



ENVASADORA VACÍO

EMBALADORA A VÁCUO
VACUUM PACKAGING MACHINE

80W



MANUAL DE INSTRUCCIONES

INSTRUÇÕES DE USO / INSTRUCTION MANUAL / MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUALE DI ISTRUZIONI / HANDLEIDING / GEBRAUCHSANWEISUNG

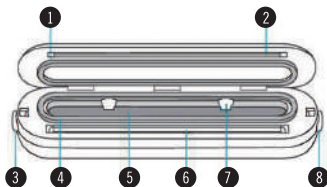


Alfa Dyser, S.L. Pol. Ind. Anoia C/Cooperativa nº2
08635, Sant Esteve Sesrovires. (Barcelona) España · B-60163441
T. 937831011 · F. 937838487. www.alfadyser.com · alfa@alfadyser.com

Gracias por comprar la envasadora al vacío doméstica. Lea atentamente el manual de usuario para un funcionamiento correcto y guárdelo para utilizarlo en el futuro.

Partes del producto

1. Esponja de sellado
2. Tira perforada
3. Hebilla izquierda
4. Esponja de sellado
5. Bandeja de goteo
6. Cable calefactor
7. Cortador de bolsas
8. Hebilla derecha



Importante guía de seguridad

Para su propia seguridad, siga siempre estas precauciones básicas y lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.

1. Antes de encenderlo, compruebe si el voltaje de la red eléctrica local coincide con el voltaje indicado en el sellador al vacío.
2. Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deje de usarlo inmediatamente y pida a un electricista o profesional similar que lo cambie.
3. No sumerja ninguna pieza de este producto, cable de alimentación o enchufe en agua u otros líquidos; no utilice esta máquina en un entorno húmedo o caliente.
4. Cuando sea necesario limpiar la máquina, debe desenchufarla y frotar la superficie con una toalla húmeda con un poco de agua o detergente suave. No limpie la máquina con detergentes fuertes.
5. Solo puede aspirar alimentos con un poco de agua en el modo de alimentos húmedos; nunca envase al vacío alimentos líquidos, estos alimentos solo son adecuados para sellar.
6. Cuando introduzca en el horno microondas bolsas de plástico selladas o al vacío, asegúrese de perforar primero una ventilación en la bolsa.
7. Utilice accesorios o piezas recomendados por el fabricante.
8. Este aparato no es apto para niños, no utilice este producto como un lego.
9. Después de usarla, no toque la banda calefactora de la máquina para evitar quemarse.

Consejos para un uso cuidadoso

1. Vierta agua en la bolsa (la mitad de su volumen), selle (no haga el vacío) la abertura de la bolsa. Después de congelarla, puede usarla en la cubitera o como cubito de hielo para tratar lesiones deportivas.
2. El envasado al vacío también protege los artículos no alimentarios de la oxidación, la corrosión y la humedad, como piezas de museo, fotos, documentos importantes, sellos, libros, joyas, tarjetas, cosméticos, medicamentos y metales.
3. Si la bolsa se derrite, significa que la banda calefactora puede estar muy caliente. Deje que la máquina se enfríe durante 90 segundos.
4. En el caso de alimentos con protuberancias afiladas, como huesos y pescado, envuelva la punta con film o bolsa de plástico para evitar perforar la bolsa.
5. Al envasar al vacío los alimentos húmedos, es mejor limpiarlos con una toalla limpia o envolverlos en una bolsa de plástico o film antes de ponerlos al vacío.

IMPORTANTE: Cuando la máquina no esté en uso, coloque la tarjeta de soporte en su lugar, no cierre ni bloquee la máquina. De lo contrario, la esponja podría deformarse, lo que reduciría el efecto de extracción de aire.

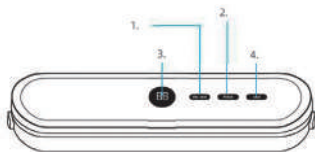
Posibles causas de fuga de aire

1. Hay artículos diversos en la línea de sellado (la comida está demasiado llena, puede reemplazarla con una bolsa más grande o menos cosas)
2. Hay arrugas en la línea de sellado (la abertura de la bolsa no está aplanada, se puede aplanar y luego se puede hacer el vacío)
3. La línea de sellado tiene puntos de ruptura y lugares que no están sellados (los alimentos grasos con sopa reducen la temperatura del cable calefactor, una vez completado el sellado al vacío, vuelva a presionar el sellado único)
4. Los bordes y las esquinas de los alimentos son demasiado duros y las espigas atraviesan fácilmente la bolsa (los alimentos se envuelven previamente con una capa para evitar que atraviesen la bolsa).

* Nota: Las frutas y verduras frescas tienen un efecto de respiración, y la bolsa también lo tendrá.

Características y funciones

1. Sellado al vacío
2. Vacío manual
3. Pantalla de cuenta atrás
4. Sellado único



- **Sellado al vacío:** Pulse brevemente este botón para completar automáticamente las dos funciones de aspirar y sellar alimentos. Pulse este botón de nuevo para detener la operación. [Se recomienda esperar más de 30 segundos para el siguiente inicio]
- **Sellado simple:** Pulse este botón para completar automáticamente la función de sellado. Al sellar la bolsa enrollada, coloque la abertura de la bolsa entre la banda calefactora y la esponja, y no sobrepase la esponja, para no afectar el sellado al vacío ligero. [Se recomienda esperar más de 30 segundos para volver a empezar]
- **Vacío por pulsos (manual):** pulse este botón para iniciar el vacío; suéltelo para detenerlo.

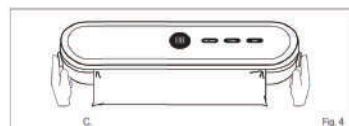
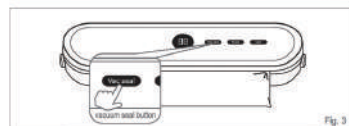
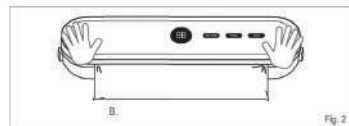
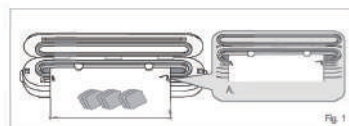
Instrucciones de funcionamiento

Cómo sellar al vacío la bolsa

1. Conecte la fuente de alimentación a la máquina.
2. Limpie la bolsa de vacío con los artículos que contiene y asegúrese de que el extremo abierto de la bolsa esté limpio y sin arrugas.
3. Introduzca el extremo de apertura de la bolsa texturizada en la cámara de vacío de la máquina y tire de él hacia el clip de la bolsa para evitar que la bolsa de vacío texturizada se salga. [Fig. 1]
4. Presione los dos lados de la tapa superior con las manos, y un sonido de «clic» indicará que la hebilla se ha abrochado. [Fig. 2]
5. A continuación, pulse el botón de sellado al vacío, la máquina hará el vacío primero y luego sellará automáticamente. [Fig. 3]
6. Una vez completado el sellado al vacío, presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa y saque el paquete sellado [Fig. 4].

* Nota: Se requiere una bolsa texturizada (en relieve) o una bolsa con una esquina doblada para el sellado al vacío, mientras que las bolsas normales solo se pueden sellar.

- A. Coloque la bolsa plana en la grapadora de bolsas
- B. Presione los dos lados de la tapa superior
- C. Presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa



Instrucciones para el sellado individual

1. Coloque el extremo de apertura de la bolsa entre la banda calefactora y la esponja, sin sobrepasar la esponja. [Fig. 1]
2. Presione ambos lados de la cubierta superior con las manos y oirá un clic, que indica que se ha cerrado.
3. Pulse el botón de sellado único y la máquina completará automáticamente el sellado.
4. Presione las hebillas de ambos lados, abra la tapa superior y saque la bolsa de vacío sellada. [Fig. 4]

Parámetros técnicos

Voltaje nominal: 220 V/110 V o 50 Hz/60 Hz
Potencia de funcionamiento: 80 W (+5 %, -10 %)
Tiempo de sellado: 6-15 s
Grado de vacío: -45 kPa a -65 kPa
Tamaño de la máquina: 345 x 85 x 65 mm
Bolsa de sellado con: 250 mm

Frio (5±3 C)	Normal	Aspirado
Carne cruda	2-3 días	8-9 días
Pescado /Marisco	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	4-6 días	10-14 días
Vegetales	3-5 días	7-10 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Frio (-16±-20 C)	Normal	Aspirado
Carne	3-5 meses	> 1 año
Pescado	3-5 meses	> 1 año
Marisco	3-5 meses	> 1 año

Normal (25±2 C)	Normal	Aspirado
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas	4-6 meses	> 1 año
Arroz/Harina	3-5 meses	> 1 año
Legrumbre	3-6 meses	> 1 año
Tea	3-6 meses	> 1 año



INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas Europeas 2002/96/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos, además del desecho de residuos. El símbolo tachado del contenedor que se encuentra en el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, deberá depositarse en un lugar separado de los demás residuos.

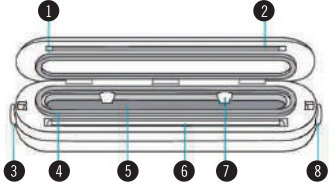
Por lo tanto, el usuario deberá entregar el aparato, cuando deje de utilizarse, a los adecuados centro de recogida diferenciada de residuos electrónicos y electrodomésticos, o deberá devolverlo al vendedor en el momento de compra de un nuevo aparato de tipo equivalente, uno o cambio de otro.

La adecuada recogida diferenciada del aparato inutilizado para el sucesivo reciclaje, tratamiento y desecho ambientalmente compatibles, contribuye a evitar posibles efectos negativos en el medioambiente y en la salud, y favorece el reciclaje de los materiales de los que se compone el aparato. El desecho abusivo del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones previstas por la ley.

Obrigado por adquirir a seladora a vácuo doméstica, leia atentamente o manual do utilizador para um funcionamento sem problemas e guarde-o bem para utilização futura.

Partes do produto

1. Esponja de selagem
2. Tira de perfuração
3. Fivela esquerda
4. Esponja de selagem
5. Bandeja de recolha de gotas
6. Fio de aquecimento
7. Cortador de sacos
8. Fivela direita



Guia de segurança importante

Para sua própria segurança, siga sempre estas precauções básicas e leia todas as instruções antes de as utilizar.

1. Antes de ligar a alimentação eléctrica, verifique se a tensão de alimentação local corresponde à tensão indicada na seladora a vácuo.
2. Se os cabos de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pare imediatamente de os utilizar e mude-os através de um electricista ou de um profissional semelhante.
3. Não colocar nenhuma das partes deste produto, do cabo de alimentação ou da ficha na água ou noutros líquidos; não utilizar esta máquina num ambiente húmido ou quente.
4. quando for necessário limpar a máquina, desligar a ficha da tomada e esfregar a superfície da máquina com um pano húmido contendo uma pequena quantidade de água ou um detergente suave. Não limpar a máquina com um detergente forte.
5. Só pode aspirar alimentos com um pouco de água no modo de alimentos húmidos; nunca embalar a vácuo alimentos líquidos, estes alimentos só são adequados para selagem.
6. quando os sacos de plástico selados ou aspirados são puxados para o forno micro-ondas, certifique-se de que perfura primeiro uma abertura no saco.
7. utilizar os acessórios ou peças recomendados pelo fabricante.
8. Esta máquina não é adequada para crianças, não utilize este produto como um brinquedo.
9. Após a utilização, não tocar na faixa de aquecimento da máquina para evitar queimaduras.

Conselhos para uma utilização atenta

1. Deitar água no saco (1/2 do seu volume), selar (não aspirar) a abertura do saco. Após a congelação, pode ser utilizado no balde de gelo ou como cubo de gelo para tratar lesões desportivas.
2. A embalagem a vácuo também protege os artigos não alimentares da oxidação, corrosão e humidade, tais como peças de museu, fotografias, documentos importantes, selos, livros, jóias, cartões, cosméticos, medicamentos e metais.
3. Se o saco estiver derretido, significa que a tira de aquecimento pode estar muito quente. Por favor, deixe a máquina arrefecer durante 90 segundos.
4. Para alimentos com saliências afiadas, como espínhas e peixe, envolva a ponta com película ou saco de plástico para evitar perfurar o saco.
5. Quando embalar a vácuo alimentos húmidos, é preferível limpar os alimentos com uma toalha limpa ou envolvê-los num saco ou película de plástico antes de os aspirar.

IMPORTANTE: Quando a máquina não estiver a ser utilizada, colocar o cartão de suporte na parte de trás, não fechar e trancar a máquina. Caso contrário, a esponja pode ficar deformada, o que reduzirá o efeito de exaustão do ar.

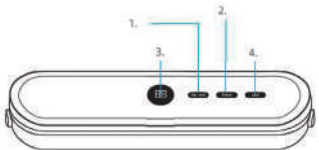
Possível causa da fuga de ar

1. Há artigos diversos na linha de selagem (a comida está demasiado cheia, pode substituí-la por um saco maior ou por menos material)
2. Existem rugas na linha de selagem (a abertura do saco não está achatada, pode ser achatada e depois aspirada)
3. A linha de selagem tem pontos de rutura e locais que não estão selados (os alimentos oleosos com sopa reduzem a temperatura do fio de aquecimento, após a selagem a vácuo estar concluída, prima novamente a selagem única)
4. As arestas e os cantos dos alimentos são demasiado duros e os espínhas são fáceis de furar o saco (os alimentos são pré-embalados com uma camada para evitar que os alimentos furem o saco).

* Nota: As frutas e os legumes frescos têm um efeito de respiração e o saco fá-lo-á.

Caraterísticas e funções

1. Selagem a vácuo
2. Aspiração manual
3. Ecrã de contagem decrescente
4. Selagem simples



- **Selagem a vácuo:** Prima brevemente este botão para completar automaticamente as duas funções de aspirar e selar alimentos. Prima novamente este botão para parar a operação. [Recomenda-se que aguarde mais de 30 segundos para o arranque seguinte.]
- **Selagem única:** Prima este botão para concluir automaticamente a função de selagem. Ao selar o saco em rolo, coloque a abertura do saco entre a tira de aquecimento e a esponja e não ultrapasse a esponja, para não afetar a selagem a vácuo leve. [Recomenda-se que se aguarde mais de 30 segundos para recomear].
- **Pulso (Manual) de vácuo:** premir este botão para iniciar o vácuo; premir este botão para parar o vácuo.

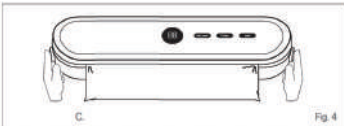
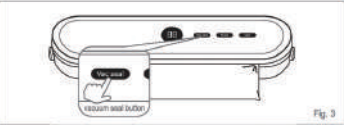
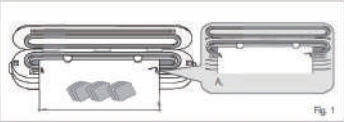
Instruções de utilização

Como selar o saco em vácuo

1. ligar a fonte de alimentação à máquina,
- 2 - Limpar o saco de vácuo com os objectos nele contidos e certificar-se de que a extremidade aberta do saco está limpa e sem rugas.
3. colocar a extremidade aberta do saco texturado na câmara de vácuo da máquina e puxá-la para dentro do clipe do saco para evitar que o saco de vácuo texturado escorregue. [Fig.1].
- 4.Pressionar os dois lados da tampa superior com as mãos, e um som de "clique" indica que a fivela foi apertada. [Fig. 2]
5. em seguida, prima o botão de selagem a vácuo, a máquina aspirará primeiro e, em seguida, selará automaticamente. [Fig. 3].
- 6) Depois de concluída a selagem a vácuo, prima as fivelas de ambos os lados, abra a tampa e retire a embalagem selada [Fig. 4].

* Nota: Para a selagem a vácuo é necessário um saco texturado (com relevo) ou um saco dobrado nos cantos, enquanto os sacos normais só podem ser selados.

- A. Colocar o saco de forma plana na máquina de cortar sacos
B. Pressionar os dois lados da tampa superior
C. Pressionar as fivelas de ambos os lados, abrir a tampa



Instruções para a operação de selagem simples

1. Colocar a extremidade de abertura do saco entre a tira de aquecimento e a esponja, não ultrapassar a esponja. [Fig. 1]
2. Pressione ambos os lados da tampa superior com as mãos e ouvirá um som de "clique", indicando que a tampa foi fechada.
3. Prima o botão único de selagem e a máquina concluirá automaticamente a selagem.
4. Premir as fivelas de ambos os lados, abrir a tampa superior e retirar o saco de vácuo selado. [Fig. 4]

Parâmetros técnicos

Tensão nominal: 220V / 110V ou 50Hz/60Hz
Potência de trabalho: 80W (+5% , -10%)
Tempo de selagem: 6s - 15s
Grau de vácuo: -45kPa a -65kPa
Tamanho da máquina: 345x85x65mm
Saco de selagem com: 250mm

Frio (5±3 C)	Normal	Aspirado
Carne cruda	2-3 días	8-9 días
Pescado /Marisco	1-3 días	4-5 días
Carne cocinada	4-6 días	10-15 días
Vegetales	3-5 días	7-10 días
Frutas	5-7 días	14-20 días
Huevos	10-15 días	30-50 días

Frio (-16±-20 C)	Normal	Aspirado
Carne	3-5 meses	> 1 año
Pescado	3-5 meses	> 1 año
Marisco	3-5 meses	> 1 año

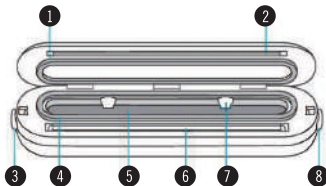
Normal (25±2 C)	Normal	Aspirado
Pan	1-2 días	6-8 días
Galletas	4-6 meses	> 1 año
Arroz/Harina	3-5 meses	> 1 año
Legumbre	3-6 meses	> 1 año
Tea	3-6 meses	> 1 año

INFORMAÇÕES PARA OS USUÁRIOS.
De acordo com as orientações europeias 2002/95ce,
Do uso de substância perigosas nos
aparelhos electricos, alem de desfeito de
resíduos.
O símbolo tachado do container que se
encontra no aparelho indica que o producto
ao final de sua vida util tem que depositar
num lugar separado dos demas residuos.
Por conseguinte, o usuario de entregar o
aparelho, quando deixe de se utilizar, ao
centro de recolhida selectiva de residuos
electrónicos. Debe devolvê-lo ao vendedor no momento da compra de
um novo aparelho do mesmo tipo, uma ou outra mudança.
A recolha diferenciada da unidade não utilizada para posterior
reciclagem, tratamento e residuos compatible com o ambiente, ajuda a
evitar possíveis efeitos negativos.

Thank you for purchasing household vacuum sealer, please read the user's manual carefully for smooth operating and keep it well for future using.

Parts of product

1. Sealing sponge
2. Punch strip
3. Left buckle
4. Sealing sponge
5. Drip tray
6. Heating wire
7. Bag clipper
8. Right buckle



Important Safety Guide

- For your own safety, please always follow these basic precautions, read all instructions before use.
1. Before turning on the power, please check if local power supply voltage matches the voltage indicated on the vacuum sealer.
 2. If there is a damage on the power cords or plug, stop using immediately and must change it by the electrician or similar professionals.
 3. Do not place any parts of this product, power cord or plug in water or other liquids; do not use this machine in a humid or hot environment.
 4. When the machine needs to be cleaned, the power plug must be unplugged, and the surface of the machine should be scrubbed with a wet towel containing a small amount of water of soft detergent. Do not clean the machine with strong detergent.
 5. It can only vacuum foods with a little water under moist food mode; never vacuum pack liquid foods, these foods are only suitable for sealing.
 6. When sealed or vacuumed plastic bags are pulled into the microwave oven, please make sure to punch a vent in the bag at first.
 7. Please use accessories or parts recommended by the manufacture.
 8. This machine is not suitable for children, do not use this product as a toy.
 9. After using, do not touch the heating strip on the machine to avoid being burned.

Attentive Operation Tips

1. Pour water into the bag (1/2 of its volume), seal (not vacuum) the opening of the bag. After freezing, it can be used in the ice bucket, or used as an ice cube to treat sports injuries.
2. Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum piece, photos, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicine and metal.
3. If the bag is melted, it means the heating strip may be very hot. Please let the machine cool for 30 seconds.
4. For food with sharp protrusions, such as bones and fish, please wrap the tip with plastic film or bag to avoid puncturing the bag.
5. When vacuum pack the wet foods, it's better to wipe the foods by clean towel or wrapping it by plastic bag or film before vacuumizing.

IMPORTANT: When the machine is not in use, please place support card back, do not close and lock the machine. Otherwise the sponge may be distorted, which will reduce the air exhausting effect.

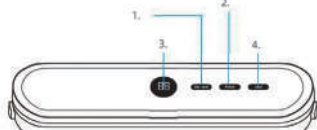
Possible cause of air leakage

1. There are sundries on the sealing line (the food is too full, you can replace it with a larger bag or less stuff)
2. There are wrinkles on the sealing line (the opening of the bag is not flattened, it can be flattened and then vacuumed)
3. The sealing line has breakpoints and places that are not sealed (oily food with soup reduces the temperature of the heating wire, after the vacuum sealing is completed, press the single sealing again)
4. The edges and corners of the food are too hard, and the thorns are easy to pierce the bag (the food is pre-wrapped with a layer to prevent the food from piercing the bag.)

* Note: Fresh fruits and vegetables have a respiration effect, and the bag will.

Feature and Functions

1. Vacuum Seal
2. Manual vacuum
3. Countdown display
4. Single sealing



• Vacuum seal: Short press this button to automatically complete the two functions of vacuuming and sealing foods. Press this button again to stop the operation. [It is recommended to wait more

than 30 seconds for the next start up]

- Single sealing: Press this button to automatically complete the sealing function. When sealing the roll bag, place the opening of the bag between the heating strip and the sponge, and do not exceed the sponge, so as not to affect the light vacuum sealing. [It is recommended to wait more than 30 seconds to start up again]
- Pulse (Manual) vacuum: press this button to start vacuum; release this button to stop vacuum.

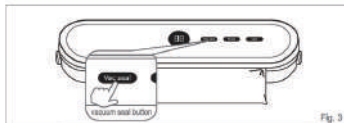
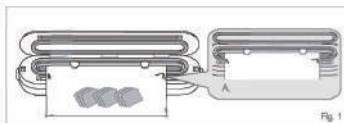
Operation Instructions

How to vacuum seal the bag

1. Connect the power supply to the machine.
2. Clean up the vacuum bag with the items in it, and make sure that the open end of the bag is clean and wrinkle-free.
3. Pull the opening end of the textured bag into the vacuum chamber of the machine, and pull it into the bag clip to prevent the textured vacuum bag from slipping off. [Fig.1]
4. Press the two sides of the top cover with your hands, and a "click" sound indicates that the buckle has been fastened. [Fig. 2]
5. Then press the vacuum seal button, the machine will vacuumize first, and then automatically seal. [Fig. 3]
6. After the vacuum sealing is completed, press the buckles on both sides, open the cover, and take out the sealed package [Fig. 4].

* Note: A textured (embossed) bag or a corner folded bag is required for vacuuming, while ordinary bags can only be sealed.

- A. Place bag flatly into bag clipper
- B. Press the two sides of the top cover
- C. Press the buckles on both sides, open the cover



Single Sealing Operation Instructions

1. Put the opening end of the bag between the heating strip and the sponge, do not exceed the sponge. [Fig. 1]
2. Press both sides of the upper cover with your hands, and you will hear a "click" sound, indicating that it has been fastened.
3. Press the single sealing button, the machine will automatically complete the sealing.
4. Press the buckles on both sides, open the top cover, and take out the sealed vacuum bag. [Fig. 4]

Technical Parameter

Rated Voltage: 220V / 110V or 50Hz/60Hz
 Working power: 80W (+5% , -10%)
 Sealing time: 6s - 15s
 Vacuum Degree: -45kPa to -65kPa
 Machine Size: 345x85x65mm
 Sealing Bag With: 250mm

Cold (5±3°C)	Normal	Vacuum-packed
Raw meat	2-3 days	8-9 days
Fish/seafood	1-3 days	4-5 days
Cooked meat	4-6 days	10-14 days
Vegetables	3-5 days	7-10 days
Fruit	5-7 days	14-20 days
Eggs	10-15 days	30-50 days

Cold (-16±-20 °C)	Normal	Vacuum-packed
Raw meat	3-5 month	> 1 year
Fish/seafood	3-5 month	> 1 year
Cooked meat	3-5 month	> 1 year

Normal (25±2°C)	Normal	Vacuum-packed
Bread	1-2 days	6-8 days
Biscuits	4-6 month	> 1 year
Rice/flour	3-5 month	> 1 year
Breadcrumbs	3-6 month	> 1 year
Tea	3-6 month	> 1 year



INFORMATION TO USERS

According to the European Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC on the reduction of the use of hazardous substances in electrical equipment and on the disposal of waste, the crossed-out symbol on the container on the appliance indicates that the product, at the end of its useful life, must be disposed of separately from other waste. The user must therefore hand over the appliance, when it is no longer in use, to the appropriate separate collection points for electronic and electrotechnical waste, or must return it to the retailer when purchasing a new appliance of an equivalent type, or when exchanging another one.

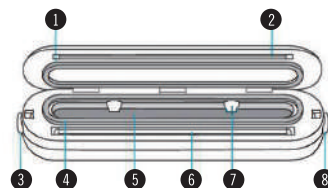
The appropriate separate collection of unused equipment for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and promotes the recycling of the materials of which the equipment is composed; improper disposal of the product by the user will result in the application of the penalties provided for by law.

FRANÇOIS

Merci d'avoir acheté cette machine à emballer sous vide, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation pour un fonctionnement optimal et conservez-le pour un usage ultérieur.

Parties du produit

1. Éponge de scellage
2. Bande de poinçonnage
3. Boucle gauche
4. Éponge d'étanchéité
5. Plateau d'égouttage
6. Fil chauffant
7. Coupe-sac
8. Boucle droite



Guide de sécurité important

- Pour votre propre sécurité, veuillez toujours suivre ces précautions de base et lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
1. Avant de mettre l'appareil sous tension, vérifiez que la tension de l'alimentation locale correspond à la tension indiquée sur l'appareil.
 2. Si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés, cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et faites-le remplacer par un électricien ou un professionnel similaire.
 3. Ne pas mettre les pièces de ce produit, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides ; ne pas utiliser cette machine dans un environnement humide ou chaud.
 4. Lorsque la machine doit être nettoyée, la fiche d'alimentation doit être débranchée et la surface de la machine doit être frottée avec une serviette humide contenant une petite quantité d'eau ou un détergent doux. Ne pas nettoyer la machine avec un détergent puissant.
 5. L'appareil ne peut mettre sous vide que des aliments contenant un peu d'eau en mode humide ; ne jamais mettre sous vide des aliments liquides ; ces aliments ne conviennent qu'au scellage.
 6. Lorsque des sacs en plastique scellés ou mis sous vide sont introduits dans le four à micro-ondes, veillez à percer une ouverture dans le sac au préalable.
 7. Utilisez les accessoires ou les pièces recommandés par le fabricant.
 8. Cette machine ne convient pas aux enfants, ne l'utilisez pas comme jouet.
 9. Après utilisation, ne pas toucher la bande chauffante de la machine pour éviter les brûlures.

Conseils d'utilisation attentive

1. Verser de l'eau dans le sac (1/2 de son volume), fermer hermétiquement (pas sous vide) l'ouverture du sac. Il peut être utilisé dans le seau à glace ou comme glaçon pour soigner les blessures sportives.
2. L'emballage sous vide protège également les objets non alimentaires de l'oxydation, de la corrosion et de l'humidité, tels que les pièces de musée, les photos, les documents importants, les timbres, les livres, les bijoux, les cartes, les cosmétiques, les médicaments et les métaux.
3. Si le sac est fondu, cela signifie que la bande chauffante est très chaude. Veuillez laisser la machine refroidir pendant 90 secondes.
4. Pour les aliments présentant des protubérances pointues, telles que les os et les poissons, veuillez envelopper l'extrémité avec un film plastique ou un sac afin d'éviter de percer le sac.
5. Lorsque vous mettez sous vide des aliments humides, il est préférable de les essuyer avec une serviette propre ou de les envelopper dans un sac ou un film plastique avant de les mettre sous vide.

IMPORTANT : Lorsque la machine n'est pas utilisée, veuillez placer la carte de support à l'arrière, ne pas fermer et verrouiller la machine. Sinon, l'éponge risque d'être déformée, ce qui réduira l'effet d'évacuation de l'air.

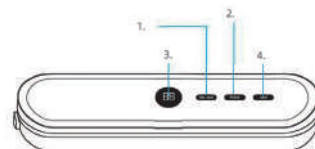
Cause possible d'une fuite d'air

1. Il y a des articles divers sur la ligne de scellage (l'aliment est trop plein, vous pouvez le remplacer par un sac plus grand ou par moins d'articles).
2. Il y a des plis sur la ligne de soudure (l'ouverture du sac n'est pas aplatie, il est possible de l'aplatir et de passer l'aspirateur).
3. La ligne de soudure présente des points de rupture et des endroits qui ne sont pas scellés (les aliments gras et la soupe réduisent la température du fil chauffant ; une fois la soudure sous vide terminée, appuyez à nouveau sur la soudure simple).
4. Les bords et les coins des aliments sont trop durs et les épines peuvent facilement percer le sac (les aliments sont emballés au préalable avec une couche qui empêche les aliments de percer le sac).

* Remarque : les fruits et légumes frais ont un effet respiratoire, et le sac ne peut pas être utilisé pour la conservation des aliments.

Caractéristiques et fonctions

1. Sceller sous vide
2. Mise sous vide manuelle
3. Affichage du compte à rebours
4. Scellage simple



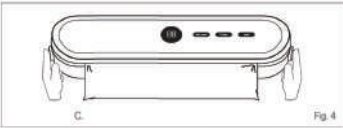
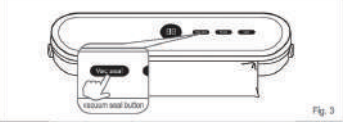
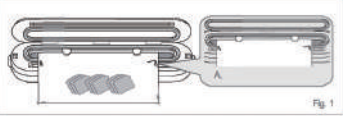
- **Scellage sous vide** : Appuyez brièvement sur ce bouton pour réaliser automatiquement les deux fonctions de mise sous vide et de scellage des aliments. Appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter l'opération. (Il est recommandé d'attendre plus de 30 secondes avant le prochain démarrage.)
- **Scellage simple** : Appuyez sur cette touche pour compléter automatiquement la fonction de scellage. Lorsque vous scellez le sac en rouleau, placez l'ouverture du sac entre la bande chauffante et l'éponge, et ne dépassez pas l'éponge, afin de ne pas affecter le léger scellage sous vide. (Il est recommandé d'attendre plus de 30 secondes avant de redémarrer.)
- **Mise sous vide par impulsion (manuelle)** : appuyez sur ce bouton pour démarrer la mise sous vide ; appuyez à nouveau sur ce bouton pour arrêter la mise sous vide.

Instructions d'utilisation
Comment sceller le sac sous vide

1. brancher l'alimentation électrique à la machine.
2. nettoyez le sac à vide avec les articles qu'il contient et assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac est propre et sans plis.
3. introduisez l'ouverture du sac texturé dans la chambre à vide de la machine et tirez-la dans le clip du sac pour éviter que le sac texturé ne glisse. [Fig.1]
4. appuyez sur les deux côtés du couvercle supérieur avec vos mains, et un « clic » indique que la boucle a été fixée. [Fig. 2]
5. appuyez ensuite sur le bouton de scellement sous vide, la machine commence par faire le vide, puis scelle automatiquement. [Fig. 3]
6. une fois le scellage sous vide terminé, appuyez sur les boucles des deux côtés, ouvrez le couvercle et sortez l'emballage scellé (Fig. 4).

* Remarque : un sac texturé (gaufré) ou un sac plié en coin est nécessaire pour la mise sous vide, tandis que les sacs ordinaires ne peuvent être que scellés.

- A. Placer le sac à plat dans la tondeuse
- B. Appuyer sur les deux côtés du couvercle supérieur
- C. Appuyer sur les boucles des deux côtés, ouvrir le couvercle



- Instructions pour l'opération de soudure simple
1. Placez l'ouverture du sac entre la bande chauffante et l'éponge, sans dépasser l'éponge. Ne pas dépasser l'éponge (Fig. 1).
 2. Appuyez sur les deux côtés du couvercle supérieur avec vos mains ; vous entendrez un « clic », indiquant qu'il a été fixé.
 3. Appuyez sur le bouton de scellement unique, la machine achèvera automatiquement le scellement.
 4. Appuyez sur les boucles des deux côtés, ouvrez le couvercle supérieur et sortez le sac sous vide scellé. [Fig. 4]

Paramètres techniques
Tension nominale : 220V / 110V ou 50Hz/60Hz
Puissance de fonctionnement : 80W (+5% , -10%)
Durée de scellage : 6s - 15s
Degré de vide : -45kPa à -65kPa
Taille de la machine : 345x85x65mm
Longueur du sac de scellage : 250 mm

Froid (5±3°C)	Normal	Aspiration
Viande crue	2-3 jours	8-9 jours
Poisson/fruits de mer	1-3 jours	4-5 jours
Viande cuite	4-6 jours	10-14 jours
Légumes	3-5 jours	7-10 jours
Fruits	5-7 jours	14-20 jours
Œufs	10-15 jours	30-50 jours

Froid (-16±-20 C)	Normal	Aspiration
Viande crue	3-5 mois	> 1 an
Poisson/fruits de mer	3-5 mois	> 1 an
Viande cuite	3-5 mois	> 1 an

Normal (25±2°C)	Normal	Aspiration
Pain	1-2 días	6-8 días
Biscuits	4-6 mois	> 1 an
Riz/farine	3-5 mois	> 1 an
Légumes	3-6 mois	> 1 an
Thé	3-6 mois	> 1 an

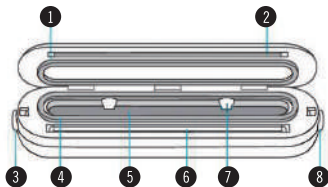
INFORMATION AUX UTILISATEURS

Conformément aux directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et à l'élimination des déchets, le symbole barré sur le conteneur de l'appareil indique que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé séparément des autres déchets. L'utilisateur doit donc remettre l'appareil, lorsqu'il n'est plus utilisé, aux points de collecte sélective appropriés pour les déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant lors de l'achat d'un nouvel appareil de type équivalent, ou lors de l'échange d'un autre appareil. La collecte sélective appropriée des équipements inutilisés en vue de leur recyclage, de leur traitement et de leur élimination compatible avec l'environnement permet d'éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé, et favorise le recyclage des matériaux qui composent l'équipement. L'élimination incorrecte du produit par l'utilisateur entraînera l'application des sanctions prévues par la loi.

Grazie per aver acquistato la sigillatrice sottovuoto per uso domestico, si prega di leggere attentamente il manuale d'uso per un funzionamento senza problemi e di conservarlo bene per un utilizzo futuro.

Parti del prodotto

1. Spugna sigillante
2. Striscia di punzonatura
3. Fibbia sinistra
4. Spugna di tenuta
5. Vassoio di sgocciolamento
6. Filo di riscaldamento
7. Tagliaborse
8. Fibbia destra



Importante guida alla sicurezza

Per la vostra sicurezza, seguite sempre le precauzioni di base e leggete tutte le istruzioni prima dell'uso.

1. Prima di accendere l'apparecchio, verificare che la tensione di alimentazione locale corrisponda a quella indicata sulla sigillatrice sottovuoto.
2. Se i cavi di alimentazione o la spina sono danneggiati, interrompere immediatamente l'uso e sostituirli da un elettricista o da un professionista del settore.
3. Non mettere nessuna parte di questo prodotto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi; non utilizzare questa macchina in un ambiente umido o caldo.
4. Quando la macchina deve essere pulita, è necessario scollegare la spina di alimentazione e strofinare la superficie della macchina con un panno bagnato contenente una piccola quantità di acqua e detergente morbido. Non pulire la macchina con detergenti forti.
5. Può mettere sottovuoto solo alimenti con un po' d'acqua in modalità "alimenti umidi"; non mettere mai sottovuoto alimenti liquidi, che sono adatti solo per essere sigillati.
6. Quando i sacchetti di plastica sigillati o sottovuoto vengono introdotti nel forno a microonde, assicurarsi di forare prima una presa d'aria nel sacchetto.
7. Utilizzare gli accessori o le parti raccomandate dal produttore.
8. Questa macchina non è adatta per i bambini, non utilizzare questo prodotto come un laico.
9. Dopo l'uso, non toccare la striscia riscaldante della macchina per evitare di bruciarsi.

Suggerimenti per un uso attento

1. Versare l'acqua nel sacchetto (1/2 del suo volume), chiudere ermeticamente (non sottovuoto) l'apertura del sacchetto. Alterare il congelamento, il può essere utilizzato nel secchio del ghiaccio, o usato come un cubetto di ghiaccio per trattare lesioni sportive.
2. Il confezionamento sottovuoto protegge anche gli oggetti non alimentari dall'ossidazione, dalla corrosione e dall'umidità, come pezzi da museo, foto, documenti importanti, francobolli, libri, gioielli, carte, cosmetici, medicine e metalli.
3. Se il sacchetto si scioglie, significa che la striscia riscaldante può essere molto calda. Lasciare raffreddare la macchina per 90 secondi.
4. Per gli alimenti con sporgenze taglienti, come ossa e pesce, si prega di avvolgere la punta con pellicola di plastica o sacchetto per evitare di forare il sacchetto.
5. Quando si confezionano sottovuoto alimenti umidi, è meglio pulirli con un asciugamano pulito o avvolgerli con un sacchetto di plastica o una pellicola prima di metterli sottovuoto.

IMPORTANTE: quando la macchina non è in uso, riporre la scheda di supporto e non chiudere e bloccare la macchina. In caso contrario, la spugna potrebbe deformarsi, riducendo l'effetto di scarico dell'aria.

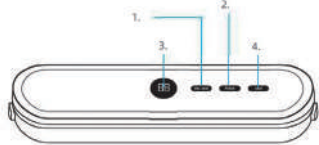
Possibile causa di perdita d'aria

1. Ci sono oggetti inutili sulla linea di saldatura (l'alimento è troppo pieno, è possibile sostituirlo con un sacchetto più grande o con meno oggetti).
2. Ci sono grinze sulla linea di sigillatura (l'apertura del sacchetto non è appiattita, può essere appiattita e poi aspirata).
3. La linea di sigillatura presenta punti di rottura e punti che non sono sigillati (il cibo oleoso con la zuppa riduce la temperatura del filo riscaldante, dopo aver completato la sigillatura sottovuoto, premere di nuovo la sigillatura singola).
4. I bordi e gli angoli dell'alimento sono troppo duri e le spine sono facili da perforare il sacchetto (l'alimento viene preincartato con uno strato per evitare che l'alimento perfori il sacchetto).

* Nota: la frutta e la verdura fresche hanno un effetto di respirazione e il sacchetto lo farà.

Caratteristiche e funzioni

1. Sigillatura sottovuoto
2. Vuoto manuale
3. Display per il conto alla rovescia
4. Sigillatura singola



- **Sigillatura sottovuoto:** Premere brevemente questo pulsante per completare automaticamente le due funzioni di aspirazione e sigillatura degli alimenti. Premere nuovamente questo pulsante per interrompere l'operazione. [Si consiglia di attendere più di 30 secondi per l'avvio successivo].
- **Sigillatura singola:** Premere questo pulsante per completare automaticamente la funzione di sigillatura. Quando si sigilla il sacchetto in rotolo, posizionare l'apertura del sacchetto tra la striscia riscaldante e la spugna e non superare la spugna, in modo da non compromettere la leggera sigillatura sottovuoto.
- [Si consiglia di attendere più di 30 secondi per riavviare l'apparecchio].
- **Vuoto a impulsi (manuale):** premere questo pulsante per avviare il vuoto; rilasciare questo pulsante per arrestare il vuoto.

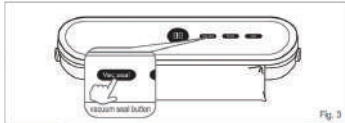
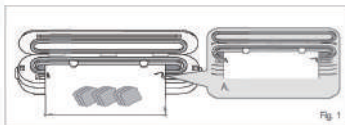
Istruzioni per il funzionamento

Come sigillare il sacchetto sottovuoto

1. Collegare l'alimentazione alla macchina.
2. Pulire il sacchetto del vuoto con gli oggetti contenuti e assicurarsi che l'estremità aperta del sacchetto sia pulita e senza grinze.
3. Inserire l'estremità aperta del sacchetto testurizzato nella camera del vuoto della macchina e tirarlo nella clip del sacchetto per evitare che il sacchetto testurizzato scivoli via. [Fig.1]
4. Premere con le mani i due lati del coperchio superiore; un "clik" indica che la fibbia è stata fissata. [Fig. 2]
5. Quindi premere il pulsante di chiusura sottovuoto: la macchina prima aspirerà e poi sigillerà automaticamente. [Fig. 3]
6. Al termine della sigillatura sottovuoto, premere le fibbie su entrambi i lati, aprire il coperchio ed estrarre la confezione sigillata (Fig. 4).

* Nota: per il sottovuoto è necessario un sacchetto testurizzato (in rilievo) o un sacchetto piegato ad angolo, mentre i sacchetti normali possono essere solo sigillati.

- A. Posizionare il sacchetto in piano nel tagliaborse
- B. Premere i due lati del coperchio superiore
- C. Premere le fibbie su entrambi i lati e aprire il coperchio.



Istruzioni per l'operazione di sigillatura singola

1. Mettere l'estremità di apertura del sacchetto tra la striscia riscaldante e la spugna, senza superare la spugna. [Fig. 1]
2. Premendo con le mani entrambi i lati del coperchio superiore, si sentirà un "clik" che indicherà che il coperchio è stato fissato.
3. Premere il pulsante di sigillatura singola, la macchina completerà automaticamente la sigillatura.
4. Premere le fibbie su entrambi i lati, aprire il coperchio superiore ed estrarre il sacchetto sottovuoto sigillato. [Fig. 4]

Parametri tecnici

Tensione nominale: 220V / 110V o 50Hz/60Hz
Potenza di lavoro: 80W (+5%, -10%)
Tempo di tenuta: 6s - 15s
Grado di vuoto: da -45kPa a -65kPa
Dimensione della macchina: 345x85x65mm
Sacchetto di tenuta con: 250 mm

Freddo (5±3℃)	Normale	Aspirazione
Carne cruda	2-3 giorni	8-9 giorni
Pesce/frutti di mare	1-3 giorni	4-5 giorni
Carne cotta	4-6 giorni	10-14 giorni
Verdura	3-5 giorni	7-10 giorni
Frutta	5-7 giorni	14-20 giorni
Uova	10-15 giorni	30-50 giorni

Freddo (-16±20 °C)	Normale	Aspirazione
Carne cruda	3-5 mesi	> 1 anno
Pesce/frutti di mare	3-5 mesi	> 1 anno
Carne cotta	3-5 mesi	> 1 anno

Normale (25±2℃)	Normale	Aspirazione
Pane	1-2 giorni	6-8 giorni
Biscotti	4-6 mesi	> 1 anno
Riso/farina	3-5 mesi	> 1 anno
Verdure	3-6 mesi	> 1 anno
Tè	3-6 mesi	> 1 anno



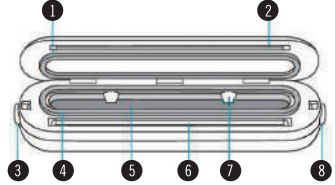
INFORMAZIONI PER GLI UTENTI
Secondo le direttive europee 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE sulla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche e sullo smaltimento dei rifiuti, il simbolo barrato sul contenitore dell'apparecchio indica che il prodotto, al termine della sua vita utile, deve essere smaltito separatamente dagli altri rifiuti. L'utente deve quindi consegnare l'apparecchio, quando non è più in uso, agli appositi punti di raccolta differenziati dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure deve restituirlo al rivenditore al momento dell'acquisto di un nuovo apparecchio di tipo equivalente o della sostituzione di un altro.

L'adeguata raccolta differenziata delle apparecchiature inutilizzate per il successivo riciclaggio, trattamento e smaltimento ecocompatibile contribuisce a evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui sono composte le apparecchiature. Lo smaltimento improprio del prodotto da parte dell'utente comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge.

Bedankt voor uw aankoop van een huishoudelijke vacuümsealer. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voor een probleemloze werking en bewaar de verpakking voor toekomstig gebruik.

Onderdelen van het product

1. Seal spons
2. Ponsstrip
3. Linker gesp
4. Afdichtingspons
5. Lebak
6. Verwarmingsdraad
7. Zakkenchaar
8. Rechter gesp



Belangrijke veiligheidsjds

- Volg voor uw eigen veiligheid altijd deze basisvoorzorg en lees alle instructies voor gebruik.
1. Voordat u de stroom inschakelt, controleer of het voltage van het plaatselijke stroomnet overeenkomt met het voltage dat op de vacuümsealer staat aangegeven.
 2. Als het netsnoer of de stekker beschadigd is, stop dan onmiddellijk met het gebruik en laat het vervangen door een elektricien of vergelijkbare vakmensen.
 3. Plaats geen onderdelen van dit product, het netsnoer of de stekker in water of andere vloeistoffen; gebruik deze machine niet in een vochtige of hete omgeving.
 4. Als het apparaat moet worden schoongemaakt, moet de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet het oppervlak van het apparaat worden geschrobd met een natte handdoek met een kleine hoeveelheid water of een zacht schoonmaakmiddel. Maak het apparaat niet schoon met een sterk schoonmaakmiddel.
 5. Het apparaat kan alleen vochtig voedsel vacumeren; vacumeer nooit vloeibaar voedsel, dit voedsel is alleen geschikt om te sealen.
 6. Wanneer u verzegelde of gevaccineerde plastic zakken in de magnetron trekt, zorg er dan voor dat u eerst een opening in de zak maakt.
 7. Gebruik accessoires of onderdelen die worden aanbevolen door de fabrikant.
 8. Deze machine is niet geschikt voor kinderen, gebruik dit product niet als leg.
 9. Raak na gebruik de verwarmingsstrip op de machine niet aan om verbranding te voorkomen.

Tips voor aandachtig gebruik

1. Giet water in de zak (1/2 van het volume), verzegel (niet vacumeren) de opening van de zak. Alter bevrozing, il kan worden gebruikt in de ijssemmer, of gebruikt als een ijsblokje om sportblessures te behandelen.
2. Vacuümverpakking beschermt ook niet-voedingsartikelen tegen oxidatie, corrosie en vocht, zoals museumstukken, foto's, belangrijke documenten, postzegels, boeken, sieraden, kaarten, cosmetica, medicijnen en metaal.
3. Als de zak gesmolten is, betekend dit dat de verwarmingsstrip erg heet kan zijn. Laat de machine ver 90 seconden afkoelen.
4. Wikkel bij voedsel met scherpe uitstekende, zoals botten en vis, het uiteinde in met plastic folie of een zakje om doorprikken te voorkomen.
5. Wanneer u nat voedsel vacumeert, is het beter om het voedsel af te vegen met een schone handdoek of in een plastic zak of folie te wikkelen voordat u vacumeert.

BELANGRIJK: Als de machine niet in gebruik is, plaats dan de steunkaart terug en sluit en vergrendel de machine niet. Anders kan de spons vervormd raken, wat het luchtafvoerende effect vermindert.

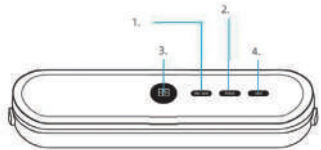
Mogelijke oorzaak van luchtlekage

1. Er bevinden zich restjes op de sealbaan (de voeding is te vol, u kunt deze vervangen door een grotere zak of minder spullen).
2. Er zitten rimpels op de sealbaan (de opening van de zak is niet plat, deze kan platgedrukt en daarna gestofzuigd worden)
3. De seallijn heeft breekpunten en plaatsen die niet gesaald zijn (vet voedsel met soep verlaagt de temperatuur van de verwarmingsdraad, druk na het vacumeren opnieuw op de single sealing)
4. De randen en hoeken van het voedsel zijn te hard en de doornen kunnen gemakkelijk door de zak prikken (het voedsel is vooraf ingepakt met een laag om te voorkomen dat het voedsel door de zak prikt).

* Opmerking: Vers fruit en groenten hebben een ademhalingsseffect, en de zak zal.

Eigenschap en functies

1. Vacuüm afdichting
2. Handmatige vacuüm
3. Afteldisplay
4. Enkelvoudig sealen



- **Vacuüm sealen:** Druk kort op deze knop om automatisch de twee functies vacumeren en sealen van voedsel te voltooien. Druk nogmaals op deze knop om het proces te stoppen. [11 wordt aanbevolen om meer dan 30 seconden te wachten voor de volgende keer opstarten].

- **Enkel sealen:** Druk op deze toets om de sealfunctie automatisch te voltooien. Plaats bij het sealen van de rolzak de opening van de zak tussen de verwarmingsstrip en de spons, en ga niet verder dan de spons, om het lichte vacuüm sealen niet te beïnvloeden.

[Het wordt aanbevolen om meer dan 30 seconden te wachten om opnieuw op te starten].

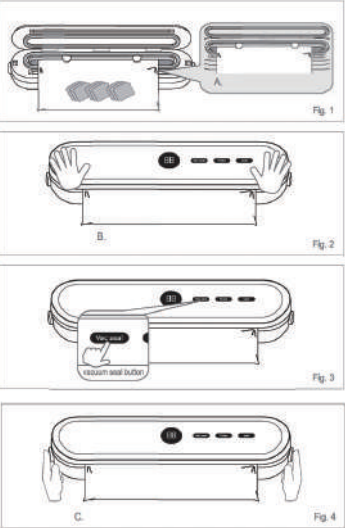
- **Puls (Handmatig) vacuüm:** druk op deze knop om het vacuüm te starten; laat deze knop los om het vacuüm te stoppen.

Bediening
De zak vacumeren

1. Sluit de voeding aan op de machine.
2. Maak de vacuümzak schoon met de voorwerpen erin en zorg ervoor dat het open uiteinde van de zak schoon en kreukvrij is.
3. Steek het open uiteinde van de getextureerde zak in de vacuümkamer van de machine en trek hem in de zakkleem om te voorkomen dat de getextureerde vacuümzak eraf glijdt. [Fig.1]
4. Druk met uw handen op de twee zijanten van de bovenklep, en een "klik"-geluid geeft aan dat de gesp vastzit. [Afb. 2]
5. Druk vervolgens op de vacuümafsluitknop, de machine zal eerst vacumeren en daarna automatisch verzegelen. [Fig. 3]
6. Nadat het vacuüm sealen is voltooid, drukt u op de gespen aan beide zijden, opent u het deksel en haalt u de verzegelde verpakking eruit (Afb. 4).

* Let op: Voor het vacumeren is een zak met structuur (reliëf) of een in een hoek gevouwen zak nodig, gewone zakken kunnen alleen worden geseald.

- A. Plaats de zak plat in de zakschelaar
B. Druk op de twee zijanten van de bovenklep
C. Druk op de gespen aan beide zijden en open het deksel.



Enkel sealen Instructies

1. Plaats het openende uiteinde van de zak tussen de verwarmingsstrip en de spons, ga niet verder dan de spons. [Fig. 1]
2. Druk met uw handen op beide zijden van de bovenkap en u hoort een "klikgeluid", wat aangeeft dat il vastzit.
3. Druk op de enkele verzegelknop, de machine zal het verzegelen automatisch voltooien.
4. Druk op de gespen aan beide zijden, open het bovendeksel en neem de gesealde vacuümzak eruit. [Fig. 4]

Technische Parameter
Nominale spanning: 220V / 110V of 50Hz/60Hz
Werkvermogen: 80W (+5%, -10%)
Sealtijd: 6s - 15s
Vacuümgraad: -45kPa tot -65kPa
Machine grootte: 345x85x65mm
Verzegelende Zak met: 250mm

Koud (5±3°C)	Normaal	Geaspireerd
Rauw vlees	2-3 dagen	8-9 dagen
Vis/zeevruchten	1-3 dagen	4-5 dagen
Gekookt vlees	4-6 dagen	10-14 dagen
Groenten	3-5 dagen	7-10 dagen
Fruit	5-7 dagen	14-20 dagen
Eieren	10-15 dagen	30-50 dagen

Koud (-16±-20 C)	Normaal	Geaspireerd
Rauw vlees	3-5 maanden	> 1 jaar
Vis/zeevruchten	3-5 meses	> 1 jaar
Gekookt vlees	3-5 meses	> 1 jaar

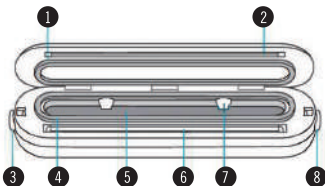
Normaal (25±2°C)	Normaal	Aspirado
Brood	1-2 maanden	6-8 dagen
Koekjes	4-6 maanden	> 1 jaar
Rijst/meel	3-5 maanden	> 1 jaar
Groenten	3-6 maanden	> 1 jaar
Thee	3-6 maanden	> 1 jaar

INFORMATIE VOOR GEBRUIKERS
Volgens de Europese richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische apparatuur en betreffende de verwijdering van afval, geeft het doorgekruiste symbool op de verpakking van het apparaat aan dat het product aan het einde van zijn levensduur gescheiden van ander afval moet worden verwijderd. De gebruiker moet het apparaat dus, wanneer het niet meer wordt gebruikt, inleveren bij de daarvoor bestemde gescheiden inzamel punten voor elektronisch en elektrotechnisch afval, of moet het inleveren bij de detailhandelaar wanneer hij een nieuw apparaat van een gelijkwaardig type koopt of een ander apparaat inruilt. De juiste gescheiden inzameling van ongebruikte apparatuur voor recycling, verwerking en milieuvriendelijke verwijdering helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en bevordert de recycling van de materialen waaruit de apparatuur is samengesteld. Onjuiste verwijdering van het product door de gebruiker zal leiden tot de toepassing van de sancties waarin de wet voorziet.

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Haushalts-Vakuuiergerät entschieden haben. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um einen reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, und bewahren Sie sie für die Zukunft auf.

Teile des Produkts

1. Versiegelungsschwamm
2. Stanzstreifen
3. Linke Schnalle
4. Dichtungsschwamm
5. Tropfschale
6. Heizdraht
7. Beutelschneider
8. Rechte Schnalle



Wichtige Sicherheitshinweise

- Bitte beachten Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit immer die folgenden grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen und lesen Sie vor dem Gebrauch **alle** Anweisungen.
1. Bevor Sie das Gerät einschalten, überprüfen Sie bitte, ob die örtliche Netzspannung mit der auf dem Vakuumiergerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
 2. Sollte das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sein, stellen Sie den Betrieb sofort ein und lassen Sie es von einem Elektriker oder einem ähnlichen Fachmann austauschen.
 3. Legen Sie keine Teile des Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten; verwenden Sie das Gerät nicht in einer feuchten oder heißen Umgebung.
 4. Wenn das Gerät gereinigt werden muss, ziehen Sie den Netzstecker und schrubben Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch ab, das eine kleine Menge Wasser oder ein weiches Reinigungsmittel enthält. Reinigen Sie die Maschine nicht mit starken Reinigungsmitteln.
 5. Es können nur Lebensmittel mit wenig Wasser im Modus für feuchte Lebensmittel vakuumiert werden; vakuumieren Sie niemals flüssige Lebensmittel, diese Lebensmittel sind nur zum Versiegeln geeignet.
 6. wenn versiegelte oder vakuumierte Plastikbeutel in den Mikrowellenherd gezogen werden, stellen Sie bitte sicher, dass Sie zuerst eine Öffnung in den Beutel stanzen.
 7. verwenden Sie bitte das vom Hersteller empfohlene Zubehör oder Teile.
 8. Diese Maschine ist nicht für Kinder geeignet, verwenden Sie dieses Produkt nicht als Spielzeug.
 9. Berühren Sie nach dem Gebrauch nicht den Heizstreifen an der Maschine, um Verbrennungen zu vermeiden.

Tipps für einen aufmerksamen Betrieb

1. Gießen Sie Wasser in den Beutel (1/2 seines Volumens), Siegel (nicht Vakuum) die Öffnung des Beutels. **Alter** Einfrieren, kann in den Eiskübel verwendet werden, oder als Eiswürfel verwendet werden, um Sportverletzungen zu behandeln.
2. Vakuumverpackungen schützen auch Non-Food-Artikel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit, wie z.B. Museumstücke, Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarken, Bücher, Schmuck, Karten, Kosmetika, Medizin und Metall.
3. Wenn der Beutel geschmolzen ist, bedeutet dies, dass das Heizband sehr heiß sein kann. Bitte lassen Sie die Maschine 90 Sekunden lang abkühlen.
4. Bei Lebensmitteln mit scharfen Vorsprüngen, wie z.B. Gräten und Fisch, wickeln Sie bitte die Spitze mit Plastikfolie oder -beutel ein, um ein Durchstechen des Beutels zu vermeiden.
5. Wenn Sie feuchte Lebensmittel vakuumieren, ist es besser, die Lebensmittel vor dem Vakuumieren mit einem sauberen Handtuch abzuwischen oder sie in einen Plastikbeutel oder eine Folie einzuwickeln.

WICHTIG: Wenn die Maschine nicht in Gebrauch ist, legen Sie bitte die Stützkarte zurück, schließen und verriegeln Sie die Maschine nicht. Andernfalls kann der Schwamm verformt werden, was die Entlüftungswirkung beeinträchtigt.

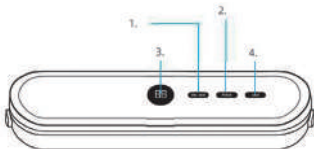
Mögliche Ursache für das Entweichen von Luft

1. Es befinden sich **Kleinigkeiten** auf der Versiegelungslinie (das Lebensmittel ist zu voll, Sie können es durch einen größeren Beutel oder weniger Material ersetzen)
2. Es befinden sich **Falten** auf der Siegelnaht (die Öffnung des Beutels ist nicht flachgedrückt, sie kann flachgedrückt und dann vakuumiert werden)
3. Die Siegelnaht hat **Bruchstellen** und **Stellen**, die nicht versiegelt sind (dünne Lebensmittel mit Suppe reduzieren die Temperatur des Heizdrahtes, nach dem Vakuumieren ist die Einzelversiegelung erneut zu drücken)
4. Die Kanten und Ecken der Lebensmittel sind zu hart, und die Dornen können den Beutel leicht durchstechen (die Lebensmittel sind mit einer Schicht vorverpackt, um zu verhindern, dass die Lebensmittel den Beutel durchstechen).

* Hinweis: Frisches Obst und Gemüse hat einen Atmungseffekt, und der Beutel wird.

Eigenschaften und Funktionen

1. Vakuumversiegelung
2. Manuelles Vakuumieren
3. Countdown-Anzeige
4. Einfaches Versiegeln



- **Vakuumversiegeln:** Drücken Sie kurz auf diese Taste, um die beiden Funktionen des Vakuumierens und des Versiegels von Lebensmitteln automatisch abzuschließen. Drücken Sie diese Taste erneut, um den Vorgang zu beenden. (11 Es wird empfohlen, mehr als 30 Sekunden bis zum nächsten Start zu warten.)

- **Einfaches Versiegeln:** Drücken Sie diese Taste, um die Versiegelungsfunktion automatisch zu beenden. Legen Sie beim Versiegeln des Rollenbeutels die Öffnung des Beutels zwischen den Heizstreifen und den Schwamm, und gehen Sie nicht über den Schwamm hinaus, um die leichte Vakuumversiegelung nicht zu beeinträchtigen.

[Es wird empfohlen, mehr als 30 Sekunden zu warten, um das Gerät wieder zu starten.]

- **Impulsvakuum (manuell):** Drücken Sie diese Taste, um das Vakuum zu starten; lassen Sie diese Taste los, um das Vakuum zu stoppen.

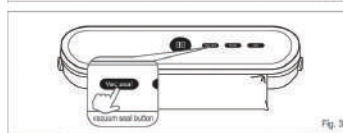
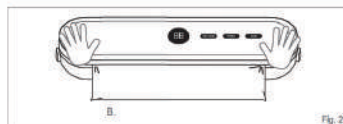
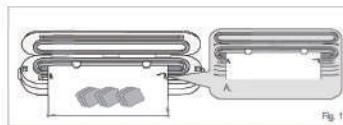
Anweisungen zur Bedienung

So wird der Beutel vakuumverpackt

1. schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. reinigen Sie den Vakuumbeutel mit den darin befindlichen Gegenständen und stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Beutels sauber und faltenfrei ist.
3. ziehen Sie das offene Ende des strukturierten Beutels in die Vakuumkammer der Maschine und ziehen Sie es in die Beutelklemme, damit der strukturierte Vakuumbeutel nicht abrutschen kann. (Abb. 1)
4. drücken Sie mit den Händen auf die beiden Seiten der oberen Abdeckung, und ein „Klick“-Geräusch zeigt an, dass die Schnalle geschlossen ist. [Abb. 2]
5. drücken Sie dann den Knopf für die Vakuumversiegelung, die Maschine wird zuerst vakuumiert und dann automatisch versiegelt. [Abb. 3]
6. nachdem die Vakuumversiegelung abgeschlossen ist, drücken Sie die Schnallen auf beiden Seiten, öffnen Sie den Deckel und nehmen Sie die versiegelte Verpackung heraus (Abb. 4).

* Hinweis: Zum Vakuumieren ist ein strukturierter (geprägter) Beutel oder ein über Eck gefalteter Beutel erforderlich, während normale Beutel nur versiegelt werden können.

- A. Beutel flach in den Beutelschneider legen
- B. Drücken Sie die beiden Seiten der oberen Abdeckung
- C. Drücken Sie die Schnallen an beiden Seiten, öffnen Sie den Deckel



Anweisungen für den Einzelversiegelungsvorgang

1. Legen Sie das offene Ende des Beutels zwischen den Heizstreifen und den Schwamm, ohne den Schwamm zu überragen. (Abb. 1)
2. Drücken Sie mit den Händen auf beide Seiten der oberen Abdeckung. Sie werden ein „Klick“-Geräusch hören, das anzeigt, dass die Abdeckung befestigt ist.
3. Drücken Sie die einzelne Versiegelungstaste, die Maschine wird die Versiegelung automatisch abschließen.
4. Drücken Sie die Schnallen auf beiden Seiten, öffnen Sie den oberen Deckel und nehmen Sie den versiegelten Vakuumbeutel heraus. (Abb. 4)

Technische Parameter

Nennspannung: 220V / 110V oder 50Hz/60Hz
 Arbeitsleistung: 80W (+5% , -10%)
 Versiegelungszeit: 6s - 15s
 Vakuum-Grad: -45kPa bis -65kPa
 Maschine Größe: 345x85x65mm
 Versiegelungsbeutel mit: 250mm

Kühl (5±3°C)	Normal	Aspiriert
Rohes Fleisch	2-3 días	8-9 Tage
Fisch/Meeresfrüchte	1-3 días	4-5 Tage
Gekochtes Fleisch	4-6 días	10-14 Tage
Gemüse	3-5 días	7-10 Tage
Obst	5-7 días	14-20 Tage
Eier	10-15 días	30-50 Tage

Kühl (-16±-20°C)	Normal	Aspiriert
Rohes Fleisch	3-5 monate	> 1 Jahr
Fisch/Meeresfrüchte	3-5 monate	> 1 Jahr
Gekochtes Fleisch	3-5 monate	> 1 Jahr

Normal (25±2°C)	Normal	Aspiriert
Brot	1-2 monate	6-8 dagen
Kekse	4-6 monate	> 1 Jahr
Reis/Mehl	3-5 monate	> 1 Jahr
Hülsenfrüchte	3-6 monate	> 1 Jahr
Tee	3-6 monate	> 1 Jahr



INFORMACIONEN FÜR BENUTZER
Gemäß den europäischen Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und über die Entsorgung von Abfällen weist das durchgestrichene Symbol auf dem Behälter des Geräts darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden muss. Der Benutzer muss das Gerät daher, wenn es nicht mehr verwendet wird, an den entsprechenden Sammelstellen für elektronische und elektrotechnische Altgeräte abgeben oder es beim Kauf eines neuen Geräts eines gleichwertigen Typs oder beim Austausch eines anderen Geräts an den Händler zurückgeben. Die getrennte Sammlung von Altgeräten zur späteren Wiederverwertung, Behandlung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördert das Recycling der Materialien, aus denen die Geräte bestehen. Bei unsachgemäßer Entsorgung des Produkts durch den Benutzer werden die gesetzlich vorgesehenen Strafen verhängt.



CARTA GARANTÍA

INDICACIONES Y CONDICIONES LEGALES

CARTA DE GARANTÍA · CARTA DE GARANTÍA
LETTER OF GUARANTEE · GARANTIEBRIEF
LETTRE DE GARANTIE · LETTERA DI GARANZIA
GARANTIESCHREIBE

ALFA DYSER responderá durante un plazo de treinta y seis (36) MESES desde la fecha de su albarán de venta a su cliente directo, de los defectos de origen en los productos, en los términos previstos en la legislación vigente y en estas condiciones comerciales de venta.

Los productos que sean tramitados en garantía y que no cumplan con lo estipulado en el párrafo anterior, serán considerados fuera de garantía. En tales casos, ALFA DYSER se reserva el derecho de adoptar las medidas que resulten necesarias para compensar los perjuicios que le hayan sido ocasionados.

Los productos sustituidos o reparados durante el citado período de 36 meses, tendrán un periodo de garantía propio de SEIS (6) meses desde la fecha de envío del producto reparado o sustituido, salvo que el plazo que reste para dar por terminado el periodo de garantía del producto original sea superior, en cuyo caso resultará de aplicación este último.

Quedan excluidas de la garantía y responsabilidad de ALFA DYSER todas las deficiencias fuera de su control, especialmente si son el resultado del desgaste normal, información falsa o inexacta facilitada por el comprador, negligencia, mal uso o mantenimiento inadecuado, incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento de los productos, uso de los productos junto con cualquier material inadecuado, o como consecuencia de la influencia de una acción química o electrolítica u otras causas similares.

La garantía otorgada por ALFA DYSER está sujeta al oportuno cumplimiento de las condiciones de pago acordadas con el comprador.

Para la devolución o reparación del producto en garantía se deberá solicitar en el punto de venta donde se adquirió el producto junto con la factura de venta que se hará llegar la solicitud de devolución / reparación a ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. 937831011) dónde se encuentra el servicio posventa.

ALFA DYSER, no aceptará ningún producto que no esté acompañada de su correspondiente factura de compra.

Será responsabilidad exclusiva del comprador o cliente directo el cumplimiento de las exigencias legales que, en materia de garantías, deban otorgarse a los consumidores finales con los que éste interactúe, según la legislación vigente en cada país donde comercialice.

GARANTÍA DE SERVICIOS DIGITALES Y CONTINUIDAD EN LA PRESTACIÓN

Si el producto suministrado desde ALFA DYSER conlleva la prestación de un servicio digital, el plazo de garantía y de continuidad del servicio que se ofrece a los usuarios es de treinta y seis (36) meses garantizado desde la venta del producto físico.

En caso de cierre o interrupción indefinida del servicio, ALFA DYSER notificará a sus clientes y usuarios con un plazo mínimo de seis (6) meses de antelación, siempre manteniendo la garantía de continuidad de servicio citada en el párrafo anterior. Así mismo, si se produce un cambio sustancial en las condiciones contractuales de prestación, ALFA DYSER avisará siempre con al menos tres (3) meses de antelación.

DISPONIBILIDAD DE REPUESTOS ALFA DYSER mantendrá disponibilidad de repuestos, productos o sistemas equivalentes y similares en funcionalidad durante 10 años desde que un artículo se deja de fabricar o es descatalogado (5 años para productos descatalogados antes de 2022).

ALFA DYSER responderá igualmente durante un plazo de treinta y seis (36) meses desde la fecha de su albarán al comprador directo, de los defectos de origen en los repuestos adquiridos.

ALFA DYSER responderá por um período de trinta e seis (36) MESES a partir da data da sua nota de entrega ao cliente direto, pelos defeitos de origem nos produtos, nos termos previstos na legislação vigente e nestas condições comerciais de venda.

Os produtos que forem processados em garantia e que não cumprirem com o estipulado no parágrafo anterior, serão considerados fora de garantia. Nesses casos, a ALFA DYSER reserva-se o direito de adotar as medidas necessárias para compensar os prejuízos que lhe foram causados.

Os produtos substituídos ou reparados durante o mencionado período de 36 meses terão um período de garantia próprio de SEIS (6) meses a partir da data de envio do produto reparado ou substituído, exceto se o prazo restante para finalizar o período de garantia do produto original for superior, caso em que se aplicará este último.

Estão excluídos da garantia e responsabilidade da ALFA DYSER todos os defeitos fora do seu controle, especialmente se forem o resultado do desgaste normal, informação falsa ou inexacta fornecida pelo comprador, negligência, mau uso ou manutenção inadequada, não cumprimento das instruções de funcionamento dos produtos, uso dos produtos juntamente com qualquer material inadequado, ou como consequência da influência de uma ação química ou eletrolítica ou outras causas semelhantes.

A garantia concedida pela ALFA DYSER está sujeita ao devido cumprimento das condições de pagamento acordadas com o comprador.

Para a devolução ou reparação do produto em garantia deve ser solicitada no ponto de venda onde o produto foi adquirido, juntamente com a fatura de venda que irá enviar o pedido de devolução / reparação para ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tlf. +34 937831011), onde o serviço pós-venda está localizado.

A ALFA DYSER não aceitará nenhum produto que não esteja acompanhado da respetiva fatura de compra.

Será exclusivamente responsabilidade do comprador ou cliente direto o cumprimento das exigências legais que, em matéria de garantias, devem ser concedidas aos consumidores finais com os quais este interaja, de acordo com a legislação vigente em cada país onde comercialize.

GARANTIA DE SERVIÇOS DIGITAIS E CONTINUIDADE NA PRESTAÇÃO

Se o produto fornecido pela ALFA DYSER incluir a prestação de um serviço digital, o período de garantia e de continuidade do serviço oferecido aos usuários é de trinta e seis (36) meses garantidos a partir da venda do produto físico.

Em caso de encerramento ou interrupção indefinida do serviço, a ALFA DYSER notificará seus clientes e usuários com um prazo mínimo de seis (6) meses de antecedência, mantendo sempre a garantia de continuidade do serviço citado no parágrafo anterior. Da mesma forma, se houver uma mudança substancial nas condições contratuais de prestação, a ALFA DYSER avisará sempre com pelo menos três (3) meses de antecedência.

DISPONIBILIDADE DE PEÇAS DE REPOSIÇÃO

A ALFA DYSER manterá disponibilidade de peças de reposição, produtos ou sistemas equivalentes e similares em funcionalidade por 10 anos desde que um artigo deixa de ser fabricado ou é descontinuado (5 anos para produtos descontinuados antes de 2022).

A ALFA DYSER também responderá por um período de trinta e seis (36) meses a partir da data da sua nota de entrega ao comprador direto, pelos defeitos de origem nas peças de reposição adquiridas.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ENGLISH

ALFA DYSER will respond for a period of thirty-six (36) MONTHS from the date of its delivery note to the direct customer, for the origin defects in the products, under the terms provided in current legislation and these commercial conditions of sale.

Products that are processed under warranty and do not comply with the stipulated in the previous paragraph will be considered out of warranty. In these cases, ALFA DYSER reserves the right to take the necessary measures to compensate for the damages caused to it.

Products replaced or repaired during the aforementioned 36-month period will have their own warranty period of SIX (6) months from the date of shipment of the repaired or replaced product, except if the remaining time to finish the warranty period of the original product is superior, in which case the latter will apply.

Excluded from the warranty and responsibility of ALFA DYSER are all defects beyond its control, especially if they are the result of normal wear, false or inaccurate information provided by the buyer, negligence, misuse or inadequate maintenance, non-compliance with the operating instructions of the products, use of the products together with any inadequate material, or as a consequence of the influence of a chemical or electrolytic action or other similar causes.

The warranty granted by ALFA DYSER is subject to due compliance with the payment conditions agreed with the buyer.

For the return or repair of the product under warranty must be requested at the point of sale where the product was purchased along with the sales invoice that will send the request for return / repair to ALFA DYSER (C / Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, Tf. +34 937831011) where the after-sales service is located.

ALFA DYSER will not accept any product that is not accompanied by its respective purchase invoice.

It is exclusively the responsibility of the buyer or direct client to comply with the legal requirements that, in terms of warranties, must be granted to the final consumers with whom they interact, in accordance with the legislation in force in each country where they market.

WARRANTY OF DIGITAL SERVICES AND CONTINUITY IN THE PROVISION

If the product supplied by ALFA DYSER includes the provision of a digital service, the warranty period and continuity of the service offered to users is thirty-six (36) months guaranteed from the sale of the physical product.

In case of closure or indefinite interruption of the service, ALFA DYSER will notify its clients and users with a minimum period of six (6) months in advance, always maintaining the guarantee of continuity of the service mentioned in the previous paragraph. Similarly, if there is a substantial change in the contractual conditions of provision, ALFA DYSER will always warn with at least three (3) months in advance.

AVAILABILITY OF SPARE PARTS ALFA DYSER will maintain availability of spare parts, products or equivalent and similar systems in functionality for 10 years since an article stops being manufactured or is discontinued (5 years for products discontinued before 2022).

ALFA DYSER will also respond for a period of thirty-six (36) months from the date of its delivery note to the direct buyer, for the origin defects in the replacement parts purchased.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

FRANÇOIS

ALFA DYSER est responsable pendant une période de trente-six (36) MOIS à compter de la date de son bon de livraison de vente à son client direct, des défauts d'origine des produits, dans les conditions prévues par la législation en vigueur et par les présentes conditions commerciales de vente.

Les produits traités sous garantie et ne répondant pas aux stipulations du paragraphe précédent seront considérés comme hors garantie. Dans ce cas, ALFA DYSER se réserve le droit d'adopter les mesures nécessaires pour réparer les dommages causés.

Les produits remplacés ou réparés pendant la période de 36 mois susmentionnée auront leur propre période de garantie de SIX (6) mois à compter de la date d'envoi du produit réparé ou remplacé, sauf si la période restant à courir pour mettre fin à la période de garantie du produit d'origine est plus longue, auquel cas c'est cette dernière qui s'appliquera.

Sont exclues de la garantie et de la responsabilité d'ALFA DYSER toutes les déficiences indépendantes de sa volonté, notamment si elles résultent de l'usure normale, d'informations fausses ou inexactes fournies par l'acheteur, d'une négligence, d'une mauvaise utilisation ou d'un mauvais entretien, du non-respect du mode d'emploi des produits, de l'utilisation des produits avec tout matériel inadapté, ou à la suite de l'influence d'une action chimique ou électrolytique ou d'autres causes analogues.

La garantie accordée par ALFA DYSER est subordonnée au respect des conditions de paiement convenues avec l'acheteur.

Pour la restitution ou la réparation du produit sous garantie, la demande de restitution/réparation doit être demandée au point de vente où le produit a été acheté, accompagnée de la facture d'achat, et envoyée à ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, tél. 937831011), où se trouve le service après-vente.

ALFA DYSER n'acceptera aucun produit non accompagné de la facture d'achat correspondante.

Il incombe exclusivement à l'acheteur ou au client direct de respecter les exigences légales qui, en matière de garanties, doivent être accordées aux consommateurs finaux avec lesquels il interagit, conformément à la législation en vigueur dans chaque pays où il vend.

GARANTIE DES SERVICES NUMÉRIQUES ET CONTINUITÉ DE LA FOURNITURE

Si le produit fourni par ALFA DYSER implique la prestation d'un service numérique, la période de garantie et la continuité du service offert aux utilisateurs est de trente-six (36) mois garantis à compter de la vente du produit physique.

En cas de fermeture ou d'interruption indéfinie du service, ALFA DYSER informera ses clients et utilisateurs au moins six (6) mois à l'avance, en maintenant toujours la garantie de continuité du service mentionnée dans le paragraphe précédent. De même, en cas de modification substantielle des conditions contractuelles de prestation, ALFA DYSER donnera toujours un préavis d'au moins trois (3) mois.

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES DE RECHANGE ALFA DYSER maintiendra la disponibilité des pièces de rechange, des produits ou des systèmes équivalents et similaires en termes de fonctionnalité pendant 10 ans après l'abandon ou la suppression d'un article (5 ans pour les produits abandonnés avant 2022).

ALFA DYSER est également responsable pendant une période de trente-six (36) mois à compter de la date de son bon de livraison à l'acheteur direct des défauts d'origine des pièces détachées achetées.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

ITALIANO

ALFA DYSER sarà responsabile per un periodo di trentasei (36) MESI dalla data della bolla di consegna al cliente diretto, per i difetti di origine dei prodotti, nei termini previsti dalla legislazione vigente e dalle presenti condizioni commerciali di vendita.

I prodotti trattati in garanzia e non conformi a quanto stabilito nel paragrafo precedente saranno considerati fuori garanzia. In tali casi, ALFA DYSER si riserva il diritto di adottare le misure necessarie a risarcire il danno causato.

I prodotti sostituiti o riparati durante il suddetto periodo di 36 mesi avranno un proprio periodo di garanzia di SEI (6) mesi dalla data di spedizione del prodotto riparato o sostituito, a meno che il periodo rimanente per terminare il periodo di garanzia del prodotto originale sia più lungo, nel qual caso si applicherà quest'ultimo.

Sono esclusi dalla garanzia e dalla responsabilità di ALFA DYSER tutti i difetti che esulano dal suo controllo, in particolare se sono il risultato della normale usura, di informazioni false o inesatte fornite dall'acquirente, di negligenza, di uso improprio o di manutenzione non corretta, di mancato rispetto delle istruzioni per l'uso dei prodotti, di utilizzo dei prodotti insieme a qualsiasi materiale non idoneo, o come conseguenza dell'influenza di un'azione chimica o elettrolitica o di altre cause simili.

La garanzia concessa da ALFA DYSER è subordinata al puntuale rispetto delle condizioni di pagamento concordate con l'acquirente.

Per la restituzione o la riparazione del prodotto in garanzia, la richiesta di restituzione/riparazione deve essere richiesta presso il punto vendita in cui è stato acquistato il prodotto, insieme alla fattura di vendita, e inviata ad ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, tel. 937831011), dove si trova il servizio post-vendita.

ALFA DYSER non accetterà alcun prodotto che non sia accompagnato dalla relativa fattura d'acquisto.

Sarà esclusiva responsabilità dell'acquirente o del cliente diretto rispettare i requisiti legali che, in termini di garanzie, devono essere garantiti ai consumatori finali con cui interagisce, secondo la legislazione vigente in ogni Paese in cui vende.

GARANZIA DEI SERVIZI DIGITALI E CONTINUITÀ DELLA FORNITURA

Se il prodotto fornito da ALFA DYSER comporta la fornitura di un servizio digitale, il periodo di garanzia e continuità del servizio offerto agli utenti è di trentasei (36) mesi garantiti dalla vendita del prodotto fisico.

In caso di chiusura o di interruzione indefinita del servizio, ALFA DYSER informerà i propri clienti e utenti con almeno sei (6) mesi di anticipo, mantenendo sempre la garanzia di continuità del servizio di cui al paragrafo precedente. Allo stesso modo, in caso di modifica sostanziale delle condizioni contrattuali di fornitura, ALFA DYSER darà sempre un preavviso di almeno tre (3) mesi.

DISPONIBILITÀ DI PEZZI DI RICAMBIO ALFA DYSER manterrà la disponibilità di pezzi di ricambio, prodotti o sistemi equivalenti e simili in termini di funzionalità per 10 anni dopo che un articolo è stato dismesso o interrotto (5 anni per i prodotti interrotti prima del 2022).

ALFA DYSER sarà inoltre responsabile per un periodo di trentasei (36) mesi dalla data della bolla di consegna all'acquirente diretto per i difetti di origine dei pezzi di ricambio acquistati.

LETTER OF GUARANTEE

LEGAL INFORMATION AND CONDITIONS

NEDERLANDES

ALFA DYSER is gedurende een periode van zesendertig (36) MAANDEN, te rekenen vanaf de datum van de verkoop aan de directe klant, aansprakelijk voor gebreken van oorsprong in de producten, onder de voorwaarden voorzien in de geldende wetgeving en in deze commerciële verkoopvoorwaarden.

Producten die onder garantie worden verwerkt en niet voldoen aan de bepalingen van de vorige paragraaf worden beschouwd als buiten garantie. In dergelijke gevallen behoudt ALFA DYSER zich het recht voor om de nodige maatregelen te treffen om de veroorzaakte schade te vergoeden.

Voor producten die tijdens de bovengenoemde periode van 36 maanden worden vervangen of gerepareerd, geldt een eigen garantietermijn van ZES (6) maanden vanaf de datum van verzending van het gerepareerde of vervangen product, tenzij de resterende garantietermijn van het oorspronkelijke product langer is, in welk geval deze laatste termijn van toepassing is.

Uitgesloten van garantie en aansprakelijkheid van ALFA DYSER zijn alle gebreken waarop ALFA DYSER geen invloed heeft, met name als deze het gevolg zijn van normale slijtage, onjuiste of onnauwkeurige informatie verstrekt door de koper, nalatigheid, verkeerd gebruik of onjuist onderhoud, het niet naleven van de gebruiksinstructies van de producten, het gebruik van de producten samen met ongeschikt materiaal, of als gevolg van de inwerking van een chemische of elektrolytische werking of andere soortgelijke oorzaken.

De door ALFA DYSER verleende garantie is afhankelijk van de tijdige nakoming van de met de koper overeengekomen betalingscondities.

Voor het retourneren of repareren van het product onder garantie dient het retourneren/repareren aangevraagd te worden bij het verkooppunt waar het product gekocht is, samen met de verkoopfactuur, en verstuurd te worden naar ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635, Sant Esteve Sesrovires, tel. 937831011), waar de after-sales service gevestigd is.

ALFA DYSER accepteert geen enkel product dat niet vergezeld is van de bijbehorende aankoopfactuur.

Het is uitsluitend de verantwoordelijkheid van de koper of directe klant om te voldoen aan de wettelijke eisen die, in termen van garanties, moeten worden toegekend aan de eindgebruikers met wie hij/zij in contact komt, volgens de wetgeving die van kracht is in elk land waar hij/zij verkoopt.

GARANTEE VAN DIGITALE DIENSTEN EN CONTINUÏTEIT IN DE LEVERING

Indien het door ALFA DYSER geleverde product de levering van een digitale dienst inhoudt, bedraagt de garantieperiode en de continuïteit van de aan de gebruikers aangeboden dienst zesendertig (36) maanden gegarandeerd vanaf de verkoop van het fysieke product. In het geval van sluiting of een niet nader omschreven onderbreking van de service, zal ALFA DYSER haar klanten en gebruikers ten minste zes (6) maanden van tevoren informeren, waarbij de garantie van continuïteit van de service zoals vermeld in de vorige paragraaf altijd gehandhaafd blijft. Evenzo zal ALFA DYSER in het geval van een substantiële wijziging in de contractuele leveringsvoorwaarden altijd ten minste drie (3) maanden van tevoren kennisgeving doen.

BESCHIKBAARHEID VAN SPARE ONDERDELEN ALFA DYSER zal de beschikbaarheid van reserveonderdelen, producten of systemen die gelijkwaardig zijn en een vergelijkbare functionaliteit hebben, handhaven gedurende 10 jaar nadat een artikel uit productie is genomen of uit productie is genomen (5 jaar voor producten die voor 2022 uit productie zijn genomen).

ALFA DYSER haftet für einen Zeitraum von sechsunddreißig (36) MONATEN ab dem Datum des Lieferscheins gegenüber seinem direkten Kunden für Mängel an den Produkten, die auf deren Herstellung zurückzuführen sind, gemäß den Bestimmungen der geltenden Gesetzgebung und den vorliegenden Geschäftsbedingungen.

Produkte, die unter die Garantie fallen und die nicht den Bestimmungen des vorstehenden Absatzes entsprechen, gelten als außerhalb der Garantie. In solchen Fällen behält sich ALFA DYSER das Recht vor, die erforderlichen Maßnahmen zu ergreifen, um den entstandenen Schaden auszugleichen.

Für Produkte, die während des genannten Zeitraums von 36 Monaten ersetzt oder repariert werden, gilt eine eigene Garantiezeit von SECHS (6) Monaten ab dem Versanddatum des reparierten oder ersetzten Produkts, es sei denn, die verbleibende Zeit bis zum Ende der Garantiezeit des Originalprodukts ist länger; in diesem Fall gilt letztere.

Von der Garantie und Haftung von ALFA DYSER ausgeschlossen sind alle Mängel, die außerhalb ihrer Kontrolle liegen, insbesondere wenn sie auf normalen Verschleiß, falsche oder ungenaue Angaben des Käufers, Fahrlässigkeit, Missbrauch oder unsachgemäße Wartung, Nichtbeachtung der Betriebsanleitung der Produkte, Verwendung der Produkte zusammen mit ungeeignetem Material oder infolge chemischer oder elektrolytischer Einwirkung oder ähnlicher Ursachen.

Die von ALFA DYSER gewährte Garantie setzt die ordnungsgemäße Erfüllung der mit dem Käufer vereinbarten Zahlungsbedingungen voraus.

Die Rückgabe oder Reparatur des Produkts unter Garantie muss in der Verkaufsstelle, in der das Produkt erworben wurde, zusammen mit der Verkaufsrechnung beantragt werden. Der Antrag auf Rückgabe/Reparatur ist an ALFA DYSER (C/Cooperativa, 2 08635. Sant Esteve Sesrovires. Tel. 937831011) zu richten, wo sich der Kundendienst befindet.

ALFA DYSER akzeptiert keine Produkte, die nicht mit der entsprechenden Kaufrechnung versehen sind.

Es liegt in der alleinigen Verantwortung des Käufers oder direkten Kunden, die gesetzlichen Anforderungen in Bezug auf Garantien zu erfüllen, die den Endverbrauchern, mit denen er interagiert, gemäß den geltenden Gesetzen in jedem Land, in dem er vermarktet, gewährt werden müssen.

GARANTIE FÜR DIGITALE DIENSTE UND KONTINUITÄT DER DIENSTLEISTUNG

Wenn das von ALFA DYSER gelieferte Produkt die Erbringung eines digitalen Dienstes beinhaltet, beträgt die Garantiezeit und die Dauer der den Nutzern angebotenen Dienstleistung sechsunddreißig (36) Monate ab dem Verkauf des physischen Produkts.

Im Falle einer Schließung oder einer unbefristeten Unterbrechung des Dienstes wird ALFA DYSER seine Kunden und Nutzer mindestens sechs (6) Monate im Voraus benachrichtigen, wobei die im vorstehenden Absatz genannte Garantie für die Kontinuität des Dienstes stets aufrechterhalten wird. Ebenso wird ALFA DYSER bei einer wesentlichen Änderung der Vertragsbedingungen für die Erbringung des Dienstes stets mindestens drei (3) Monate im Voraus benachrichtigen.

VERFÜGBARKEIT VON ERSATZTEILEN ALFA DYSER wird für einen Zeitraum von zehn Jahren nach Einstellung der Herstellung oder Streichung aus dem Sortiment eines Artikels (fünf Jahre für vor 2022 aus dem Sortiment genommene Produkte) die Verfügbarkeit von Ersatzteilen, gleichwertigen Produkten oder Systemen mit ähnlicher Funktionalität aufrechterhalten.

ALFA DYSER haftet gegenüber dem direkten Käufer ebenfalls für einen Zeitraum von