sealed bag.

3 Proper use

3.1 Warranty, Liability

The warranty period is 2 years after purchase date on the receipt.

The warranty excludes damage resulting from normal wear and tear, improper use, improper handling, incorrect operation, lack of care and cleaning, intentional destruction, transport, or accident, and access by non-authorized third parties.

The original receipt must be sent in with the appliance for repairs under the warranty. The receipt is the warranty certificate.

Spring International GmbH assumes no liability for injuries or damage arising from improper use.

The General Sales and Delivery Terms of Spring International GmbH apply.

3.2 Intended purpose

Vacuum-packing of food in suitable vacuum bags, foils or canisters. This appliance is not intended for commercial use.

3.3 Known misuse

The following inappropriate uses are dangerous and therefore prohibited for reasons of safety:

- Operating the Vacuum Sealer PROFESSIONAL without supervision.
- Defective repairs can impair the appliance's function. Repairs may be made only by authorized technicians or Spring International GmbH. Use original parts only!
- Using or continuing to use the appliance after parts of the Vacuum Sealer PROFESSIONAL, e.g. cord etc., have been damaged is dangerous and can lead to injuries.

4 Important safety guidelines

Although the Vacuum Sealer PROFESSIONAL features high quality and safety standards, injuries or damage due to operating errors or improper use cannot be ruled out. Please note the safety recommendations marked by the following symbols:



Danger!

Failure to observe can lead to permanent injuries and/or major damage.



Caution!

Failure to observe can lead to slight to moderate injuries and/or damage.

4.1 General safety guidelines

- Please read these instructions carefully before the first use of the appliance.
- If the appliance is given to another person, please ensure that the instructions are also included.
- Operate the appliance only for domestic use and only for the intended purpose.
- Please first check whether the current and voltages are the same as on the type label.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Never operate this appliance using an external timer or separate remote control system.
- If the power cord is or becomes damaged, it must definitely be replaced by the manufacturer, his service agent or similar qualified and authorized experts in order to avoid any danger.

5 Initial operation

Danger!

Check the power cord for damage before every use. A damaged cord is extremely dangerous and must be replaced immediately. This may be done only by the manufacturer or authorized technicians. The appliance may be plugged into a grounded socket only. The ground protection may not be eliminated by an ungrounded extension cord.



Danger !

Observe the requirements for location described in chapter 5.1.



Danger !

Make sure that during the vacuum procedure no liquid is aspirated from the bag into the appliance.



Danger !

Do not immerse the Vacuum Sealer PROFESSIONAL or the power cord in water and never spray water directly onto them. Danger of electric shock!



Danger !

Never use the appliance if it is damaged, there is moisture in the casing, or it has been dropped. Pull the plug immediately if you notice any damage during operation.



Caution!

Do not use the Vacuum Sealer PROFESSIONAL in unprotected outdoor areas. Moisture can lead to malfunctions and the danger of electric shock.



Caution!

High temperatures can occur during use. Do not touch the heat-sealing edge during operation or as long as it is still hot.



5.1 Requirements of the setup location

- Place the Vacuum Sealer PROFESSIONAL on a stable, even, sufficiently large and heat-resistant surface beyond the reach of children and ensure that it is horizontal.
- Do not place the Vacuum Sealer PROFESSIONAL near or on hot surfaces (heaters, hot plates, or other heat sources). Danger of fire or short circuit!
- Ensure that the power cord and/or any extension cord
 - does not cross over hot surfaces such as the stove,
 - does not pass over sharp edges,
 - is not kinked or bent.Otherwise there is a risk of fire, electric shock, or short circuit.
- Also ensure that the power cord and/or any extension cord used does not hang down from the table or counter so that no one can trip over it, is caught or cause the appliance to be pulled down.

5.2 Before the first use

- Please read the instructions and safety guidelines carefully before using the device.
- Remove all packing material and dispose of it properly.
- Wipe the housing and the interior of the device with a soft cloth, slightly moistened if necessary.

6 Operation

Caution!

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children are not allowed to play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.



6.1 Settings

MODE

By pushing the button MODE you can choose the power of the vacuum pump. The respective control lamp will light up.

NORMAL: The appliance operates with a pressure of -0,8 bar which is the standard setting.

GENTLE: The appliance operates with a pressure of -0,3 bar. This is especially suitable for sensitive food like berries or crumbly food like muesli.

FOOD

By pushing the button FOOD you can choose the intensity of the heat-seal seam. The respective control lamp will light up.

DRY: This is the standard setting.

MOIST: The period of heat-sealing is 3 – 5 seconds longer than with the setting DRY.

6.2 Preparation

1. Unwind the power cord completely and plug it into a suitable socket according to Chapter 14 »Technical Specifications«.

6.3 Operation with vacuum bags

1. Fill the desired food into the vacuum bag and clean the edges. Make sure that the gasket of the vacuum chamber as well as the rubber lip of the heat-sealing edge are inserted correctly.
2. Place the open side of the bag flatly and evenly in the vacuum chamber. Make sure that the edges of the bag are placed within the gasket and do not cover the vacuum nozzle.
3. According to the food choose the needed setting by pushing the buttons MODE resp. FOOD.
4. Close the lid and push the locking lever backwards to lock it. Push the button VAC SEAL. The control lamp will light up and the appliance will start operating. Then the button SEAL will light up.
5. As soon as both control lamps have gone off you can release the locking lever and remove the sealed bag.

Tip: Especially for sensitive food you can stop the procedure manually by pushing the button SEAL.

6. Let the appliance cool down for around 40 seconds before you restart the procedure with other food.
7. After use, disconnect the plug of the power cable from the power outlet and allow the appliance to cool completely before moving or cleaning it.

6.4 Operation with vacuum foil

1. Open the lid and place one open side of the foil flatly and evenly in the vacuum chamber.
2. Close the lid and push the locking lever backwards to lock it. Push the button SEAL, the appliance will heat-seal the foil. As soon as the control lamp has gone off the procedure is finished.
3. Unlock and open the lid and remove the foil.
4. Cut the foil to the needed length. **TIP:** Do not cut the foil too short to have enough space for the food and reseal an opened bag if needed.
5. Proceed as described in chapter 6.3, steps 1-7.

6.5 Operation with vacuum containers

1. Plug one end of the vacuum hose on the vacuum nozzle in the appliance.
2. Fill the food into a suitable container or vacuum bag with a valve and close it.
3. Plug the other end of the vacuum hose on the valve of the container or vacuum bag and start the procedure by pushing the button CANISTER.
4. As soon as the control lamp has gone off the procedure is finished.
5. Remove the vacuum hose from the container or vacuum bag first, then from the appliance.

6.6 Tips and Tricks

- Do not fill too much food into the bag in order to allow to place it easily on the vacuum chamber, and gently remove most of the air from the bag with your hands.
- Make sure that the opening of the vacuum bag is clean and dry and is placed straight on the gasket of the vacuum chamber. Otherwise the opening cannot be sealed properly.
- Thawed food must not be refrozen.
- Spread the food in the bag as much evenly and flatly as possible and lift the bag a little until the vacuum procedure begins.
- If you put sharp-edged food in the bag, e.g. meat with bones, make sure that bag will not be damaged. Let the appliance operate in steps or choose the setting GENTLE.
- Peel fruits or vegetables like apples or potatoes before sealing them to prolong their shelf life.
- Let cooked food cool down completely before sealing it.

- In order to seal some kind of vegetables like cabbage or broccoli, you should blanch them first. Let them cool down completely before sealing them.
- Berries and blanched vegetables should be freezed for 2 – 3 hours before being sealed, placed on a plate or tray with some distance to each other. Then you can seal them as usual and put them back in the freezer immediately. This way you avoid squashing them and they can be spread more evenly in the bag.
- If you are not sure if the bag has been sealed completely, repeat the procedure.
- We recommend the use of Spring vacuum foil. These are optimally adjusted to the vacuum sealer, boil-proof and suitable for the microwave and can be cut to the needed size.

6.7 Storage advice

- Airtight sealing makes food last longer. However, be aware of the usual hygiene when processing perishable foods such as poultry or fish, and make sure they are kept in the refrigerator or freezer.
- The table below gives you an overview of storage times. These are only indicative. The actual shelf life depends on the freshness of the food, the hygiene during the preparation and the set temperatures in the refrigerator or freezer.

Food	Without vacuum	With vacuum
Storage in the refrigerator at 5°C		
Beef	2 – 3 days	16 – 24 days
Pork / Lamb	1 – 2 days	8 – 15 days
Poultry	1 – 2 days	6 – 8 days
Fish	1 – 2 days	4 – 6 days
Cheese	4 – 6 days	30 days
Hard cheese	12 – 15 days	90 days
Cooked food	2 – 3 days	15 – 20 days
Storage in the freezer at -18°C		
Beef	4 – 6 months	32 – 48 months
Pork / Lamb	2 – 3 months	16 – 24 months
Fish	2 – 3 months	12 – 15 months
Vegetables	6 – 8 months	36 months
Cooked food	4 – 6 months	24 months

7 Cleaning



Danger!

Before cleaning the appliance always disconnect the plug of the power cable from the power outlet. Danger of electric shock!



Danger!

Never immerse the appliance, the plug or the power cable in water or other liquids. Do not clean the Vacuum Sealer PROFESSIONAL in the dishwasher.



Caution!

Always let the appliance cool down completely before cleaning it. Danger of burns!



Caution!

For cleaning, do not use any sharp or pointed objects, benzene, solvents, scrubbing brushes or abrasive cleaning agents. These could cause damages.

- Remove residues of food in the appliance with a paper towel.
- The gasket of the vacuum chamber as well as the rubber lip can be removed from the appliance. In case of stubborn dirt they can be cleaned with warm water and a mild detergent. Make sure that these parts are completely dry before putting them back into the appliance. Make sure to put them back correctly.
- Wipe the housing of the Vacuum Sealer PROFESSIONAL with a soft cloth only, slightly moistened if necessary.
- Make sure that all parts are clean and completely dry before using the appliance again or storing it.

8 Scope of delivery

The scope of delivery contains:

Vacuum Sealer PROFESSIONAL
5 x vacuum bags (20 x 30 cm)
1 x vacuum hose
1 x instruction manual

8.1 Optional spare parts

Optionally the following spare parts are available at your local point of sale:

2 x Professional vacuum film, 20 cm x 600 cm	item no. 38 1210 20 60
2 x Professional vacuum film, 28 cm x 600 cm	item no. 38 1210 28 60

9 Service / Maintenance

The service and maintenance is limited to the cleaning as described in chapter 7.

10 Repairs

Repairs may executed by the manufacturer or authorized personnel only. In case of questions contact your local point of sale or our after sales service.

11 Troubleshooting

Disorder:

The Vacuum Sealer does not work.

Possible Cause	Troubleshooting
No supply voltage	Insert the mains plug of the device into a suitable socket. Make sure that the power outlet carries the required voltage.
The bag is not placed in a straight and flat way on the gasket of the vacuum chamber	Lay the bag straight and flat against the gasket. If necessary, lift the bag slightly. The opening of the bag must be inside the vacuum chamber.
The lock is not properly engaged	Close the lid and snap the latch into place.
The device is too hot	Let the device cool down for 40 seconds between two sealing operations.
Internal defect	Contact your sales or service center.

Disorder:

There is no complete vacuum.

Possible Cause	Troubleshooting
The bag is not placed in a straight and flat way on the gasket of the vacuum chamber.	Lay the bag straight and flat against the gasket. If necessary, lift the bag slightly. The opening of the bag must be inside the vacuum chamber.
The bag is damaged.	Make sure the bag is undamaged and use a new one if necessary.
Use of individually made bags.	Use suitable films or bags only as the side seams are especially welded for an optimum vacuum and should not be altered in width.

Disorder:

The vacuum is not kept.

Possible Cause	Troubleshooting
The seam was not completely heat-sealed.	Cut the bag just below the seam and make sure the bag is placed straight on the gasket as well as that the edges of the bag are clean before repeating the sealing procedure.
The edge of the bag is dirty.	Cut the bag just below the seam and make sure that the edges of the bag are clean before repeating the sealing procedure.
The bag was damaged by hard ingredients such as bones etc.	Use a new bag and stop the sealing procedure manually before damages occur.

If you have any problems or questions, please contact your local point of sale or directly:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12. Storage

Do not close the lid of the Vacuum Sealer PROFESSIONAL and store it in a dry location. Moisture can lead to damage. Store the appliance out of reach of children.

13. Disposal

At the end of its usable life, the Vacuum Sealer PROFESSIONAL must be disposed of properly. The Vacuum Sealer PROFESSIONAL contains electrical and electromechanical components. Follow the regulations in your country. When disposing of it, ensure that the Vacuum Sealer PROFESSIONAL cannot be operated again by third parties.

14. Technical data

Description	Vacuum Sealer PROFESSIONAL
Plug	Standardised European plug
Voltage	220 – 240 V
Frequency	50 / 60 Hz
Power output	110 W
Measurements L x B x H	41 cm x 8 cm x 13 cm
Length of lead	1,0 metres



Indice

	Pagina
1	Prima del primo utilizzo
1.1	Introduzione
2	La macchina
2.1	Elemento di comando
2.2	Guida rapida
3	Uso conforme
3.1	Garanzia, responsabilità
3.2	Destinazione d'uso
3.3	Impieghi scorretti noti
4	Avvertenze di sicurezza importanti
4.1	Avvertenze di sicurezza generali
5	Messa in funzione
5.1	Requisiti del sito d'installazione
5.2	Prima del primo utilizzo
6	Uso
6.1	Impostazioni
6.2	Preparazione
6.3	Uso con sacchetti per sottovuoto
6.4	Uso con pellicola per sottovuoto
6.5	Uso con contenitori per sottovuoto
6.6	Suggerimenti e consigli
6.7	Istruzioni per la conservazione
7	Pulizia
8	Dotazioni
8.1	Accessori opzionali
9	Manutenzione
10	Riparazioni
11	Risoluzione degli errori
12	Conservazione
13	Smaltimento
14	Dati tecnici

1 **Prima del primo utilizzo**

1.1 **Introduzione**

Stimata cliente, stimato cliente,

congratulazioni per l'acquisto della macchina per sottovuoto PROFESSIONAL di Spring! Ha fatto un'ottima scelta.

L'apparecchio è conforme ai massimi requisiti di sicurezza. Tuttavia, come per qualsiasi altro apparecchio elettrico, anche per la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL durante il funzionamento occorre prestare particolare attenzione.

Per questo motivo raccomandiamo di leggere attentamente e di osservare le istruzioni per l'uso. Queste contengono infatti tutte le informazioni richieste per un uso sicuro. Pertanto valgono le seguenti regole:

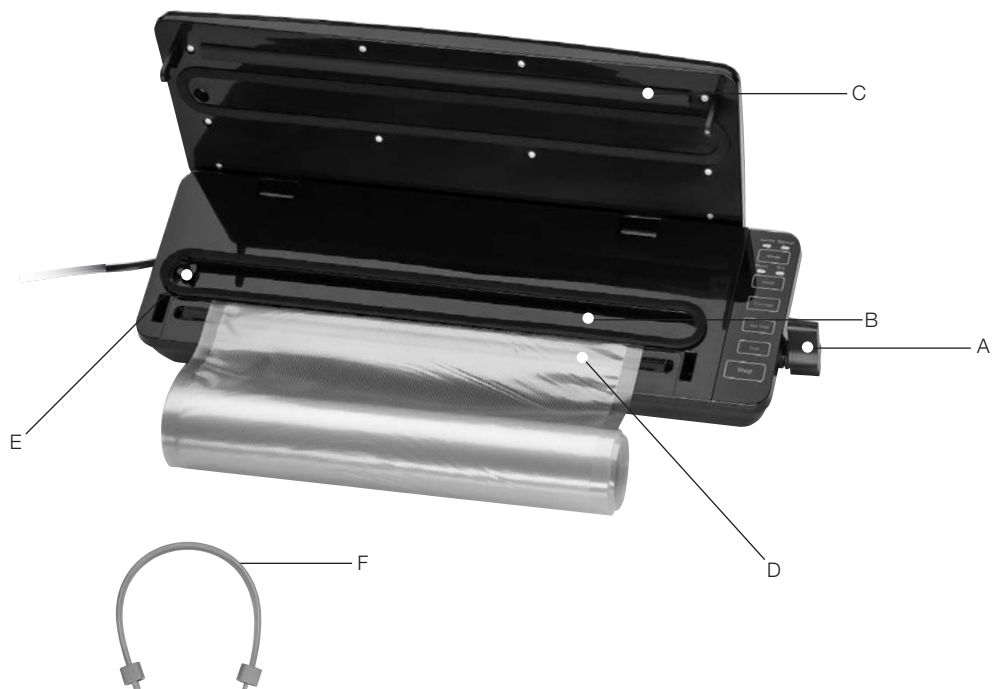


Le persone che non hanno letto e compreso le istruzioni per l'uso non devono utilizzare la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL.

Assicurarsi che tutte le persone che usano la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL siano state istruite a regola d'arte. Queste istruzioni per l'uso vanno tenute sempre a portata di mano per eventuali consultazioni e, nel caso la macchina venga ceduta, devono essere consegnate assieme alla stessa.

2 La macchina

2.1 Elementi di comando





- | | | |
|---|----------------|---|
| 1 | Tasto MODE | con spie di controllo GENTLE / NORMAL |
| 2 | Tasto FOOD | con spie di controllo MOIST / DRY |
| 3 | Tasto CANISTER | Messa sotto vuoto con flessibile del vuoto |
| 4 | Tasto VAC SEAL | Estrae l'aria dal sacchetto e lo salda automaticamente |
| 5 | Tasto SEAL | Solo saldatura di pellicole |
| 6 | Tasto STOP | Interrompe il processo di messa sotto vuoto e saldatura |

2.2 Guida rapida

1. Inserire la spina di rete in una presa elettrica idonea.
2. Mettere gli alimenti desiderati in un sacchetto per sottovuoto.
3. Appoggiare il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto in modo che sia piatto e dritto. Controllare che la pellicola sia all'interno della guarnizione e che l'ugello del vuoto non sia coperto.
4. Chiudere il coperchio, spingere indietro la leva di bloccaggio, in modo da far scattare il bloccaggio in posizione.
5. Premere il tasto VAC SEAL in modo da estrarre l'aria dal sacchetto e da chiuderlo. Non appena il processo è concluso l'illuminazione dei tasti si spegne.
6. Rilasciare il bloccaggio del coperchio, aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto per sottovuoto.

3 Uso conforme

3.1 Garanzia, responsabilità

La durata della garanzia è di 2 anni dalla data di acquisto indicata sullo scontrino.

La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, uso non consono, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate.

Per le riparazioni in garanzia, assieme alla macchina è necessario presentare sempre anche lo scontrino d'acquisto in originale. Questo funge infatti da Certificato di garanzia.

In caso di uso non conforme Spring International GmbH non si assume alcuna responsabilità per le lesioni personali e i danni materiali che ne derivino.

In linea di principio valgono le Condizioni di vendita e fornitura generali di Spring International GmbH.

3.2 Destinazione d'uso

Messa sotto vuoto di alimenti in pellicole, sacchetti o contenitori idonei. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.

3.3 Impeghi scorretti noti

I seguenti impieghi scorretti sono pericolosi e quindi vietati per ragioni di sicurezza:

- Funzionamento della macchina per sottovuoto PROFESSIONAL senza nessuna persona che la sorvegli.
- Riparazioni non a regola d'arte possono pregiudicare il funzionamento dell'apparecchio. Queste devono essere eseguite soltanto da tecnici autorizzati o da Spring International GmbH. Utilizzare esclusivamente ricambi originali!
- La messa in funzione o l'utilizzo della macchina per sottovuoto PROFESSIONAL in presenza di pezzi danneggiati, come ad es. il cavo di alimentazione ecc., sono operazioni pericolose che possono provocare lesioni fisiche.

4 Avvertenze di sicurezza importanti

Nonostante la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL si contraddistingua per standard di qualità e di sicurezza elevatissimi, in caso di uso errato o improprio non si possono escludere lesioni o danni materiali. Occorre quindi rispettare le avvertenze di sicurezza contrassegnate dai seguenti simboli:



Pericolo!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali permanenti e/o ingenti danni materiali.



Cautela!

In caso di mancata osservanza possono verificarsi lesioni personali e/o danni materiali di entità medio-lieve.

4.1 Avvertenze di sicurezza generali

- Prima della prima messa in funzione della macchina leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso.
- Qualora la macchina debba essere consegnata ad altre persone, non dimenticare di consegnare anche le presenti istruzioni per l'uso.
- Impiegare la macchina solo nell'uso domestico ed esclusivamente per lo scopo previsto.
- Quale prima cosa controllare che il tipo di corrente e la tensione di rete coincidano con le indicazioni riportate sulla targhetta.
- I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con la macchina.
- Non azionare in nessun caso questo apparecchio mediante un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Nel caso in cui sia danneggiato, il cavo deve essere assolutamente sostituito dal produttore, dal servizio clienti oppure un esperto similmente qualificato e autorizzato in modo da evitare pericoli.

5 Messa in funzione

Pericolo!

Prima di ogni utilizzo controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Cavi di rete danneggiati comportano pericolo di morte per le persone e devono essere sostituiti immediatamente. La sostituzione può essere eseguita soltanto dal produttore o da personale specializzato autorizzato. Collegare la spina di rete soltanto a una presa dotata di conduttore di protezione. L'efficacia della protezione svanisce se la prolunga è priva di conduttore di protezione.



Pericolo!

Osservare i requisiti del luogo di installazione illustrati nel capitolo 5.1.



Pericolo!

Nella messa sotto vuoto prestare attenzione che non vengano aspirati liquidi dal sacchetto alla macchina.



Pericolo!

Non immergere né la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL né il cavo di alimentazione in acqua e non dirigersi mai contro getti d'acqua aperti. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.



Pericolo!

Non usare mai la macchina se si riscontrano dei danni, se l'acqua è penetrata nella custodia o se è caduta. Qualora durante l'esercizio si dovesse rilevare qualche danno staccare immediatamente la spina dalla presa di rete.



Cautela!

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Il bagnato e l'umidità possono causare anomalie funzionali e sussiste il pericolo di scosse elettriche.



Cautela!

Durante il funzionamento possono determinarsi temperature elevate. Non toccare il bordo di saldatura quando la macchina è in funzione o è ancora calda



5.1 Requisiti del sito d'installazione

- Appoggiare la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL solamente su un piano stabile, con un'area di lavoro sufficientemente grande e resistente al calore, fuori dalla portata dei bambini e accertarsi che la macchina sia in bolla.
- Non collocare la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL nelle vicinanze di o su superfici calde (radiatori, piani di cottura altre fonti di calore). Sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti!
- Prestare attenzione che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata
 - non passino su superfici calde, come ad es. piastre di cottura,
 - non passino su spigoli taglienti,
 - non vengano schiacciati o piegati.Altrimenti sussiste il pericolo di incendi o cortocircuiti.
- Inoltre assicurarsi che il cavo di alimentazione e/o l'eventuale prolunga utilizzata per la macchina siano posati di modo che nessuno possa inciamparci o rimanervi impigliato stratonando così l'apparecchio.

5.2 Prima del primo utilizzo

- Prima leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza.
- Rimuovere tutti i materiali da imballo e smaltirli correttamente.
- Strofinare la scocca e l'interno della macchina con un panno morbido, eventualmente leggermente inumidito.

6 Uso

Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano delle necessarie esperienze e/o conoscenze, solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza della macchina e se a conoscenza dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini se non hanno più di 8 anni e sono supervisionati. Tenere l'apparecchio come anche la conduttura di allacciamento lontano dai bambini minori di 8 anni d'età.



6.1 Impostazioni

MODE

Premendo il tasto MODE è possibile selezionare la potenza della pompa del vuoto. La rispettiva spia di controllo si illumina.

NORMAL: La macchina mette sotto vuoto a -0,8 bar circa. Questa è l'impostazione standard della macchina.

GENTLE: La macchina mette sotto vuoto a -0,4 bar circa. E' particolarmente adatta per gli alimenti sensibili alla pressione, come ad es. piccoli frutti, o che si sbriciolano, come ad es. il muesli.

FOOD

Premendo il tasto FOOD è possibile selezionare l'intensità della saldatura. La rispettiva spia di controllo si illumina.

DRY: Questa è l'impostazione standard della macchina.

MOIST: La saldatura dura circa 3 – 5 secondi più lungo rispetto all'impostazione DRY.

6.2 Preparazione

1. Svolgere completamente il cavo e inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica idonea secondo le indicazioni del capitolo 14 «Dati tecnici».

6.3 Uso con pellicola per sottovuoto

1. Mettere gli alimenti desiderati nel sacchetto per sottovuoto e pulire il bordo. Accertarsi che la guarnizione della camera del vuoto e il labbro in gomma del bordo di saldatura siano correttamente inseriti.
2. Appoggiare il lato aperto del sacchetto nella camera del vuoto in modo che sia piatto e dritto. Controllare che la pellicola sia all'interno della guarnizione e che l'ugello del vuoto non sia coperto.
3. Selezionare l'impostazione necessaria, a seconda dell'alimento da mettere sotto vuoto, premendo il tasto MODE o quello FOOD.
4. Chiudere il coperchio, spingere indietro la leva di bloccaggio, in modo da far scattare il bloccaggio in posizione. Premere il tasto VAC SEAL di modo che si illumini. La macchina inizia a lavorare. Quindi il tasto SEAL si illumina.
5. Non appena le due spie si spengono, è possibile rilasciare il bloccaggio del coperchio, aprire il coperchio ed estrarre il sacchetto.

Consiglio: In particolare per alimenti molto delicati è possibile concludere manualmente il processo di messa sotto vuoto azionando il tasto SEAL in modo da saldare il sacchetto.

6. Lasciar raffreddare la macchina per circa 40 secondi prima di mettere sotto vuoto altri alimenti.
7. Dopo l'uso staccare la spina del cavo di alimentazione dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente la macchina prima di spostarla o pulirla.

6.4 Uso con pellicola per sottovuoto

1. Aprire il coperchio e appoggiare un lato aperto della pellicola per sottovuoto sulla guarnizione della camera del vuoto di modo che sia piatto e dritto.
2. Chiudere il coperchio e spingere indietro la leva di bloccaggio in modo da far scattare il bloccaggio in posizione. Premere il tasto SEAL. La macchina salda la pellicola. Non appena l'illuminazione del tasto si illumina il procedimento è concluso.
3. Sbloccare il coperchio ed estrarre la pellicola per sottovuoto.
4. Tagliarla dritta alla lunghezza necessaria. Consiglio: Non tagliare la pellicola troppo corta in modo da avere sufficiente spazio per gli alimenti e, se necessario, per risigillare un sacchetto già tagliato.
5. Seguire i passaggi 1 – 7 come descritto nel punto 6.3.

6.5 Uso con contenitori per sottovuoto

1. Inserire una delle estremità del flessibile del vuoto sull'ugello nella macchina.
2. Mettere gli alimenti in un contenitore o un sacchetto per sottovuoto idoneo dotato di apposita valvola e chiuderlo.
3. Infilare l'altra estremità del flessibile nella valvola del sacchetto o del contenitore e avviare il processo di messa sotto vuoto premendo il tasto CANISTER.
4. Non appena l'illuminazione del tasto si illumina il procedimento è concluso.
5. Staccare il flessibile del vuoto prima dal contenitore o dal sacchetto e poi dalla macchina per sottovuoto.

6.6 Suggerimenti e consigli

- Non mettere troppi alimenti nel sacchetto, in modo da poterlo poi accostare alla camera del vuoto senza fatica e far fuoriuscire gran parte dell'aria dalla sacca con le mani.
- Accertarsi che l'apertura del sacchetto del vuoto sia pulita e asciutta e che sia appoggiata sulla guarnizione della camera del vuoto dritta. Altrimenti non è possibile sigillare correttamente l'apertura.
- Gli alimenti scongelati non devono essere ricongelati.
- Distribuire gli alimenti nel sacchetto per sottovuoto più uniformemente e più piatti possibile e sollevare leggermente il sacchetto finché ha inizio il processo di messa sotto vuoto.
- Quando si mettono sotto vuoto alimenti con spigoli vivi, ad es. carne con ossa, prestare attenzione che il sacchetto non venga danneggiato. Far lavorare la macchina a tappe oppure selezionare l'impostazione GENTLE.

- Sbucciare la frutta o la verdura, come ad es. mele o patate, prima di metterle sotto vuoto, in modo da allungarne la conservabilità.
- Lasciar raffreddare completamente i cibi cotti prima di metterli sotto vuoto.
- Alcuni tipi di verdura, come ad esempio cavoli o broccoli, vanno sbollentati e lasciati raffreddare prima di essere messi sotto vuoto.
- I piccoli frutti pronti per essere usati nei dolci e la verdura sbollentata dovrebbero essere appoggiati su un piatto o un vassoio, a una certa distanza uno dall'altro, e congelati in freezer per 2 – 3 ore. Quindi possono essere messi sotto vuoto come di consueto per poi essere rimessi immediatamente in freezer. In questo modo si evita che le bacche e le verdure vengano spremute troppo e possano distribuirle meglio nella busta.
- Se non si è certi che il sacchetto sia stato completamente chiuso, ripetere il processo di sigillatura.
- Raccomandiamo di usare le pellicole per messa sotto vuoto Spring. Queste sono infatti studiate per la macchina per sottovuoto, sono resistenti alla cottura e idonee per microonde e possono essere tagliate alla lunghezza richiesta con la massima semplicità

6.7 Istruzioni per la conservazione

- Gli alimenti sotto vuoto si conservano più a lungo. Nel lavorare alimenti facilmente deperibili, come pollame o pesce, prestare la massima attenzione all'igiene e accertarsi che siano conservati in frigorifero o in freezer.
- La seguente tabella fornisce un quadro d'insieme dei tempi di conservazione. Si tenga presente che si tratta di valori orientativi. La durata effettiva dipende dalla freschezza degli alimenti, dall'igiene, dalla preparazione dei cibi e dalle temperature su cui sono regolati il frigorifero o il freezer.

Alimenti	Senza vuoto	Con vuoto
Conservazione in frigorifero a 5°C		
Manzo	2 – 3 giorni	16 – 24 giorni
Maiale / Agnello	1 – 2 giorni	8 – 15 giorni
Pollame	1 – 2 giorni	6 – 8 giorni
Pesce	1 – 2 giorni	4 – 6 giorni
Formaggi	4 – 6 giorni	30 giorni
Formaggi duri	12 – 15 giorni	90 giorni
Cibi cotti	2 – 3 giorni	15 – 20 giorni
Conservazione in freezer a -18°C		
Manzo	4 – 6 mesi	32 – 48 mesi
Maiale / Agnello	2 – 3 mesi	16 – 24 mesi
Pesce	2 – 3 mesi	12 – 15 mesi
Verdura	6 – 8 mesi	36 mesi
Cibi cotti	4 – 6 mesi	24 mesi

7 Pulizia



Pericolo!

Prima della pulizia staccare assolutamente la spina dalla presa elettrica. Pericolo di scosse elettriche!



Pericolo!

Non immergere mai la macchina, la spina di rete nonché il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi. Non lavare mai la macchina per sottovuoto Professional in lavastoviglie.



Cautela!

Prima di procedere alla pulizia lasciar raffreddare completamente la macchina. Pericolo di ustioni!



Cautela!

Per pulire la macchina per sottovuoto „PROFESSIONAL“ non usare mai né attrezzi che graffiano né detergenti abrasivi, aggressivi o contenenti alcol. Potrebbero graffiare o danneggiare le parti.

- Rimuovere i residui di alimenti dalla macchina per sottovuoto con un pezzo di carta da cucina.
- La guarnizione della camera del vuoto nonché il labbro in gomma possono essere rimossi dalla macchina. In presenza di sporco ostinato possono essere lavati in acqua calda con un detersivo delicato. Accertarsi che siano completamente asciutti prima di rimetterli nella macchina. Controllare di averli rimontati correttamente.
- Pulire la scocca della macchina per sottovuoto PROFESSIONAL solamente con un panno morbido eventualmente leggermente inumidito.
- Accertarsi che l'apparecchio nonché tutti gli accessori siano completamente asciutti prima di riutilizzarli o riportarli.

8 Dotazioni

Le dotazioni comprendono:

Macchina per sottovuoto PROFESSIONAL
5 x sacchetti per sottovuoto (20 x 30 cm)
1 x flessibile del vuoto
1 x istruzioni per l'uso

8.1 Accessori opzionali

Quali optional presso il vostro rivenditore di fiducia sono disponibili i seguenti articoli:

2 x pellicole professionali per sottovuoto e sous-vide, 20 cm x 600 cm
2 x pellicole professionali per sottovuoto e sous-vide, 28 cm x 600 cm

Cod. art. 38 1210 20 60
Cod. art. 38 1210 28 60

9 Manutenzione

La manutenzione si limita alla pulizia illustrata nel capitolo 7.

10 Riparazioni

Le riparazioni possono essere effettuate soltanto dal produttore o da tecnici autorizzati. Per eventuali domande rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al nostro servizio clienti.

11 Risoluzione degli errori

Guasto:

La macchina per sottovuoto non funziona.

Causa possibile	Risoluzione del guasto
Tensione di alimentazione assente	Inserire la spina dell'apparecchio in una presa idonea. Accertarsi che la tensione della presa di corrente sia quella necessaria.
Sacchetto non appoggiato alle guarnizioni della camera del vuoto dritto e piatto	Appoggiare il sacchetto alla guarnizione dritto e piatto. Eventualmente sollevare leggermente il sacchetto. L'apertura del sacchetto deve trovarsi all'interno della camera del vuoto.
Il bloccaggio non è correttamente scattato in posizione	Chiudere il coperchio e far scattare in posizione il bloccaggio.
Macchina troppo calda	Lasciare che la macchina si raffreddi per circa 40 secondi tra due processi di messa sotto vuoto.
Guasto interno	Contattare il proprio punto vendita o centro di assistenza.

Guasto:

Non si forma il vuoto completo.

Causa possibile	Risoluzione del guasto
Il sacchetto non è appoggiato alle guarnizioni della camera del vuoto dritto e piatto	Appoggiare il sacchetto alla guarnizione dritto e piatto. Eventualmente sollevare leggermente il sacchetto. L'apertura del sacchetto deve trovarsi all'interno della camera del vuoto.
Il sacchetto è danneggiato.	Accertarsi che il sacchetto sia integro ed eventualmente usarne uno nuovo.
Uso di sacchetti prodotti in proprio.	Utilizzare solamente pellicole o sacchetti idonei, con giunti laterali sono saldati ad hoc per il vuoto ottimale e larghezza non modificata.



Guasto:

Il vuoto non viene mantenuto.

Causa possibile	Risoluzione del guasto
Il giunto non è stato completamente saldato.	Tagliare il sacchetto poco sotto il giunto, accertarsi che sia appoggiato sulla guarnizione dritto e liscio e che il bordo sia pulito prima di ripetere il processo di messa sotto vuoto.
Il bordo del sacchetto è sporco.	Tagliare il sacchetto poco sotto il giunto, accertarsi che il bordo sia pulito prima di ripetere il processo di messa sotto vuoto.
Il sacchetto è stato danneggiato da componenti duri, come ad es. ossa.	Usare un sacchetto nuovo e arrestare manualmente il processo di messa sotto vuoto prima che insorgano dei danni.

In caso di guasti o di domande di qualsiasi tipo contattare il centro vendita o assistenza oppure direttamente:

Spring International GmbH
Höhscheider Weg 29
D-42699 Solingen
Germany
www.spring.ch

12. Conservazione

Non bloccare il coperchio della macchina per sottovuoto e conservare la macchina in un luogo asciutto. L'umidità può provocare anomalie funzionali. Conservare la macchina fuori dalla portata dei bambini.

13. Smaltimento

Al termine della sua vita utile la macchina per sottovuoto PROFESSIONAL deve essere smaltita secondo modalità corrette. La macchina contiene componenti elettrici ed elettromeccanici. Rispettare le disposizioni nazionali vigenti. Nello smaltimento assicurarsi che la macchina per sottovuoto non possa essere rimessa in funzione da terzi.

14. Dati tecnici

Denominazione	Macchina per sottovuoto PROFESSIONAL
Spina	Spina a norma CEE
Tensione	220 – 240 V
Frequenza	50 / 60 Hz
Potenza nominale	110 W
Misure lungh. × largh. × alt.	41 cm × 8 cm × 13 cm
Cavo di alimentazione	1,0 metri



