

Vakuumierer Appareil de mise sous vide Macchina per sottovuoto



Fust Service
0848 559 111 • www.fust.ch

Betty Bossi

Inhalt / Sommaire

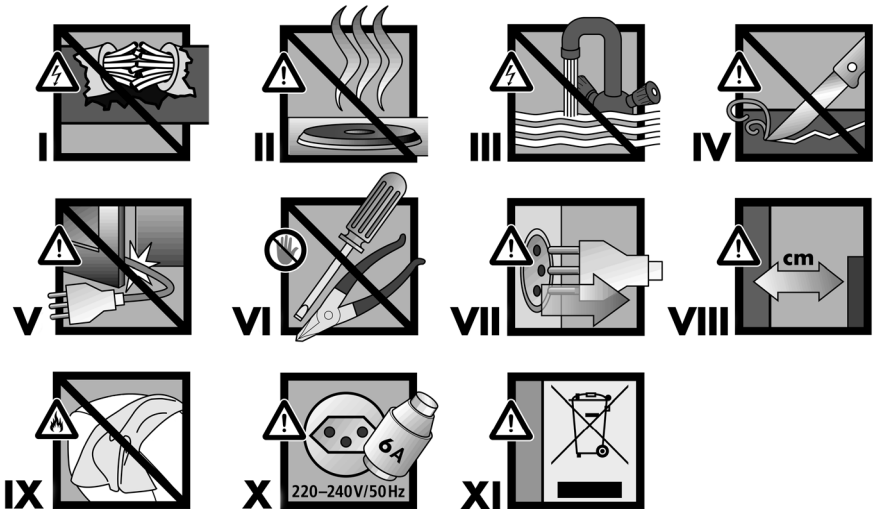
Sicherheit.....	4
Sicherheitshinweise	7
Besondere Sicherheitshinweise.....	14
Vor der Inbetriebnahme/Wichtige Tipps	15
Gerätebeschreibung.....	16
Die Funktionstasten.....	18
Inbetriebnahme.....	20
Reinigung und Lagerung	24
Wichtige Hinweise zur Lagerung von Lebensmitteln	25
Problembehebung	26
Service	73
Reparatur	74
Technische Daten	75

Sécurité	5
Directives de sécurité.....	29
Consignes de sécurité spéciales.....	36
Avant la mise en service/Conseils importants	37
Description de l'appareil.....	38
Les touches de fonction	40
Mise en service.....	42
Nettoyage et rangement	46
Remarques importantes pour une conservation optimale et sûre des aliments	47
Dépannage	48
Service	73
Réparation	74
Données techniques.....	76

Indice

Sicurezza.....	6
Istruzioni di sicurezza.....	51
Istruzioni speciali per la sicurezza.....	58
Prima della messa in funzione/Consigli importanti.....	59
Descrizione del dispositivo.....	60
I tasti di funzione.....	62
Messa in funzione.....	64
Pulizia e deposito.....	68
Note importanti per una conservazione ottimale degli alimenti.....	69
Risoluzione problemi.....	70
Servizio.....	73
Riparazione.....	74
Dati tecnici.....	77

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 34.

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. 56.

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-
mierunggeräts 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.



**Lesen Sie diese Ge-
brauchsanleitung 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-
mierunggerät 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-
umierunggerät nur zum Vaku-
umieren 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.
- 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 Vakuumierens in das Gerät gelangen (ausser eine kleine Menge in den Behälter der Absaugkammer)!
- Wartung und Reparaturen, einschliesslich Austausch des Netzkabels, nur von Ihrem FUST-Reparaturdienst durchführen lassen. Gerät niemals selbst auseinanderbauen. 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 jedem Vakuumiervorgang eine Pause von mindestens

30–40 Sekunden ein, damit der Motor abkühlen kann. 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 Vakuumieren nie berühren – Verbrennungsgefahr!

- Öffnen Sie den Deckel nicht mit zu viel Kraftaufwand! Wenn Sie zu viel Kraft ausüben, könnten die Funktionstasten und die 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 Erstickern 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, entfernen Sie das Netzkabel 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. Verschweissvorgang abgeschlossen ist und die Verschlussriegel entriegelt sind.
- Stecken Sie keine Gegenstände in die Geräteöffnungen.
- **Prüfen Sie Ihr Vakuumiergerät vor jedem Gebrauch. Um einen Stromschlag zu ver-**

meiden, 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. 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/50-60 Hz an. Als Mindestabsicherung der Steckdose gelten 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. 30 mA). 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.

Sicherheitshinweise

- 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.

Besondere Sicherheitshinweise

- Lagern Sie das Gerät nur mit offenem Verschlussriegel bzw. Deckel, um die Dichtungen und den Anpressgummi zu schonen.
- Gerät nie mit aggressiven Reinigungsmitteln reinigen.
- Wenn das Gerät am Stromnetz angeschlossen ist, niemals die Funktionstasten drücken, solange der Deckel nicht geschlossen ist.
- Das Gerät ist nicht zum Vakuumieren von Flüssigkeiten geeignet. Wenn Sie Flüssigkeiten vakuumieren wollen, müssen Sie diese vorher einfrieren.
- Mit diesem Gerät können Vakuumierbeutel mit einer Breite von maximal 30 cm benutzt werden.
- Verwenden Sie nur robuste Vakuumierbeutel, die zum Vakuumieren von Lebensmitteln mit Vakuumiergeräten hergestellt wurden. Andere, dünnere Vakuumierbeutel können das Vakuum nicht halten. Verwenden Sie nur frische, saubere, unbenutzte Vakuumierbeutel von Betty Bossi und FUST zu diesem Gerät.
- Das Vakuumiergerät muss nach jedem Vakuumiervorgang 30–40 Sekunden abkühlen. Diese Abkühlphase in jedem Fall immer einhalten, sonst könnte das Gerät überhitzen. Wenn das Gerät noch nicht einsatzbereit ist, blinken alle LED's, sobald Sie eine Taste drücken. In diesem Fall noch einige Sekunden warten, bis das Gerät wieder bedient werden kann.
- Achten Sie immer darauf, dass beim Vakuumieren die Öffnung des Beutels in der Absaugkammer liegen muss. Die Absaugöffnung in der Absaugkammer darf dabei nicht abgedeckt werden.
- Füllen Sie nicht zu viele Lebensmittel in den Beutel. Das leere Beutelende muss lange genug sein, dass es glatt und ohne Falten auf den Schweissbalken gelegt werden kann.

Vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie das Vakuuiergerät aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Achten Sie darauf, dass mit diesen keine Kinder spielen, vor allem nicht mit Plastiktüten (Erstickungsgefahr).
- Überprüfen Sie, ob das Vakuuiergerät 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.

Wichtige Tipps

- 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.
- Es dürfen sich keine Krümel oder Verunreinigungen am Beutelende bzw. später in der Naht befinden, die Naht muss auch komplett glatt und ohne Falten sein.
- Spitze Lebensmittel wie Knochen, Gräten, Muscheln und rohe Nudeln müssen immer mit Küchenpapier umwickelt und „gepolstert“ werden, bevor sie in den Beutel gelegt wer-

den. Sonst könnten Löcher im Beutel entstehen und das Vakuum kann nicht gehalten werden.

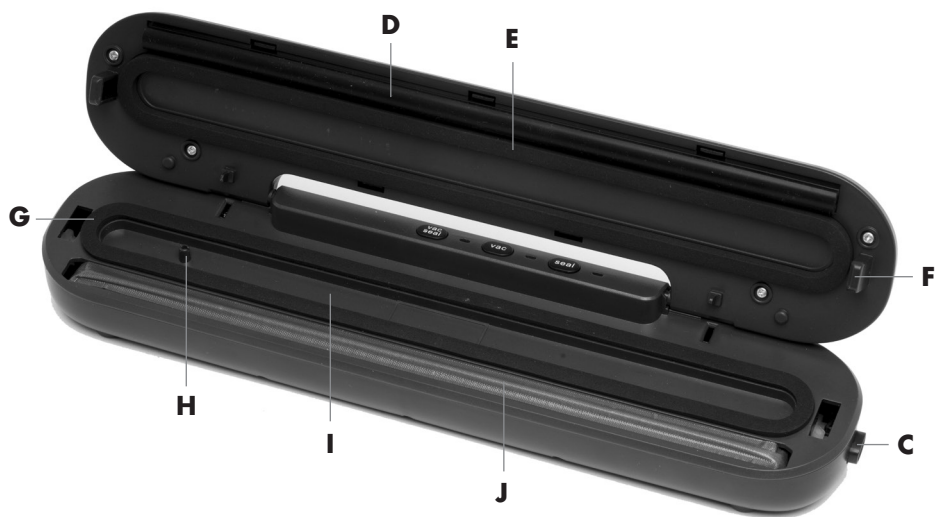
- Wir empfehlen, Gemüse zu blanchieren, bevor es vakuumiert wird. Kohlgemüse wie Brokkoli, Blumenkohl und Kohl geben Gase ab, wenn sie vakuumiert werden, deshalb sollten sie vor dem Vakuumieren blanchiert und tiefgefroren aufbewahrt werden.
- Frische Früchte wie Äpfel, Orangen, Erdnüsse in der Schale 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!

Gerätebeschreibung

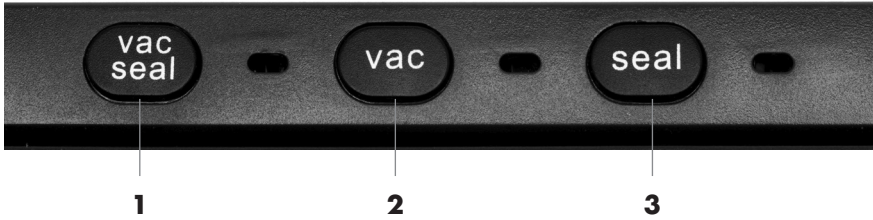
Deutsch



Gerätebeschreibung

- A Funktionstasten mit LED's**
- B Gerätedeckel**
- C Knöpfe zum Entriegeln der Verschlussriegel (links und rechts)**
Wenn der Vakuumier- und Verschweiss-Prozess abgeschlossen ist, können Sie durch Drücken beider Entriegelungsknöpfe die Verschlussriegel wieder öffnen und den Beutel entnehmen.
- D Anpressgummi**
Der Anpressgummi muss bei geschlossenem Deckel auf den Beutelende fest auf den Schweissbalken pressen. Kann zur Reinigung entnommen werden.
- E Oberer Dichtungsring**
Verschliesst zusammen mit dem unteren Dichtungsring die Absaugkammer luftdicht, damit der Vakuumier-Prozess erfolgreich stattfinden kann. Kann zur Reinigung entnommen werden.
- F Verschlussriegel links und rechts**
Mit den beiden Verschlussriegeln wird der Deckel verriegelt, erst dann kann das Gerät in Betrieb genommen werden. Beide Verschlussriegel müssen hörbar einrasten. **Achtung:** Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist bzw. während der Lagerung darf das Gerät nicht verriegelt sein!
- G Unterer Dichtungsring**
Verschliesst zusammen mit dem oberen Dichtungsring die Absaugkammer luftdicht, damit der Vakuumier-Prozess erfolgreich stattfinden kann. Kann zur Reinigung entnommen werden.
- H Luft-Absaugöffnung**
Durch diese Öffnung saugt die Absaugpumpe die Luft aus dem Beutel. Die Absaugöffnung liegt in der Absaugkammer und darf nicht durch das Beutelende abgedeckt werden, da sonst die Luft nicht abgesaugt werden und kein Vakuum entstehen kann.
- I 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.
- J Schweissbalken**
Teflonbeschichteter Schweissbalken, welcher heiss wird und dadurch den Beutel verschweisst.
- K Cutter**
Auf der Geräterückseite befindet sich ein Cutter, den Sie entnehmen können. Mit der Klinge können Sie die Folie bequem abschneiden.
- L Netzbuchse für Anschlussstecker des Netzkabels**
- M 4 rutschfeste Gummifüsse**
- N Netzkabel**

Die Funktionstasten



- 1 Taste vac seal mit LED**
Automatik-Funktion:
Vakuuieren und Verschweissen
in einem Arbeitsgang
- 2 Taste vac mit LED**
Manuelle Vakuuier-Funktion
- 3 Taste seal mit LED**
Verschweiss-Funktion
ohne Vakuuieren

Hinweise:

Um einen laufenden Vorgang von **vac seal** oder **seal** zu stoppen, kann einfach eine der drei Tasten gedrückt werden.

Solange eine Funktion in Betrieb ist, leuchtet das LED-Funktionslicht rechts daneben.

Sollten alle LED's blinken, wenn Sie eine Taste drücken, so haben Sie die Abkühlzeit von 30–40 Sekunden nach einem Vakuuier- und Verschweissvorgang nicht eingehalten, die Tasten können noch nicht bedient werden. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie die Taste erneut drücken.

Dieses Gerät ist nicht zum Vakuuieren von Flüssigkeiten geeignet.

1 Taste **vac seal** mit LED

Durch Drücken dieser Taste wird die Automatik-Funktion „Vaku-umieren und Verschweissen“ in Betrieb gesetzt. Das Gerät vaku-umiert so lange, bis das nötige Luftvakuum im Beutel entstanden ist und verschweisst den Beutel anschliessend automatisch. So lange die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet die LED rechts neben der Taste, danach erlischt die LED.

Hinweis: Wenn das Gerät in der Automatik-Funktion arbeitet, können Sie durch Drücken einer beliebigen Taste das Gerät je-derzeit stoppen. Der Vakuumbeutel wird dann nicht verschweisst.

2 Taste **vac** mit LED

Mit dieser Taste können Sie ma-nuell vakuumieren. Diese Funkti-on eignet sich hervorragend für saftige und feuchte Lebensmittel. Solange Sie diese Taste drücken, wird dem Beutel Luft entzogen. Wenn Sie die Taste loslassen, stoppt der Vakuumierprozess. So lange die Funktion eingeschaltet ist, leuchtet die LED rechts neben der Taste. Sobald Sie die Taste loslassen, erlischt die LED.

Wichtiger Hinweis: Nach dem manuellen Vakuumieren müssen Sie die Verschweiss-Funktion mit der Taste **seal** starten.

Tipp:

Wenn Sie feuchte oder saftige Lebensmittel vakuumieren, können Sie als Abschluss, vor dem offenen Beutelende, eine Saugelinie in den Beutel legen.

3 Taste **seal** mit LED

Mit dieser Taste können Sie den Schweissvorgang starten. Diese Taste muss nur kurz gedrückt werden, dann setzt sich der Schweissvorgang in Betrieb, die LED rechts neben der Taste leuchtet. Ein Schweissvorgang dauert ca. 11 Sekunden, danach schaltet sich das Gerät ab und die LED erlischt.

Mit der **seal**-Funktion können Sie zum Beispiel ein Folienende verschweissen, ohne dass ein Vakuum im Beutel entsteht (um aus einer Folienrolle einen Beutel herzustellen). Oder Sie können nach der manuellen Vakuumier-Funktion **vac** den Schweissvor-gang auslösen und so den vaku-umierten Beutel verschweissen.

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

1. Eine Folie zu einem Beutel verschweissen

Wenn Sie aus einer Folienrolle einen Beutel machen wollen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schneiden Sie mit einer sauberen Schere die benötigte Beutelgrösse ab. Benutzen Sie ausschliesslich Folienrollen von Betty Bossi und FUST, die für die Verwendung mit diesem Vakuumiergerät vorgesehen sind.

2. Stecken Sie den Anschlussstecker des Netzkabels in die Netzbuchse an der Geräterückseite. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergeräts in eine passende Steckdose, alle LED's leuchten kurz auf: Das Gerät ist betriebsbereit. Das Gerät sollte auf einer genügend grossen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche stehen.

3. Legen Sie ein Ende der Beutelfolie flach und gerade auf den Schweissbalken. Das Folienende muss **nicht** in die Absaugkammer ragen. (Abb. 1)



Abb. 1

4. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie links und rechts auf den Deckel, so dass die Verschluss-

riegel an beiden Seiten hörbar mit einem „Klick“ einrasten. (Abb. 2)



Abb. 2

5. Drücken Sie die Taste **seal** um den Verschweiss-Prozess zu starten. Das Funktionslicht bei **seal** leuchtet. (Abb. 3)



Abb. 3

6. Sobald das Funktionslicht bei **seal** erlischt, ist der Verschweiss-Prozess abgeschlossen. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten links und rechts und entnehmen Sie den Beutel. (Abb. 4)



Abb. 4

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

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 Anschlussstecker des Netzkabels in die Netzbuchse an der Geräterückseite. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergeräts in eine passende Steckdose, alle LED's leuchten kurz auf: 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 einige Zentimeter länger als das inliegende Lebensmittel sein. Benutzen Sie ausschliesslich Vakuumierbeutel von Betty Bossi und FUST zu diesem Gerät.

Sollte das Lebensmittel leicht feucht sein, empfehlen wir, eine Saugeinlage als Abschluss zwischen die zwei Folienlagen am Ende des Beutels 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 Luftabsaugöffnung nicht durch den Beutel ab-

gedeckt wird, sie muss immer offen bleiben, damit die Absaugpumpe funktionieren kann. (Abb. 5)

Abb. 5



5. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie links und rechts auf den Deckel, so dass die Verschlussriegel an beiden Seiten hörbar mit einem „Klick“ einrasten. (Abb. 6)

Abb. 6



6. Drücken Sie die Taste **vac seal**, um den automatischen Vakuumier- und Verschweiss-Prozess zu starten. Das LED-Funktionslicht bei **vac seal** leuchtet auf. (Abb. 7)

Abb. 7



7. Sobald das Funktionslicht bei **vac seal** erlischt, ist der Vakuumier- und Verschweiss-Prozess abgeschlossen.

Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten links und rechts und entnehmen Sie den Beutel. (Abb. 8)

Abb. 8



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 einer der Tasten unterbrechen und den Verschweiss-Prozess in Gang setzen, indem Sie die Taste **seal** drücken. Oder Sie vakuumieren und verschweissen den Beutel manuell mit den Tasten **vac** und **seal**, wie nachfolgend beschrieben.

III. Druckempfindliche oder feuchte bzw. saftige Lebensmittel vakuumieren: Verwendung der Taste **vac**

Mit der Taste **vac** haben Sie zusätzlich die Option, den Vakuumierprozess manuell zu steuern. Dies ist empfehlenswert, wenn das zu vakuumierende Lebensmittel besonders druckempfindlich oder sehr feucht/saftig ist.

1. Stecken Sie den Anschlussstecker des Netzkabels in die Netzbuchse an der Geräterückseite. Stecken Sie den Netzstecker des Vakuumiergeräts in eine passende Steckdose, alle LED's leuchten kurz auf: Das Gerät ist betriebsbereit. Das Gerät sollte auf einer genügend grossen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche stehen.

2. Füllen Sie die Lebensmittel in den Beutel. Bei feuchten Lebensmitteln achten Sie darauf, dass der Beutel nur halb gefüllt ist. Benutzen Sie ausschliesslich Vakuumierbeutel von FUST und Betty Bossi.

3. Bei feuchten/saftigen Lebensmitteln empfehlen wir, eine Saugeinlage als Abschluss zwischen die zwei Folienlagen am Ende des Beutels zu legen, so dass die gesamte Breite des Beutels abgedeckt ist. Lassen Sie genügend Platz für die Schweissnaht! Die Flüssigkeit wird nun während des Vakuumiervorgangs 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 abgedeckt wird, sie muss immer offen bleiben, damit die Absaugpumpe funktionieren kann (siehe Abb. 5 auf S. 21).

6. Schliessen Sie den Gerätedeckel und drücken Sie links und rechts auf den Deckel, so dass die Verschlussriegel an beiden Seiten hörbar mit einem „Klick“ einrasten (siehe Abb. 6 auf S. 21).

7. Drücken Sie die Taste **vac**, um den manuellen Vakuumier-Prozess zu starten, das LED-Funktionslicht leuchtet. Solange Sie die Taste **vac** gedrückt halten, solange saugt die Absaugpumpe Luft aus dem Beutel. Sobald Sie die Taste **vac** nicht mehr drücken, stoppt die Absaugpumpe, das Funktionslicht erlischt.

So können Sie den Unterdruck im Beutel genau verfolgen und jederzeit reagieren, d. h. die Taste **vac** loslassen, sobald der Druck auf das empfindliche Lebensmittel droht, zu hoch zu werden oder sich der saftige Beutelinhalt 5 cm vor dem Beutelende befindet.

Achtung:

Sobald Flüssigkeit angesaugt wird, die Taste **vac** sofort loslassen. Anderenfalls saugt das Gerät Flüssigkeit in die Vakuumpumpe, was das Gerät beschädigen könnte.

8. Drücken Sie die Taste **seal**, um den manuellen Schweissvorgang zu starten, das Funktionslicht leuchtet. Nach dem Beenden des Schweissvorgangs (das Funktionslicht bei **seal** erlischt) sollten Sie die Taste **seal** erneut drücken, um einen zweiten Schweissvorgang zu starten. So wird sichergestellt, dass auch beim Vakuumieren von feuchten/saftigen Lebensmitteln eine stabile Schweissnaht entsteht.

9. Drücken Sie gleichzeitig die beiden Entriegelungstasten links und rechts und entnehmen Sie den Beutel (siehe Abb. 8 auf S. 22).

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

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

Wichtige Hinweise:

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt konzipiert, Sie sollten nach jedem Vakuumier- und Verschweiss-Vorgang 30–40 Sekunden warten, bevor Sie das Gerät erneut in Betrieb nehmen.

Wichtige Hinweise:

Nach jedem Vakuumierprozess 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.

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

IV. Gerät ausschalten

- Entriegeln Sie das Gerät bei Nichtgebrauch immer mit Hilfe der beiden Entriegelungstasten.
- 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.
- Die beiden Verschlussriegel müssen in jedem Fall entriegelt sein, sowohl für die Reinigung als auch für die Lagerung (beide Entriegelungstasten drücken).
- 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.
- 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 dürfen zwar abgewischt oder von Hand gewaschen werden, aber man darf nicht darauf rubbeln oder reiben!

- Verwenden Sie keine Scheuerlappen, Stahlwolle, scheuernden Reinigungsmittel, Lösungsmittel oder Azeton bzw. Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

Wichtige Hinweise zur Lagerung von Lebensmitteln

- Tauchen Sie das Gerät niemals ins Wasser und halten Sie es niemals unter fließendes Wasser.

Wichtig:

Lagern Sie das Gerät mit offenem Verschlussriegel bzw. Deckel (sonst leiden die Dichtungen und der Anpressgummi 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 Hinweise für eine optimale und sichere Lagerung von Lebensmitteln

- 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.
- 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, Falten, 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 Anschlussstecker in der Netzbuchse des Geräts und ob der Netzstecker in einer funktionierenden Steckdose steckt.• Prüfen Sie, ob Netzkabel, Netzstecker und das Gerät 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. beide Verschlussriegel mit einem Klick-Geräusch eingerastet sind.

Problembhebung

Problem	Behebung
Die Absaugpumpe saugt ab, aber im Beutel befindet sich immer noch etwas Luft.	<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, Falten, 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 Krümeln 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 zu diesem Gerät passenden Vakuumierbeutel von Betty Bossi oder FUST.• Prüfen Sie, dass der Deckel wirklich verriegelt ist, d. h. beide Verschlussriegel mit einem Klick-Geräusch eingerastet sind.
Der Beutel schmilzt.	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.

Problembhebung

Problem	Behebung
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.• 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, Falten, 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. beide Verschlussriegel mit einem Klick-Geräusch eingerastet sind.
Wenn Sie eine Taste drücken, blinken die LED's gleichzeitig, und die Taste reagiert nicht.	<p>Generell immer nach jedem Vakuumier- und Schweissvorgang 30–40 Sekunden warten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen. Solange beim Drücken alle LED's blinken, ist das Gerät für den nächsten Vakuumierprozess noch nicht bereit.</p>

Chère cliente, cher client

Nous vous félicitons pour l'achat de cet appareil 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.



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

- L'appareil 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.
- 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 (à l'exception d'une petite quantité dans le compartiment de récupération de liquide 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. Ne démontez jamais vous-même l'appareil. 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 chaque mise sous vide, res-

pectez une pause d'au moins 30 à 40 secondes, pour que le moteur puisse refroidir. 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 les

taquets de fermeture 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'ap-**

pareil. 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 lorsque 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 l'appareil 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 l'appareil de mise sous vide, retirez le cordon et laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer 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 les taquets de fermeture sont bien déverrouillés.
- 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. 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 l'appareil de mise sous vide exclusivement à une prise de courant murale alternatif avec une tension de 220-240V/50-60Hz. 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 l'appareil de mise sous vide sur une surface plane, sèche et propre de manière à ce qu'il ne risque pas de tomber.

Directives de sécurité

- 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.
- 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.

Consignes de sécurité spéciales

- Rangez toujours l'appareil en prenant soin que les taquets de fermeture / le couvercle soient ouverts pour ménager les joints d'étanchéité et la barre d'appui en caoutchouc.
- Ne nettoyez jamais l'appareil avec des détergents agressifs.
- Lorsque l'appareil est branché, n'appuyez jamais sur les touches de fonction tant que le couvercle n'est pas fermé.
- L'appareil n'est pas approprié pour emballer sous vide des liquides. Si vous voulez mettre des liquides sous vide, vous devez tout d'abord les congeler.
- Vous pouvez utiliser des sachets sous vide avec une largeur maximale de 30 cm avec cet appareil.
- Utilisez exclusivement des sachets sous vide robustes, appropriés pour être utilisés dans un appareil pour emballer sous vide. D'autres sachets plus fins ne peuvent pas résister à la pression lors de la mise sous vide. Utilisez exclusivement des sachets sous vide propres, frais et inutilisés de Betty Bossi et FUST avec cet appareil.
- Après chaque emballage sous vide, l'appareil doit refroidir pendant 30 à 40 secondes. Cette phase de refroidissement doit être respectée dans tous les cas sinon l'appareil risque de surchauffer. Tant que l'appareil n'est pas encore prêt à l'emploi, tous les voyants clignotent dès que vous appuyez sur une touche. Dans ce cas, patientez encore quelques secondes jusqu'à ce que vous puissiez à nouveau utiliser l'appareil.
- Prenez toujours soin que l'ouverture du sachet se trouve bien dans la chambre de mise sous vide. Prenez soin que l'ouverture de l'aspiration de l'air ne soit pas recouverte.
- 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.

Avant la mise en service

- Sortez l'appareil 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 l'appareil 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.

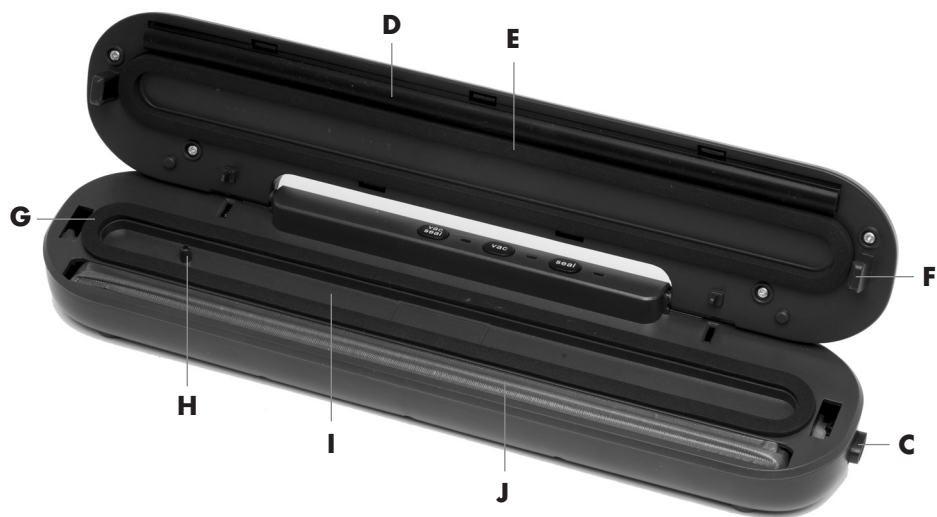
Conseils importants

- 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.
- 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.
- Les aliments pointus tels que les os, les arêtes, les coquillages, les pâtes doivent toujours être enveloppés et « capitonnés » 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 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 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 !

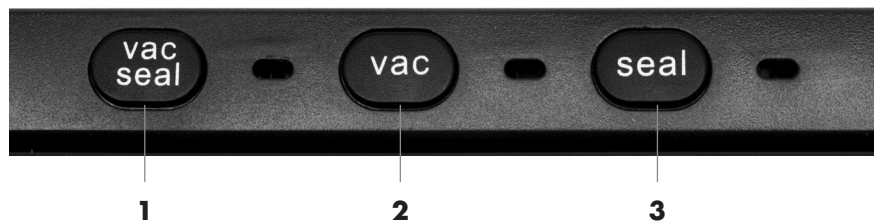
Description de l'appareil



Description de l'appareil

- A Touches de fonction avec voyants**
- B Couvercle de l'appareil**
- C Boutons pour déverrouiller les taquets de fermeture (à droite et à gauche)**
Une fois le processus de mise sous vide et de soudage effectué, vous pouvez ouvrir à nouveau les taquets en appuyant sur les deux boutons de déverrouillage et retirer le sachet.
- D 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.
- E 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.
- F Taquets de fermeture à droite et à gauche**
Le couvercle doit être verrouillé avec les deux taquets avant de pouvoir mettre l'appareil en marche. Les deux taquets doivent s'enclencher de manière audible.
Attention : Lorsqu'il n'est pas utilisé ou est entreposé, l'appareil ne doit pas être verrouillé !
- G 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.
- H Ouverture pour l'aspiration de l'air**
La pompe d'aspiration aspire l'air en dehors du sachet à travers cette ouverture. L'ouverture se situe dans la chambre de mise sous vide et ne doit pas être recouverte par l'extrémité du sachet. Sinon l'air ne peut pas être aspiré hors du sachet et la mise sous vide n'est pas possible.
- I 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.
- J Barre de soudage**
Barre de soudage avec un revêtement en téflon qui chauffe afin de souder le sachet.
- K Cutter**
Sur la face arrière de l'appareil se trouve un cutter que vous pouvez décrocher afin de couper facilement les films plastique.
- L Fiche pour prise de raccordement du cordon électrique**
- M 4 pieds en caoutchouc antidérapants**
- N Cordon**

Les touches de fonction



- 1 Touche **vac seal** avec voyant**
Fonction automatique :
Mise sous vide et soudage en un temps
- 2 Touche **vac** avec voyant**
Fonction manuelle de mise sous vide
- 3 Touche **seal** avec voyant**
Fonction de soudage sans mise sous vide

Remarques :

Pour interrompre le processus en cours de **vac seal** ou **seal**, il suffit d'appuyer sur une des trois touches.

Tant qu'une fonction est activée, le voyant situé à droite de cette fonction s'allume.

Si tous les voyants clignotent lorsque vous appuyez sur une touche, cela signifie que vous n'avez pas respecté la phase de refroidissement de 30 à 40 secondes après un processus de mise sous vide ou de soudage. Les touches ne peuvent alors pas être activées. Patientez quelques secondes avant d'appuyer une nouvelle fois sur la touche.

Cet appareil n'est pas approprié pour mettre des liquides sous vide.

Les touches de fonction

1 Touche **vac seal** avec voyant

En appuyant sur cette touche le programme « Emballage sous vide et soudage » se met automatiquement en marche. L'appareil aspire l'air jusqu'à ce que le sachet soit correctement mis sous vide puis le soude automatiquement. Tant que la fonction est active, le voyant situé à droite de la touche s'allume, puis il s'éteint.

Remarque : Lorsque l'appareil fonctionne sur le mode automatique, vous pouvez l'interrompre en appuyant sur une des touches. Le sachet n'est alors pas soudé.

2 Touche **vac** avec voyant

Cette touche vous permet de mettre manuellement sous vide un sachet. Cette fonction est idéale pour des aliments juteux et humides. Tant que vous appuyez sur cette touche, l'air est aspiré en-dehors du sachet. Lorsque vous relâchez la touche, la mise sous vide s'interrompt. Tant que cette fonction est activée, le voyant situé à droite de la touche s'allume. Il s'éteint dès que vous relâchez la touche.

Remarque importante : Après avoir emballé sous vide manuellement, vous devez mettre le programme de soudage en marche en appuyant sur la touche **seal**.

Conseil :

Si les aliments que vous voulez emballer sous vide sont humides ou juteux, vous pouvez placer une feuille absorbante en dernier dans le sachet, au niveau de l'extrémité ouverte du sachet.

3 Touche **seal** avec voyant

Cette touche permet de démarquer le processus de soudage. Il suffit d'appuyer brièvement sur cette touche pour mettre le processus de soudage en marche, le voyant situé à droite de la touche s'allume. Une soudure est achevée au bout d'environ 11 secondes, ensuite l'appareil s'éteint ainsi que le voyant.

La fonction **seal** permet par exemple de souder l'extrémité d'un film plastique sans créer de vide dans le sachet (pour fabriquer un sachet à partir d'un rouleau de film plastique). Ou bien vous pouvez déclencher le processus de soudage après avoir mis le sachet sous vide manuellement avec la fonction **vac** et ainsi fermer hermétiquement le sachet mis sous vide.

⚡ 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 :

1. Coupez avec des ciseaux propres la grandeur de film plastique nécessaire pour le sachet. Utilisez exclusivement les rouleaux de film plastique de Betty Bossi et FUST, qui sont adaptés pour l'utilisation avec cet appareil de mise sous vide.

2. Branchez la prise de raccordement du cordon dans la fiche située sur la face arrière de l'appareil. Branchez ensuite l'appareil dans une prise secteur appropriée, tous les voyants s'allument brièvement : L'appareil est prêt à l'emploi. L'appareil doit être placé sur un plan de travail propre, sec et suffisamment grand.

3. 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 (ill. 1).

ill. 1



4. Fermez le couvercle de l'appareil et appuyez à droite et à gauche sur le couvercle afin que les taquets de fermeture situés sur les deux côtés se ferment de manière audible (ill. 2).

ill. 2



5. Appuyez sur la touche **seal** pour mettre le processus de soudage en marche. Le témoin lumineux de **seal** s'affiche (ill. 3).

ill. 3



6. Dès que le témoin lumineux de **seal** s'éteint, le soudage est achevé. Appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage à droite et à gauche et retirez le sachet (ill. 4).

ill. 4



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

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 la prise de raccordement du cordon dans la fiche située sur la face arrière de l'appareil. Branchez ensuite l'appareil dans une prise secteur appropriée, tous les voyants s'allument brièvement : l'appareil est prêt à l'emploi. L'appareil doit être placé sur un plan de travail propre, sec et suffisamment grand.

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

Si les aliments sont un peu humides, nous vous recommandons de placer une couche absorbante entre les deux films plastique à l'extrémité du sachet pour que toute la largeur du sachet soit recouverte. Réservez 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 ne soit pas recouverte par le sachet, elle doit toujours être dégagée afin que la pompe d'aspiration puisse fonctionner correctement (ill. 5).

ill. 5



5. Fermez le couvercle de l'appareil et appuyez à droite et à gauche sur le couvercle afin que les taquets de fermeture situés sur les deux côtés se ferment de manière audible (ill. 6).

ill. 6



6. Appuyez sur la touche **vac seal**, pour mettre en place le programme automatique d'emballage sous vide et de soudage. Le voyant de fonction s'allume sur **vac seal**. (ill. 7)

ill. 7



7. Le processus d'emballage sous vide et de soudage est achevé dès que le témoin de **vac seal** s'éteint. Appuyez simultanément sur les deux touches de déverrouillage à droite et à gauche et retirez le sachet (ill. 8).

ill. 8



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

Attention :

Votre appareil 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 immédiatement et à tout moment le processus de mise sous vide / la pompe d'aspiration en appuyant sur une touche et activer le processus de soudage en appuyant sur la touche **seal**. Vous pouvez également emballer sous vide et souder manuellement le sachet avec les touches **vac** et **seal**, comme décrit ci-dessous.

III. Mise sous vide d'aliments fragiles ou humides / juteux : Utilisation de la touche **vac**

La touche **vac** 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/juteux.

1. Branchez la prise de raccordement du cordon dans la fiche située sur la face arrière de l'appareil. Branchez ensuite l'appareil dans une prise secteur appropriée, tous les voyants s'allument brièvement : L'appareil est prêt à l'emploi. L'appareil doit être placé sur un plan de travail propre, sec et suffisamment grand.

2. Mettez les aliments dans le sachet. Si les aliments sont humides, remplissez le sachet au maximum à moitié. Utilisez exclusivement des sachets de Betty Bossi et FUST.

3. En cas d'aliments humides / juteux, nous vous recommandons d'utiliser une couche absorbante entre les deux films plastique à l'extrémité du sachet en prenant soin qu'elle recouvre 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 (voir l'illustration 5 page 43).

6. Fermez le couvercle de l'appareil et appuyez à droite et à gauche sur le couvercle afin que les taquets de fermeture situés sur les deux côtés se ferment de manière audible (voir l'illustration 6 page 43).

7. Appuyez sur la touche **vac** pour activer la mise sous vide manuelle, le voyant s'allume. La pompe d'aspiration aspire l'air en-dehors du sachet tant que la touche **vac** est maintenue enfoncée. Dès que vous relâchez la touche **vac**, la pompe d'aspiration s'arrête, le voyant s'éteint.

Vous pouvez ainsi exactement contrôler la pression exercée dans le sachet et réagir à tout moment, c'est-à-dire relâcher la touche **vac**, dès que la pression exercée sur les aliments fragiles risque d'être trop importante ou que le contenu juteux du sachet remonte jusqu'à 5 cm de l'extrémité du sachet.

Attention :

Relâchez immédiatement la touche **vac** 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. Appuyez sur la touche **seal** pour démarrer manuellement le soudage, le voyant s'éteint. Une fois le soudage achevé (le témoin lumineux de **seal** s'efface) nous vous recommandons d'appuyer à nouveau sur la touche **seal** pour mettre en place un deuxième soudage. Vous garantissez ainsi que la soudure est stable même lors de l'emballage sous vide d'aliments humides/juteux.

9. Appuyez simultanément sur les touches de déverrouillage à droite et à gauche et retirez le sachet (voir l'illustration 8 page 44).

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 30 à 40 secondes après chaque emballage sous vide et soudage avant de remettre l'appareil en marche.

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 !

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

L'appareil ne peut être mis en marche qu'avec des sachets spéciaux pour emballage sous vide. Ces sachets sont disponibles dans toutes les filiales FUST ou sur les magasins en ligne de FUST ou Betty Bossi. Seuls ces sachets spéciaux peuvent tenir la pression importante exercée lors de l'emballage sous vide.

IV. Eteindre l'appareil

- En cas de non-utilisation, déverrouillez toujours l'appareil à l'aide des deux touches de déverrouillage.
- 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.
- Les deux taquets de fermeture doivent être dans tous les cas déverrouillés, que ce soit pour le nettoyage ou le rangement de l'appareil (appuyez sur les deux touches de déverrouillage).
- 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. Ne les remettez en place dans l'appareil que lorsqu'ils sont parfaitement 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 froter !

- 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.

Remarques importantes pour la conservation des aliments

- 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 les taquets de fermeture soient ouverts (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.

Remarques importantes pour une conservation optimale et sûre des aliments

- 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.
- 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, plis, 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 la prise du cordon est bien branchée dans la fiche de l'appareil et que l'appareil est bien branché dans une prise secteur en bon état de fonctionnement.• Vérifiez que le cordon, la prise et l'appareil 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 correctement verrouillé, c'est-à-dire que les deux taquets se sont bien enclenchés de manière audible.

Dépannage

Problème	Dépannage
La pompe aspire bien, mais il reste 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, plis, 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 FUST ou Betty Bossi avec cet appareil.• Vérifiez que le couvercle est correctement verrouillé, c'est-à-dire que les deux taquets se sont bien enclenchés de manière audible.
Le sachet fond.	<p>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.</p>

Dépannage

Problème	Dépannage
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 laver 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.• 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, plis, 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 correctement verrouillé, c'est-à-dire que les deux taquets se sont bien enclenchés de manière audible.
Lorsque vous appuyez sur une touche, les voyants clignotent en même temps et la touche ne réagit pas.	<p>D'une manière générale, patientez toujours pendant 30 à 40 secondes après chaque utilisation avant de remettre l'appareil en marche. Tant que tous les voyants clignotent lorsque vous appuyez sur une touche, cela signifie que l'appareil n'est pas encore prêt pour le prochain emballage sous vide.</p>

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.



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 una piccola quantità 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. Non smontare mai da soli l'apparecchio. 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 30–40 secondi fra un processo di aspirazione e l'altro, per consentire al motore di raffreddarsi. 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 i ganci 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, rimuovere il cavo 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 i ganci di bloccaggio siano sbloccati.
- Non inserire oggetti nelle aperture dell'apparecchio.
- **Esaminare la macchina per sottovuoto prima di ogni uso. Per evitare una scossa elettrica, non utilizzare l'apparec-**

chio 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. 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/50-60Hz. 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 (30 mA 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.

Istruzioni di sicurezza

- 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'apparecchio, 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.

Istruzioni speciali per la sicurezza

- Conservare l'apparecchio solo con gancio di bloccaggio o coperchio aperto per proteggere le guarnizioni e il gommino di tenuta.
- Non pulire mai l'apparecchio con detergenti aggressivi.
- Quando l'apparecchio è collegato alla rete elettrica, non premere mai i tasti di funzione prima che l'apparecchio sia chiuso.
- L'apparecchio non è adatto al confezionamento sottovuoto di liquidi. Se si desidera mettere sottovuoto i liquidi, è necessario congelarli prima.
- Con questo dispositivo si possono utilizzare sacchetti da sottovuoto con una larghezza massima di 30 cm.
- Utilizzate solo sacchetti da sottovuoto robusti, adatti a confezionare gli alimenti con le macchine da sottovuoto. Altri sacchetti più sottili non sono in grado di trattenere il sottovuoto. Utilizzare solo sacchetti freschi, puliti e non utilizzati di Betty Bossi e FUST con questo apparecchio.
- Dopo ogni operazione di aspirazione, l'apparecchio deve raffreddarsi per 30–40 secondi. Rispettare sempre questa fase di raffreddamento, altrimenti l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi. Se l'apparecchio non è ancora pronto per l'uso, tutti i LED lampeggiano non appena si preme un tasto. In questo caso, attendere qualche secondo prima che l'apparecchio possa essere messo di nuovo in funzione.
- Durante l'aspirazione, accertarsi sempre che l'apertura del sacchetto si trovi nella camera di aspirazione. L'apertura di aspirazione nella camera di aspirazione non deve essere coperta.
- 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.

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.

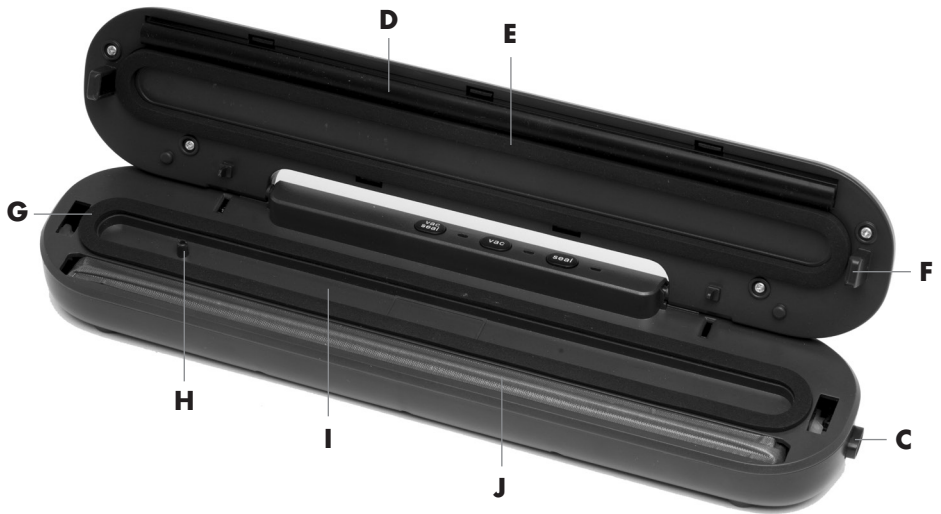
Consigli importanti

- 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.
- 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.
- Alimenti con bordi taglienti come ossa, spine di pesce, conchiglie, pasta 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.

- Prima della messa sottovuoto, le verdure dovrebbero essere precotte. Verdure appartenenti alla famiglia delle brassicacee come broccoli, cavolfiore o cavolo emanano gas, quando vengono messe sottovuoto, perciò devono essere sbollentate 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 frigorifero o nel congelatore anche se sono messi sottovuoto. Mettere sottovuoto non significa conservare!

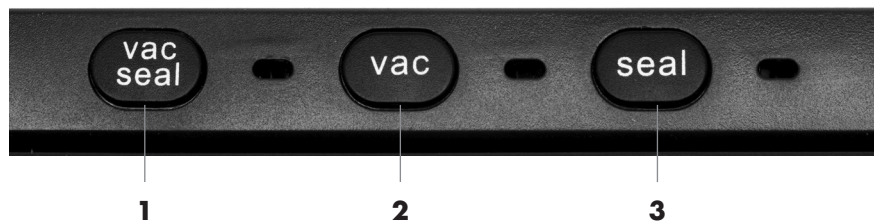
Descrizione del dispositivo



Descrizione del dispositivo

- A Tasti funzione con LED**
- B Coperchio dell'apparecchio**
- C Tasti di sblocco (destra e sinistra)**
Al termine del processo di aspirazione e sigillatura, è possibile riaprire i ganci di bloccaggio e rimuovere il sacchetto premendo entrambi i tasti di sblocco.
- D 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.
- E 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.
- F Ganci di bloccaggio a destra e a sinistra**
Il coperchio viene bloccato con i due ganci di bloccaggio; solo allora l'apparecchio può essere messo in funzione. Tutti e due i ganci devono inserirsi in modo udibile. **Attenzione:** quando l'apparecchio non è in uso o è stato riposto, non deve essere bloccato!
- G 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.
- H Apertura di aspirazione dell'aria**
La pompa di aspirazione aspira l'aria dal sacchetto attraverso questa apertura. L'apertura di aspirazione si trova nella camera di aspirazione e non deve essere coperta dall'estremità del sacchetto, altrimenti l'aria non può essere aspirata e non si può creare il vuoto.
- I 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.
- J Barra di saldatura**
Barra di saldatura rivestita in teflon che diventa calda e quindi salda il sacchetto.
- K Taglierina**
Sul retro della macchina è presente una taglierina estraibile. È possibile utilizzare la lama per tagliare facilmente la pellicola.
- L Presa di rete per il collegamento del cavo di rete**
- M 4 piedini in gomma antiscivolo**
- N Cavo di alimentazione**

I tasti di funzione



- 1 Tasto vac seal con LED**
funzione automatica:
aspirare e sigillare in un'unica
operazione
- 2 Tasto vac con LED**
funzione di aspirazione manuale
- 3 Tasto seal con LED**
funzione di sigillatura
senza aspirazione

Note:

Per interrompere un'operazione di sigillatura **vac seal** o **seal** in corso, è sufficiente premere uno dei tre tasti.

Finché una funzione è attiva, la spia di funzione LED a destra è accesa.

Se tutti i LED lampeggiano quando si preme un tasto, non è stato rispettato il tempo di raffreddamento di 30–40 secondi dopo un'operazione di aspirazione e sigillatura e i tasti non possono essere ancora riaccesi. Attendere qualche secondo prima di premere nuovamente il tasto.

Questo apparecchio non è adatto per mettere sottovuoto i liquidi.

I tasti di funzione

1 Tasto **vac seal** con LED

Premendo questo tasto, la funzione automatica "messa sottovuoto e saldatura" viene messa in funzione. Il dispositivo aspira l'aria dal sacchetto finché viene raggiunto il vuoto necessario e in seguito sigilla automaticamente il sacchetto. Finché la funzione è attivata, il LED a destra del tasto si accende, poi si spegne.

Nota: quando l'apparecchio è in modalità automatica, può essere interrotto in qualsiasi momento premendo un tasto qualsiasi. Il sacchetto da sottovuoto non è quindi sigillato.

2 Tasto **vac** con LED

Questo tasto può essere utilizzato per l'aspirazione manuale. Questa funzione è ideale per alimenti succosi e umidi. Finché si preme questo tasto, l'aria viene estratta dal sacchetto. Quando si rilascia il tasto, il processo di aspirazione si interrompe. Finché la funzione è attivata, il LED a destra del tasto rimane acceso. Non appena si rilascia il tasto, il LED si spegne.

Nota importante: dopo la messa sottovuoto manuale, è necessario riavviare la funzione di sigillo con il tasto **seal**.

Consiglio:

Quando si mettono sottovuoto alimenti umidi o succosi, è possibile inserire alla fine nell'estremità aperta del sacchetto un foglio assorbente.

3 Tasto **seal** con LED

Con questo tasto è possibile avviare il processo di saldatura. È sufficiente premere brevemente questo tasto per avviare il processo di saldatura, il LED a destra del tasto si accende. Un processo di saldatura dura circa 11 secondi, dopodiché il dispositivo si spegne e il LED si spegne.

Con la funzione **seal** è possibile sigillare per esempio l'estremità di una pellicola senza creare il vuoto nel sacchetto (pseudo si vuole fare un sacchetto da un rotolo di pellicola). Oppure è possibile attivare il processo di sigillatura dopo la funzione di aspirazione manuale **vac** per poi sigillare il sacchetto aspirato.

Messa in funzione

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

1. Saldare un sacchetto da una pellicola

Se si vuole creare un sacchetto con un rotolo di pellicola, procedere come segue:

1. Tagliare con forbici pulite la lunghezza di pellicola necessaria per un sacchetto. Utilizzare solo i rotoli di pellicola di Betty Bossi e FUST, che sono destinati per l'uso con questa macchina per sottovuoto.

2. Inserire la spina del cavo di rete nella presa di rete sul retro dell'apparecchio. Inserire la spina di rete della macchina da sottovuoto in una presa adeguata, tutti i LED si accendono brevemente: l'apparecchio è pronto per essere messo in funzione. L'apparecchio deve essere collocato su una superficie di lavoro sufficientemente ampia, pulita e asciutta.

3. Posizionare un'estremità della pellicola piatta e dritta sulla barra saldante. L'estremità della pellicola **non** deve sporgere nella camera di aspirazione. (fig. 1)

fig. 1



4. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere a sinistra e a

destra sul coperchio in modo che i ganci di bloccaggio ingranino su entrambi i lati in modo udibile con un "click". (fig. 2)

fig. 2



5. Premere il tasto **seal** per avviare il processo di sigillo. La spia di funzione s'illumina a **seal**. (fig. 3)

fig. 3



6. Una volta che la spia di funzione a **seal** si spegne, il processo di sigillo è terminato. Premere contemporaneamente i due pulsanti di rilascio sul lato sinistro e destro e rimuovere il sacchetto. (fig. 4)

fig. 4



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

Messa in funzione

II. Messa sottovuoto di alimenti asciutti o leggermente umidi

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

1. Inserire la spina del cavo di rete nella presa di rete sul retro dell'apparecchio. Inserire la spina di rete della macchina da sottovuoto in una presa adeguata, tutti i LED si accendono brevemente: l'apparecchio è pronto per essere messo in funzione. L'apparecchio deve essere collocato su una superficie di lavoro sufficientemente ampia, pulita e asciutta.

2. Inserire gli alimenti nel sacchetto. L'estremità del sacchetto da sigillare deve essere pulita e asciutta e alcuni centimetri più lunga degli alimenti al suo interno. Utilizzare esclusivamente sacchetti per sottovuoto di Betty Bussi e FUST con questo dispositivo.

Se il cibo è leggermente umido, si consiglia di inserire uno strato assorbente tra i due strati di pellicola al margine del sacchetto, in modo da coprire l'intera larghezza dello stesso. Lasciare uno spazio sufficiente per la sigillatura!

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 saldatrice, 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. (fig. 5)

fig. 5



5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere a sinistra e a destra sul coperchio in modo che i ganci di bloccaggio ingranino su entrambi i lati in modo udibile con un "click". (fig. 6)

fig. 6



6. Premere il tasto **vac seal**, per avviare il processo di messa sottovuoto e sigillo automatico. La spia di funzione LED **vac seal** si accende. (fig. 7)

fig. 7



7. Una volta che la spia di funzione a **vac seal** si spegne, i processi

Messa in funzione

di messa sottovuoto e sigillo sono completi. Premere contemporaneamente i due pulsanti di rilascio sul lato sinistro e destro e rimuovere il sacchetto. (fig.8)

fig. 8



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 sotto vuoto premendo uno dei tasti e avviare il processo di sigillatura premendo il tasto **seal**. E avviare il processo saldatura oppure di mette sottovuoto e sigilla il sacchetto manualmente con i tasti **vac** e **seal**, come descritto di seguito.

III. Messa sottovuoto di alimenti sensibili alla pressione, umidi o succosi: Utilizzare il tasto **vac**

Con il tasto **vac** 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 sono molto umidi/succosi.

1. Inserire la spina del cavo di rete nella presa di rete sul retro dell'apparecchio. Inserire la spina di rete della macchina da sottovuoto in una presa adeguata, tutti i LED si accendono brevemente: l'apparecchio è pronto per essere messo in funzione. L'apparecchio deve essere collocato su una superficie di lavoro sufficientemente ampia, pulita e asciutta.

2. Riempire il sacchetto con il cibo. Per gli alimenti umidi, assicurarsi che il sacchetto sia pieno solo a metà. Utilizzare solo sacchetti per il sottovuoto di FUST e Betty Bossi.

3. Per gli alimenti umidi o succosi, si consiglia di inserire uno strato assorbente tra i due strati di pellicola al margine del sacchetto, in modo da coprire l'intera larghezza dello stesso. Lasciare abbastanza spazio per il cordone di saldatura! Il liquido viene ora trattenuto e assorbito nel foglio assorbente durante il processo di messa sottovuoto.

Messa in funzione

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'apertura di aspirazione non sia coperta dal sacchetto; questa deve rimanere sempre aperta, affinché la pompa di aspirazione possa funzionare (vedi fig. 5 a pag. 65).

6. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e premere a sinistra e a destra sul coperchio in modo che i ganci di bloccaggio ingranino su entrambi i lati in modo udibile con un "click" (vedi fig. 6 a pag. 65).

7. Premere il tasto **vac** per avviare il processo di aspirazione manuale, la spia di funzione LED si accende. Finché si tiene premuto il tasto **vac**, la pompa di aspirazione aspira aria dal sacchetto. Una volta che si smette di premere il tasto **vac**, la pompa di aspirazione si arresta, la spia di funzione si spegne.

In questo modo è possibile controllare con precisione il vuoto nel sacchetto e reagire in qualsiasi momento, ad esempio rilasciando il tasto **vac** non appena la pressione sull'alimento sensibile rischia di diventare troppo alta o il contenuto succulento del sacchetto si trova a 5 cm dal margine dello stesso.

Attenzione:

Appena viene aspirato liquido, rilasciare immediatamente il tasto **vac**. Altrimenti il dispositivo aspira il liquido nella pompa di aspirazione, che potrebbe danneggiare l'apparecchiatura.

8. Premere il tasto **seal** per avviare il processo di saldatura manuale, la spia di funzione si accende. Al completamento dell'operazione di saldatura (la spia di funzione a **seal** si spegne) è necessario premere nuovamente il tasto **seal** per avviare una seconda operazione di saldatura. Ciò garantisce la creazione di un bordo di sigillatura stabile anche quando si aspirano alimenti umidi o succosi.

9. Premere contemporaneamente i due pulsanti di rilascio sul lato sinistro e destro e rimuovere il sacchetto (vedi fig. 8 a pag. 66).

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 è stato progettato solo per l'uso domestico. Dopo ogni operazione di messa sotto vuoto e sigillo è necessario attendere 30–40 secondi prima di rimettere in funzione il dispositivo.

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.

L'apparecchio può essere utilizzato solo con sacchetti speciali per il confezionamento sottovuoto. Sono disponibili in tutte le filiali FUST o nel negozio online FUST o Betty Bossi. Solo questi sacchetti speciali per confezionamento sottovuoto possono resistere all'alta pressione del vuoto.

IV. Spegnerne il dispositivo

- Quando non è in uso, sbloccare sempre il dispositivo premendo i pulsanti di rilascio.
- 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.
- I due ganci di bloccaggio devono essere in ogni caso sbloccati, sia per la pulizia che per il deposito (premere entrambi i pulsanti di rilascio).
- 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.
- Se le guarnizioni ad anello o il gommino di tenuta sono sporchi, possono essere rimossi con cura e puliti con un panno morbido e umido o con acqua tiepida di risciacquo. Lasciare quindi asciugare all'aria. Solo quando le guarnizioni e il gommino di tenuta sono completamente asciutti possono essere reinseriti nell'apparecchio.

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 i ganci di bloccaggio aperti (altrimenti le guarnizioni potrebbero deformarsi!) in un luogo asciutto e fuori dalla portata dei bambini, preferibilmente nella confezione originale per proteggerlo dalla polvere.

Note importanti per una conservazione ottimale e sicura degli alimenti

- 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 sottovuoto o no. Gli alimenti devono venir scongelati lentamente in frigorifero.
- 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, pieghe, 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">• Verificare che la spina di collegamento sia nella presa di rete dell'apparecchio e che la spina di rete sia in una presa funzionante.• Verificare che il cavo di rete, la spina e l'apparecchio 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.• Verificare che il coperchio sia perfettamente bloccato, cioè che tutti e due i ganci di bloccaggio siano inseriti con un clic.

Risoluzione problemi

Problema	Soluzione
La pompa di aspirazione è in grado di aspirare, ma c'è ancora un po' d'aria nel sacchetto.	<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, pieghe, 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 FUST o Betty Bossi con questo dispositivo.• Verificare che il coperchio sia effettivamente bloccato, cioè che tutti e due i ganci di bloccaggio siano inseriti con un clic.
Il sacchetto si scioglie.	<p>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.</p>

Risoluzione problemi

Problema	Soluzione
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 con acqua tiepida e sapone. Quindi, sciacquare e lasciare asciugare all'aria. Poi riposizionarle correttamente nella scanalatura.• 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, pieghe, 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.• Verificare che il coperchio sia effettivamente bloccato, cioè che tutti e due i ganci di bloccaggio siano inseriti con un clic.
Se si preme un tasto, i LED lampeggiano contemporaneamente e il tasto non risponde.	Attendere sempre 30–40 secondi dopo ogni operazione di aspirazione e sigillatura prima di riavviare l'apparecchio. Se tutti i LED lampeggiano quando si preme il tasto, vuol dire che l'apparecchio non è pronto per un nuovo processo di aspirazione.

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 seguenti prestazioni:

- 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 das Gerät 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 réviser l'appareil. 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 per esaminare l'apparecchio. 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 FUST Vakuuierler
Art.-Nr.	10755554
Netzspannung	220-240 V~ 50-60 Hz
Leistung	100 W
Minimum Absicherung	6A
Leistung Absaugpumpe	5,4 Watt
Leistung Schweissbalken	93 Watt \pm 3 Watt
Verschweissdauer	11 Sekunden
Max. Breite des Beutels/Folie	300 mm
Vakuu-Druck	max. -0,6 bar (-60 kpa)
Geräuschpegel	< 83 dB
Abmessungen (L x B x H)	373 x 77 x 56 mm
Kabellänge	ca. 1,3 m
Material	ABS + PC
Gewicht	0,75 kg
uberhitzungsschutz	vorhanden
Geprüft	S+ FO 7
Erfüllt EU-Vorschriften	Ja
Produkt-Garantie	2 Jahre

Technische Änderungen vorbehalten.



Données techniques

Type	Betty Bossi I FUST Mise sous vide
No.art.	10755554
Tension nominale	220-240 V~ 50-60 Hz
Puissance nominale	100 W
Couverture minimale	6A
Puissance de la pompe d'aspiration	5,4 Watt
Puissance de la barre de soudage	93 Watt ± 3 Watt
Durée de soudage	11 secondes
Largeur max. du sachet / du film	300 mm
Dépression	max. -0,6 bar (-60 kpa)
Niveau sonore	< 83 dB
Dimensions (l x l x h)	373 x 77 x 56 mm
Longueur du cordon	env. 1,3 m
Matériau	ABS + PC
Poids	0,75 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
No.art.	10755554
Tensione nominale	220-240 V~ 50-60 Hz
Potenza nominale	100 W
Protezione minima	6A
Potenza pompa di aspirazione	5,4 Watt
Potenza barra saldante	93 Watt ± 3 Watt
Durata di saldatura	11 secondi
Larghezza massima del sacchetto/pellicola	300 mm
Pressione di sottovuoto	mass. -0,6 bar (-60 kpa)
Rumorosità	< 83 dB
Dimensioni (l x l x a)	373 x 77 x 56 mm
Lunghezza del cavo elettrico	ca. 1,3 m
Materiale	ABS + PC
Peso	0,75 kg
Protezione contro il surriscaldamento	disponibile
Approvato	S+ FO 7
Conforme alle prescrizioni UE	Si
Garanzia di prodotto	2 anni

Salvo modificazione tecniche.



Version 10/2022