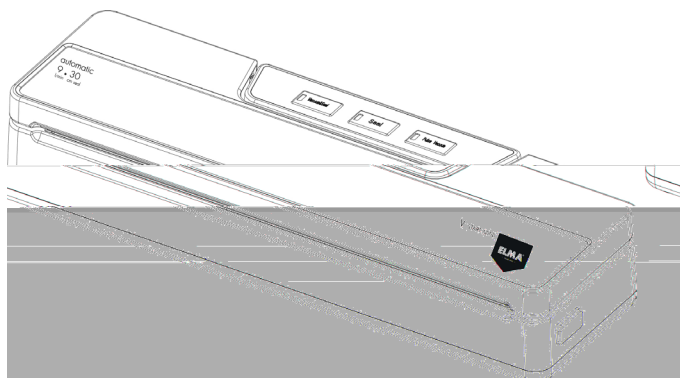


ELMA®

• Desde 1924 •

Envasadora al vacío
Vacuum packing machine
Machine à emballer sous vide
Máquina de embalar a vácuo

V START MINI



04...

ESPAÑOL

09...

ENGLISH

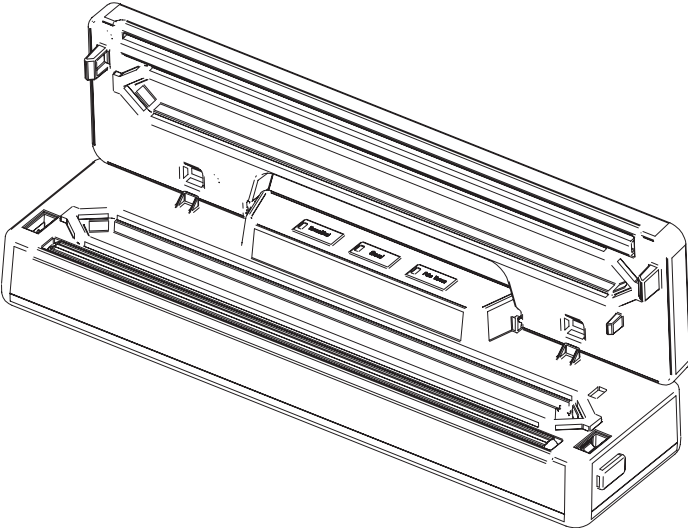
14...

FRANÇAIS

19...

PORTUGUÊS

Figura ~ Figure. 1



PUNTOS - POINTS	ESPAÑOL	ENGLISH	FRANÇAIS	PORTUGUÊS
0	Tapa	Lid	Couvercle	Tampa
1	Panel de mandos	Control panel	Panneau de commande	Painel de comandos
1 - A	Botón "Auto Vacuum & Seal / Cancel"	Button "Auto Vacuum & Seal / Cancel"	Bouton "Auto Vacuum & Seal / Cancel"	Botão "Auto Vacuum & Seal / Cancel"
1 - B	Botón "Seal/Cancel"	Button "Seal/Cancel"	Bouton "Seal/Cancel"	Botão "Seal/Cancel"
1 - C	Botón "Pulse Vacuum"	Button "Pulse Vacuum"	Bouton "Pulse Vacuum"	Botão "Pulse Vacuum"
2	Gomas de vacío	Vacuum gaskets	Joints à vide	Borrachas de vácuo
3	Goma de sellado	Sealing gasket	Joint de scellage	Borracha de selagem
4	Barra de sellado anti-adherente	Non-stick sealing bar	Barre de scellage anti-adhérente	Barra de selagem antiaderente
5	Botones de apertura	Opening buttons	Boutons d'ouverture	Botões de abertura
6	Conector recipientes	Canister connector	Connecteur récipients	Conector recipientes
7	Cámara de vacío	Vacuum chamber	Chambre à vide	Câmara de vácuo

01. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.



Estimado cliente:

Gracias por adquirir un producto de la marca ELMA.

Esperamos que el producto adquirido sea de su agrado durante mucho tiempo.

📖 Lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guárdelo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

⚠️ Antes del primer uso, limpie todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

- Este aparato es sólo para uso doméstico, no industrial. Cualquier uso diferente al indicado podría ser peligroso.
- Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato no es un juguete. Preste mucha atención en caso de ser utilizado por niños o cerca de ellos. Debe guardar este aparato en un lugar seguro, fuera del alcance de los niños.
- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
- No realice ninguna modificación ni reparación en el aparato. Ante cualquier anomalía en el cable u otra parte del aparato, no lo use y acuda a un servicio de asistencia autorizado.
- No utilice piezas o accesorios no suministrados o recomendados por ELMA.
- Antes de enchufar el aparato y empezar a manejarlo, asegúrese de tener las manos secas y en posición segura.
- Desenchufe el aparato siempre después de su uso y antes de desmontar o montar piezas y realizar cualquier tarea de mantenimiento o limpieza. Desenchúfelo también en caso de apagón. Cuando enchufe o desenchufe el aparato, debe estar desconectado.
- No cuelgue el aparato por el cable.

Desenchufe el aparato tirando siempre de la clavija, nunca del cable.

- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños tiren de él y hagan caer el aparato.



- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido, ni lo introduzca en el lavavajillas.
- No deje el aparato enchufado a la red sin vigilancia.
- Mantenga siempre despejadas las entradas y salidas de aire.
- Compruebe que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.
- Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Mientras la máquina está funcionando, no toque la barra de sellado, para evitar quemaduras o daños en la máquina.
- Esta máquina puede usarse sólo para envasar alimentos al vacío. No está autorizado el uso de la máquina para procesos diferentes a los indicados por ELMA.
- Se recomienda colocar la envasadora en una superficie rígida y horizontal, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La máquina debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable.



02. INSTRUCCIONES DE USO.

La envasadora al vacío V START MINI con referencia 15.07.0 es un producto diseñado para el ámbito doméstico. Sus prestaciones técnicas la hacen apta para realizar envasados y obtener resultados duraderos y seguros.

Características Técnicas

Referencia: 15.07.0
Dimensiones: 36,7 x 9,6 x 5,9 cm
Peso: 1,0 Kg
Potencia: 100 W
Voltaje: 220-240 V ~ 50 Hz
Ruido: < 75 dB (A)
Barra de sellado: 300 mm
Máxima succión: -700 mbar
Bomba de vacío: Bomba de vacío / 9 l/min

Envasado al Vacío y Seguridad Alimentaria

El envasado al vacío prolonga la duración de los alimentos al extraer el aire del envase, reduciendo así la oxidación, que afecta al valor nutricional, al sabor y la calidad.

También ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismos aeróbicos, lo que puede conducir a los problemas que se indican a continuación bajo ciertas condiciones:

Moho - El moho no puede crecer en un ambiente de bajo oxígeno; Por lo tanto, el envasado al vacío puede prácticamente eliminarlo.

Levadura - Resultados en la fermentación, que se pueden identificar por el olfato y el gusto. La levadura necesita agua, azúcar y una temperatura moderada para crecer. También puede sobrevivir con o sin aire. Disminuir el crecimiento de la levadura requiere refrigeración, mientras que la congelación lo detiene por completo.

Bacterias - Resultados en un olor desagradable, decoloración y / o textura suave o fangosa. Bajo las condiciones adecuadas, *Clostridium botulinum* (el organismo que causa el botulismo) puede crecer sin aire y no puede ser detectado por el olfato o el sabor. Aunque es extremadamente raro, puede ser muy peligroso.

La congelación a -17°C no mata a los microorganismos, pero sí detiene su crecimiento. Para almacenar por un tiempo prolongado, siempre congele los alimentos perecederos que han sido envasados al vacío y manténgalos en refrigeración después de descongelar.

Es difícil predecir por cuánto tiempo conservarán los alimentos su óptimo sabor, su apariencia o textura, pues depende de cuánto tiempo tiene el alimento y de su condición al momento de ser envasado al vacío.

Nota: el envasado al vacío no es un sustituto de la refrigeración o congelación. Cualquier alimento perecedero que requiera refrigeración debe ser refrigerado o congelado después del envasado al vacío.

Tiempo de Conservación

El tiempo de conservación de los alimentos se puede incrementar entre 2 y 4 veces más respecto a condiciones normales; el tiempo de conservación está fuertemente ligado a las condiciones en las que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo.

Tipos de Bolsas

Se recomienda el uso de bolsas al vacío de alta calidad ELMA para obtener óptimos resultados de vacío y conservación.

03. INSTRUCCIONES PARA ENVASAR AL VACÍO.



1. Conecte la envasadora a la red eléctrica.
2. Se recomienda esperar unos 15 segundos a que se caliente la máquina antes de comenzar con el primer envasado.

3. Introduzca el producto que desee conservar al vacío en una bolsa de envasar del tamaño adecuado, dejando al menos unos 5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.

4. Levante la tapa superior de la máquina y coloque la bolsa correctamente, extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (4), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (7).

5. Baje la tapa superior y presione los laterales para anclarla. El sistema quedará correctamente cerrado cuando se escuche un "clik" por cada lateral. Con la presión ejercida por el sistema de cierre, la bolsa queda bloqueada dentro de la cámara de vacío. En caso de que desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, presione los dos botones de apertura (5) simultáneamente y tire suavemente hacia arriba de la tapa.

6. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. Pulsando el botón **"Auto Vacuum & Seal / Cancel" (1-A)**, la envasadora inicia el ciclo de vacío y sellado automático.

Puede darse la situación de que las gomas de vacío (2) estén deterioradas por el uso, por caducidad de las mismas o por almacenamiento indebido. En este caso, la bolsa no quedará correctamente bloqueada dentro de la cámara de vacío (7). Si sucediera, aconsejamos proceder a la sustitución de las gomas de vacío (2).

7. También se puede activar el proceso de sellado de la bolsa manualmente pulsando el botón **"Seal/Cancel" (1-B)**. En caso de querer cancelar el proceso de sellado, vuelva a pulsar el botón.

8. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente. Presione los dos botones de apertura (5) simultáneamente y tire suavemente de la tapa hacia arriba.

FUNCIONES ESPECIALES

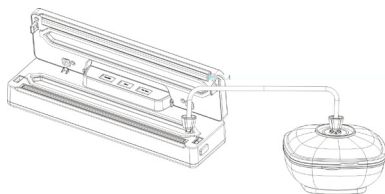
- **Función "Canister"**: mediante esta función se puede realizar el vacío en recipientes especiales.

1. Limpie la cubierta del recipiente y el recipiente con un trapo y asegúrese de que estén limpios y secos.

2. Vierta el alimento en el recipiente y deje espacio entre el contenido y el borde de la tapa. Limpie el borde de la tapa del recipiente y la junta de sellado inferior de la tapa del recipiente si fuera necesario.

3. Abra la tapa superior del aparato, introduzca un extremo de la manguera en el conector de toma de aire de la zona de la cámara de vacío (6) y el otro extremo de la manguera en el orificio de la tapa del recipiente.

4. Pulse el botón **"Auto Vacuum & Seal / Cancel" (1-A)** para iniciar el vacío. Para asegurarse de que no haya ninguna fuga de aire entre la tapa y el recipiente, apriete hacia abajo la tapa del recipiente con la mano al principio del proceso. La máquina se detendrá automáticamente al alcanzar la suficiente presión de vacío.



- Función «Pulse Vacuum»

Para envasar al vacío alimentos frágiles, utilice el botón **“Pulse Vacuum” (1-C)** para controlar el vacío manualmente. Cuando haya llegado al nivel de vacío adecuado, pulse **“Seal/Cancel” (1-B)**.

- Hacer una bolsa a partir de un rollo de bolsas

1. Conecte la unidad a una fuente de alimentación.

2. Con unas tijeras o cortador manual, corte una bolsa del rollo de bolsas a la longitud deseada.

3. Coloque un extremo de la bolsa en la parte de la cámara de vacío. **Fig.2**

4. Cierre la tapa superior y presione firmemente hasta oír un **«click»** en ambos lados, el derecho y el izquierdo. **Fig.3**

5. Pulse el botón **“Seal/Cancel” (1-B)** para empezar a sellar las bolsas. **Fig.4**

6. Una vez finalizada la función de sellado, pulse los botones de apertura **(5)** para abrir la tapa y saque la bolsa de la máquina. La bolsa está ahora lista para el envasado al vacío. **Fig.5**

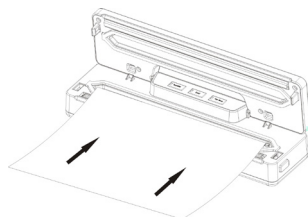


Fig.2



Fig.3

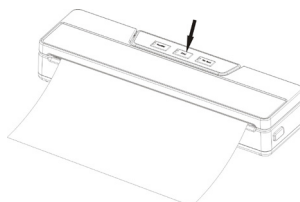


Fig.4

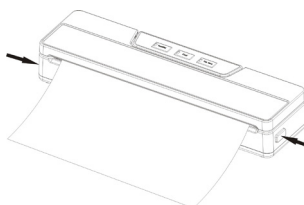


Fig.5

04. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS.



NORMAS DE MANTENIMIENTO

Para la limpieza y mantenimiento de la máquina o reposición de piezas, es necesario desenchufarla previamente.

INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar con Udom S.L. o con el distribuidor donde se adquirió el producto.

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo deben usarse **REPUESTOS ORIGINALES** que sean autorizados y aprobados por Udom S.L. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía, e incluso la prevención de averías mayores en la envasadora.

PRECAUCIONES

Los líquidos deben ser congelados antes de poder ser envasados, ya que si son aspirados pueden dañar gravemente la bomba de vacío. Así mismo, si se va a envasar carne, se recomienda secarla con un paño para evitar la aspiración de su jugo por el motivo antes descrito. Esta envasadora no es apta para el envasado de especias.

ALMACENAMIENTO

- Es importante que la envasadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.
- No cerrar la tapa de la envasadora para evitar el deterioro de las gomas de sellado.

LIMPIEZA DE LA ENVASADORA

Después de utilizar la máquina, se recomienda limpiar con jabón neutro tanto la carcasa del aparato, como la cámara de vacío con el objetivo de garantizar la higiene y una correcta conservación de la envasadora.

Del mismo modo, es importante que tanto la barra como la goma de sellado se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa. Compruebe periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de aspiración.



¡¡ATENCIÓN!!: Cuando desee desprenderse del aparato, NUNCA lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, esta contribuyendo al cuidado del medio ambiente.



01. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.

Dear client,

Thank you for purchasing an ELMA brand product.

We hope that you will enjoy the product that you have purchased for a long time.

☐ Read this instruction manual closely before turning on the device, and keep it for later consultation. The non-observation or compliance with these instructions may result in an accident.

⚠ Before using the product for the first time, clean all parts of the product which may come into contact with food, proceeding as indicated in the cleaning section.

- This appliance is exclusively for household use and not for industrial use. It is dangerous to use it for any purpose other than the one indicated.
- Children must be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance is not a toy, when used by or near children, close attention is necessary. This appliance must be stored in a safe place, out of the reach of children.
- This appliance is not to be used by persons (or children) whose physical, sensory or mental capacities are impaired, or who have no experience or knowledge, unless supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not make any modifications or repairs to the appliance. In the event of any anomaly in the cord or any other part of the appliance, do not use it and take it to an authorised service centre.
- Do not use any parts or accessories not supplied or recommended by ELMA.
- Before plugging the appliance and start operating, make sure your hands are dry and safe.
- Before plugging the appliance into the mains, check that the indicated voltage is the same as in your home.
- Always unplug the appliance after use and before assembling or removing parts, or performing any maintenance or cleaning operations. Also unplug it in the case of a power cut. The appliance must be switched off before plugging it into or unplugging it from the mains.

• Do not use the cord to hang up the appliance. Always unplug the appliance by pulling on the plug, and not the cord.

• Make sure the cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces. Do not leave the cord hanging over the edge of a table or worktop, to prevent children from pulling it and causing the appliance to fall.



Never immerse the appliance in water or any other liquid, and do not put it in the dishwasher.

- Do not leave the appliance plugged into the mains while unattended.
- Always keep the air intakes and outlets clear.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. If you detect any anomaly, contact the distributor where you acquired the product.
- Before connecting the machine to the power supply check that the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- While the machine is running, do not touch the sealing bar to prevent burns and damage to the machine.
- This machine can only be used to vacuum seal foods. It is not approved for any use other than those specified by ELMA.
- Place the vacuum sealer on a rigid, horizontal surface, to avoid oscillations and vibrations during operation. The machine must be installed away from moisture, sources of heat and areas with inflammable materials.

02. INSTRUCTIONS FOR USE.



The vacuum sealer machine V START MINI with reference 15.07.0 is a product designed to vacuum pack food at home. Its technical features make it most suitable for demanding users who are going to pack food and obtain need long-lasting, safe results.

Technical Specifications

Reference: 15.07.0
Dimensions: 36,7 x 9,6 x 5,9 cm
Weight: 1,0 Kg
Power rating: 100 W
Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Noise: < 75 dB (A)
Sealing bar: 300 mm
Maximum suction: -700 mbar
Vacuum pump: Vacuum pump 9 l/min

Vacuum Packaging and Food Safety

The vacuum packaging process extends the life of foods by removing the air from the sealed container, thereby reducing oxidation, that affects the nutritional value, flavour and overall quality.

It also helps inhibit the growth of aerobic microorganisms, which can lead to the problems noted below under certain conditions:

Mould – Mould cannot grow in a low oxygen environment; therefore vacuum packaging can virtually eliminate it.

Yeast – Results in fermentation, which can be identified by smell and taste. Yeast needs water, sugar and a moderate temperature to grow. It can also survive with or without air. Slowing the growth of yeast requires refrigeration, while freezing stops it completely.

Bacteria – Results in an unpleasant odour, discolouration and/or soft or slimy texture. Under the right conditions, clostridium botulinum (the organism that causes Botulism) can grow without air and cannot be detected by smell or taste. Although it is extremely rare, it can be very dangerous.

Freezing at -17°C does not kill microorganisms, but stops them from growing. For long-term storage, always freeze perishable foods that have been vacuum packaged, and keep them refrigerated after defrosting.

It is difficult to predict how long foods will retain their top-quality flavor, appearance or texture because it depends on the age and condition of the food on the day it was vacuumed packaged.

Note: vacuum packaging is not a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

Preservation Time

Foods can be preserved 2 to 4 times longer than in normal conditions; the preservation time is strongly linked to the conditions the product is in when it is packed and the amount of water it contains.

Type of Bags

The use of high-quality ELMA vacuum bags is recommended for to obtain optimum vacuum and preservation results.



03. INSTRUCTIONS FOR VACUUM SEALING.

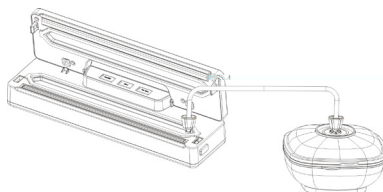
1. Connect the vacuum sealer to the mains and turn on.
2. We recommend waiting around 15 seconds for the machine to heat up before beginning to seal the first item.
3. Place the product you want to keep vacuum packed in a bag for packaging of the appropriate size, leaving at least 5 cm between the edge of the bag and the food.
4. Lift the lid. Unroll the bag and place the strip to be sealed on the non-stick sealing bar (4), making sure that it is centred within the margins of the vacuum chamber (7).
5. Lower the lid and press on the sides to secure it, the system is properly closed when you hear a "click" on each side. With the pressure from the closing system, the bag is locked within the vacuum chamber. If you wish to open the upper lid once it has been closed, press the two opening buttons (5) simultaneously and gently pull the lid up.
6. This model of vacuum sealer is designed for operation with an automatic programme. Upon pressing the **"Auto Vacuum & Seal / Cancel" (1-A)** button, the packing machine starts an automatic vacuum and sealing cycle.
7. The bag sealing process can also be started manually by pressing the **"Seal/Cancel" (1-B)** button. If you need to cancel the sealing process, press the button again.
8. The machine stops automatically once sealing is finished, press the two opening buttons (5) simultaneously and gently pull the lid up.

SPECIAL FUNCTIONS

- **"Canister" function:** this function enables production of vacuums in special recipients.

1. Wipe the canister cover and the canister, ensure they are clean and dry.
2. Pour the food in the canister and leave space between the content and the lid rim. Clean the lid rim of the canister and bottom seal gasket of the canister lid, if necessary.
3. Open the lid, insert one end of the hose into the air intake connector in the vacuum chamber (6) area and the other end of the hose into the center hole of the canister lid.
4. Press the **"Auto Vacuum & Seal / Cancel" (1-A)** button to start the vacuum process. To ensure there is no air leaking between the lid and the canister, use your hand to push down the lid Knob at the beginning of the vacuuming process. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.

There may be a situation where the vacuum gaskets (2) are deteriorated by use, expiry or improper storage. In this case, the bag will not fit correctly locked inside the vacuum chamber (7). If this happens, we advise you to replace the vacuum gaskets (2).



- "Pulse Vacuum" Function

To vacuum fragile food, please use the **"Pulse vacuum" (1-C)** button to control the vacuum pressure manually. When the proper vacuum level has been reached press the button **"Seal/Cancel" (1-B)**.

- Making a bag from a bag roll

1. Plug the unit into a power source.
2. Use the scissors or a hand cutter to cut a bag from the bag rolls to the desired.
3. Place one end of the bag on the vacuum Chamber. **Fig.2**
4. Close the upper lid and press tightly until you hear a **"click"** on both sides, left and right. **Fig.3**
5. Press the **"Seal/Cancel" (1-B)** button to start sealing bags. **Fig.4**
6. When the sealing function is completed, press the opening buttons **(5)** to open the cover and take the bag out from the machine. The bag is ready for vacuum packaging. **Fig.5**

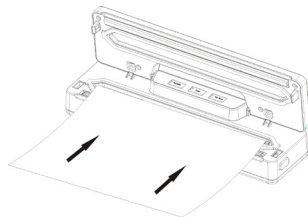


Fig.2

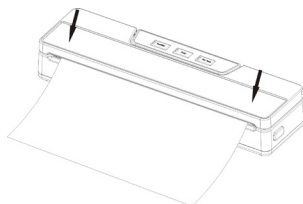


Fig.3

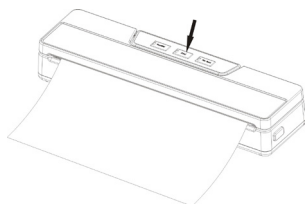


Fig.4

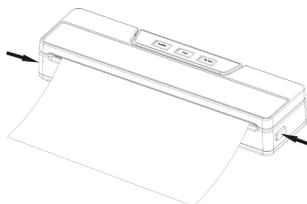


Fig.5



04. MAINTENANCE AND WARNINGS.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

For the cleaning and maintenance of the machine or the replacement of parts, it is necessary to unplug it beforehand.

INFORMATION

For any type of maintenance, review or repair contact Udom S.L. directly.

REPLACEMENT PARTS

Only **ORIGINAL REPLACEMENT PARTS** authorised and approved by Udom S.L.. We recommend that damaged components or parts be replaced immediately to guarantee better operation, energy savings and even the prevention of more serious breakdowns of the sealer.

PRECAUTIONS

Liquids must be frozen before they can be packaged, as if they are drawn into the vacuum pump they could seriously damage it. In addition, if you are going to pack meat, dry it with a cloth to avoid its juices being drawn into the pump for this reason. This packaging machine is not suitable for the packaging of spices.

STORAGE

- It is important to store the sealer in a cool, dry place, away from aggressive chemical products or sources of heat.
- Do not close the lid of the packer to prevent deterioration of the sealing gaskets.

PACKAGING MACHINE CLEANING

After using the machine, use a mild soap to clean the housing of the appliance and the vacuum chamber to guarantee hygiene and keep the sealer in good condition. In the same way, it is important that the sealing gasket and bar and the vacuum seals are clean at all times to ensure bags are sealed correctly.

Periodically check that the vacuum chamber is free of residue and impurities to avoid obstruction in the air extraction process.



CAUTION!: When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to the WASTE FACILITY or waste collection centre closest to your home for processing. You will thereby be helping to take care of the environment.

01. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.



Cher(e) client(e) :

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la marque ELMA et espérons que vous en profiterez pendant très longtemps.

▮ Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et conservez-le en cas de doutes ultérieurs. Le non-respect de ces instructions peut comporter des risques d'accidents.

⚠ Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez nettoyer toutes les parties du produit pouvant entrer en contact avec les aliments en procédant comme indiqué dans la section nettoyage.

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique, non industriel. Tout usage autre que celui indiqué pourrait s'avérer dangereux.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Lorsque vous l'utilisez avec des enfants ou à proximité, une attention particulière est nécessaire. Cet appareil doit être rangé dans un endroit sûr, hors de la portée des enfants.
- À moins d'être supervisées ou d'avoir reçu les instructions d'usage de la personne responsable de leur sécurité, les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, ne doivent pas utiliser cet appareil.
- Ne modifiez ni ne réparez jamais l'appareil. Si vous constatez une anomalie sur le cordon ou toute autre partie de l'appareil, ne l'utilisez pas et amenez-le à un centre de service technique agréé.
- N'utilisez pas de pièces ni d'accessoires non fournis ou recommandés par ELMA.
- Avant de brancher l'appareil et de commencer à l'utiliser, assurez-vous que vos mains sont sèches et sûres.
- Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée corresponde bien à celle de votre logement.
- Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de démonter ou de monter des pièces et d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage. Débranchez-le également en cas de coupure de courant.

Lorsque vous branchez ou débranchez l'appareil, celui-ci doit être en position « arrêt ».

- N'accrochez pas l'appareil par le cordon. Débranchez l'appareil en tirant toujours sur la prise, jamais sur le cordon.

• Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus et ne le fassent tomber.



Ne trempez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide et ne le mettez pas au lave-vaisselle.

- Ne laissez pas l'appareil branché sans surveillance.
 - Maintenez toujours les entrées et sorties d'air dégagées.
 - Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, en faisant particulièrement attention aux parties détachables. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le revendeur auprès duquel vous avez acheté le produit.
 - Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifiez que la tension indiquée correspond à la tension du réseau électrique local.
 - Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
 - Lorsque que la machine est en marche, ne touchez pas la barre de soudure pour éviter de vous brûler ou d'endommager la machine.
 - Cette machine ne doit être utilisée que pour mettre en sachet sous vide des aliments.
- Les usages autres que ceux indiqués par ELMA ne sont pas autorisés.
- Nous vous recommandons de placer la machine à emballer sur une surface plane et stable, afin d'éviter les oscillations et les vibrations lors de son fonctionnement. La machine doit toujours être installée loin des zones humides et des sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables.



02. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

Le machine à emballer sous vide V START MINI avec référence 15.07.0 est un produit conçu pour emballer sous vide ménage. Ses performances techniques le rendent apte à l'emballage et permet d'obtenir des résultats durables et sûrs.

Caractéristiques techniques

Référence: 15.07.0
Dimensions: 36,7 x 9,6 x 5,9 cm
Poids: 1,0 Kg
Puissance: 100 W
Tension: 220-240 V ~ 50 Hz
Niveau sonore: < 75 dB (A)
Barre de soudure: 300 mm
Aspiration maximale: -700 mbar
Pompe à vide: Pompe à vide 9 l/min

Emballage Sous Vide et Sécurité Alimentaire

L'emballage sous vide évacue presque tout l'air des contenants hermétiques et prolonge la fraîcheur des denrées; ceci réduit l'oxydation qui altère les valeur nutritive, saveur et qualité d'ensemble.

Il contribue également à inhiber la croissance des micro-organismes aérobies, ce qui peut parfois conduire aux problèmes notés ci-dessous:

Moisissures - Les moisissures ne peuvent pas se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène; L'emballage sous vide peut donc pratiquement l'élimer.

Levures - Provoquent une fermentation et peuvent être identifiées par l'odorat et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et d'une température modérée pour se développer. Elle peut également survivre avec ou sans air. Ralentir la croissance de la levure requiert une réfrigération, tandis que la congélation l'arrête complètement.

Bactéries - Provoquent une odeur désagréable, une décoloration et / ou une texture molle ou gluante. Dans certaines conditions, la clostridium botulinum (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et ne peut pas être détectée par l'odorat ou le goût. Bien qu'elle soit extrêmement rare, elle peut être très dangereuse.

La congélation à -17 °C ne tue pas les microorganismes, mais arrête leur croissance. Congelez toujours les denrées périssables emballées sous vide pour les conserver à long terme et réfrigérez après leur décongélation.

Prédire combien de temps les aliments garderont leurs saveur, texture et apparence optimales est difficile et dépend de l'âge et de l'état des aliments au moment de l'emballage.

Note : l'emballage sous vide n'est pas un substitut à la réfrigération ou à la congélation. Tous les aliments périssables qui nécessitent une réfrigération doivent toujours être réfrigérés ou congelés après emballage sous vide.

Durée de Conservation

La durée de conservation des aliments peut être multipliée par 2 ou 4 par rapport aux conditions normales. La durée de conservation est fortement liée aux conditions du produit au moment de sa mise en sachet et à la quantité d'eau qu'il contient.

Types de Sachets

On recommande l'utilisation de sacs sous vide de haute qualité ELMA pour des résultats optimaux de vide et de conservation.

- Fonction "Pulse Vacuum"

Pour mettre des aliments fragiles sous vide, veuillez utiliser le bouton **"Pulse Vacuum" (1-C)** pour contrôler manuellement. Lorsque vous avez atteint le niveau approprié, appuyez sur le bouton **"Seal/Cancel" (1-B)**.

- Faire un sac à partir d'un rouleau de sac

1. Branchez l'appareil à une source d'alimentation.

2. Utilisez les ciseaux ou un cutter pour couper un sac des rouleaux à la longueur souhaitée.

3. Placez une extrémité du sac sur la chambre à vide. **Fig.2**

4. Fermez le couvercle supérieur et appuyez fermement jusqu'à entendre un «clac» des deux côtés, à gauche et à droite. **Fig.3**

5. Appuyez sur le bouton **"Seal/Cancel" (1-B)** pour commencer à sceller les sacs. **Fig.4**

6. Lorsque la fonction de scellage est terminée, appuyez sur les boutons d'ouverture **(5)** pour ouvrir le couvercle et sortez le sac de la machine. Le sac est alors prêt pour l'emballage sous vide. **Fig.5**

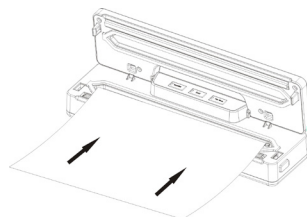


Fig.2

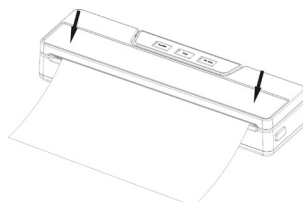


Fig.3

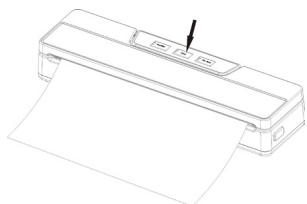


Fig.4

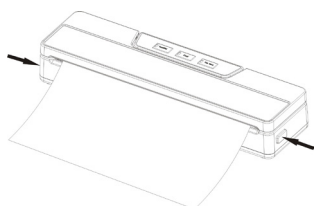


Fig.5

04. ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS.



RÈGLES D'ENTRETIEN

Il est nécessaire de débrancher la machine pour son nettoyage et son entretien ou lors du remplacement de pièces.

INFORMATIONS

Pour tout type de maintenance, révision ou réparation, veuillez contacter directement Udom S.L. ou le revendeur auprès duquel vous avez acquis le produit.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des **PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES** autorisées et approuvées par Udom S.L. peuvent être utilisées. Nous vous recommandons de remplacer aussitôt les composants ou pièces détériorés afin de garantir un fonctionnement optimal, d'économiser de l'énergie et même de prévenir des pannes plus importantes sur la machine.

NETTOYAGE

Après avoir utilisé la machine, nous vous recommandons de nettoyer avec un savon neutre le châssis de l'appareil mais aussi la chambre à vide, et ce afin de garantir une bonne hygiène et une conservation correcte de l'ensacheuse.

De même, il est important que la barre et le joint de soudure soient systématiquement propres pour garantir une soudure correcte du sachet, ainsi que les joints à vide. Vérifiez régulièrement que la chambre à vide soit exempte de déchets ou d'impuretés afin d'éviter d'éventuelles gênes lors du processus de mise sous vide.



PRÉCAUTIONS

Les liquides doivent être congelés avant de pouvoir être emballés car s'ils sont aspirés, ils peuvent gravement endommager la pompe à vide. De même, si vous souhaitez emballer de la viande, nous vous recommandons de la sécher avec un torchon pour éviter l'aspiration du jus, pour la même raison évoquée ci-dessus. Cette machine à emballer ne convient pas à l'emballage d'épices.

ATTENTION: Pour mettre l'appareil au rebut, NE LE JETEZ JAMAIS à la poubelle, déposez-le dans un POINT DE RECYCLAGE ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.

STOCKAGE

- Il est important de stocker l'ensacheuse dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur.
- Ne fermez pas le couvercle de la machine pour éviter la détérioration des joints en caoutchouc.



01. INSTRUÇÕES SEGURANÇA GERAL.

Estimado cliente:

Obrigado por adquirir um produto da marca ELMA.

Esperamos que usufrua do produto comprado por muito tempo.

📖 Por favor, leia este manual de instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura. Se não seguir estas instruções, pode provocar um acidente.

⚠ Antes da utilização, limpar todas as partes do produto, que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como indicado no parágrafo sobre Limpeza.

- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica, não industrial. Qualquer utilização diferente da indicada poderia ser perigosa.
- As crianças devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.
- Este aparelho não é um brinquedo, quando usado por ou próximo de crianças, requer muita atenção. Este aparelho deve ser armazenado em local seguro, fora do alcance das crianças.
- Este aparelho não está destinado para as pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, exceto se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Não realize qualquer modificação nem reparação ao aparelho. Perante qualquer anomalia no cabo ou noutra parte do aparelho, não o utilize e contacte um serviço de assistência autorizado.
- Não utilize peças ou acessórios que não tenham sido fornecidos ou recomendados pela ELMA.
- Antes de ligar o aparelho e de começar a usá-lo, verifique se as suas mãos estão secas e protegidas.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, verifique se a tensão indicada é igual à da sua residência.
- Desligue sempre o aparelho depois da utilização e antes de desmontar ou montar peças e realizar qualquer tarefa de manutenção ou limpeza. Desligue-o também em caso de corte de energia.

• Quando ligar ou desligar o aparelho da tomada, este deve estar desligado.

• Não puxe o aparelho pelo cabo. Desligue o aparelho da tomada puxando sempre pela ficha, nunca pelo cabo.

• Evite que o cabo de ligação entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, ou no tampo, de forma a evitar que as crianças puxem pelo mesmo e façam cair o aparelho.



Não mergulhe o aparelho em água ou noutro líquido, nem o introduza na máquina de lavar loiça.

• Não deixe o aparelho ligado à rede elétrica sem vigilância.

• Mantenha sempre as entradas e saídas de ar desobstruídas.

• Confirme que a máquina está em boas condições, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de detetar alguma anomalia, contacte o distribuidor onde adquiriu o produto.

• Antes de ligar a máquina à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede elétrica local.

• Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar.

• Enquanto a máquina está a funcionar, não toque na barra de vedação para evitar queimaduras ou danos à máquina.

• Esta máquina pode ser usada apenas para embalar alimentos a vácuo. Não está autorizado o uso da máquina para processos diferentes dos indicados pela ELMA.

• Recomenda-se colocar a embaladora numa superfície rígida e horizontal, para evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. A máquina deve ser sempre instalada em zonas longe de humidade, fontes de calor, assim como de zonas com material inflamável.

02. INSTRUÇÕES DE USO.



O máquina de embalar a vácuo V START MINI com referência 15.07.0 é um produto concebido para embalagem a vácuo no âmbito doméstico. Suas características técnicas tornam adequado para embalagem e alcançar resultados duradouros e seguros.

Características Técnicas

Referência: 15.07.0
Dimensões: 36,7 x 9,6 x 5,9 cm
Peso: 1,0 Kg
Potência: 100 W
Voltagem: 220-240 V ~ 50 Hz
Ruído: < 75 dB (A)
Barra de selagem: 300 mm
Máxima sucção: -700 mbar
Bomba de vácuo: Bomba de vácuo 7 l/min

Embalagem a Vácuo e Segurança Alimentar

A embalagem a vácuo prolonga a duração dos alimentos extraíndo o ar do recipiente, reduzindo a oxidação, que afeta valor nutricional, o sabor e a qualidade.

Também ajuda a inibir o crescimento de microorganismos aeróbios, que podem levar aos problemas indicados abaixo sob certas condições:

Mofo - O mofo não pode crescer num ambiente de baixo oxigénio. Portanto, a embalagem a vácuo pode virtualmente eliminá-lo.

Levedura - Resultados em fermentação, que podem ser identificados pelo cheiro e sabor. A levedura precisa de água, açúcar e uma temperatura moderada para crescer. Também pode sobreviver com ou sem ar. Desacelerar o crescimento de levedura requer refrigeração, enquanto o congelamento pára-a completamente.

Bactérias - Originam um odor desagradável, descoloração e/ou textura mole ou viscosa. Nas condições certas, o **clostridium botulinum** (o organismo que causa o Botulismo) pode crescer sem ar e não pode ser detectado pelo cheiro ou sabor. Embora seja extremamente raro, pode ser muito perigoso.

O congelamento a -17°C não mata os microrganismos, mas impede seu crescimento. Para armazenar por um longo período, sempre congele alimentos perecíveis embalados a vácuo e mantenha-os refrigerados após o descongelamento.

É difícil prever por quanto tempo a comida conservará seu sabor, aparência ou textura ideal, pois depende de quanto tempo a comida tem e de sua condição no momento de ser embalada a vácuo.

Nota: a embalagem a vácuo não substitui a refrigeração ou o congelamento. Quaisquer alimentos perecíveis que necessitem de refrigeração devem ainda ser refrigerados ou congelados após a embalagem a vácuo.

Tempo de Conservação

O tempo de conservação dos alimentos pode-se aumentar entre 2 e 4 vezes mais em relação a condições normais; o tempo de conservação está fortemente associado às condições em que se encontrava o produto ao ser embalado e a quantidade de água que tiver o mesmo.

Tipo de Sacos

Recomendado o uso de sacos de vácuo ELMA para obter resultados ideais e conservação.



03. INSTRUÇÕES PARA EMBALAMENTO A VÁCUO.

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.
2. Recomenda-se esperar 15 segundos para aquecer a máquina antes de começar com o primeiro embalagem.

3. Introduza o produto que quiser conservar a vácuo num saco de embalagem a vácuo de tamanho adequado, deixando, pelo menos, 5 cm entre a extremidade do saco e a comida.

4. Levante a tampa superior da máquina. Coloque o saco corretamente esticado sobre a barra de selagem anti-aderente (4), tentando deixá-la centrada dentro das margens da câmara de vácuo (7).

5. Baixe a tampa superior e clique em as laterais para a fixar. O sistema encerrará automaticamente após ser ouvido um “clique” por cada lateral. Com a pressão exercida pelo sistema de fecho, o saco fica bloqueado dentro da câmara de vácuo. Caso deseje abrir a tampa superior após a mesma ter sido fechada, pressione os dois botões de abertura (5) simultaneamente e levante suavemente a tampa.

6. Este modelo de embaladora está concebido para funcionar em programação automática. Premindo o botão **“Auto Vacuum & Seal / Cancel” (1-A)**, a embaladora inicia o ciclo de vácuo e a vedação automática.

Pode-se dar o caso de as borrachas de vácuo (2) estarem deterioradas e o saco não ficar corretamente bloqueado dentro da câmara de vácuo (7). Nesse caso, aconselhamos proceder à substituição das borrachas de vácuo (2).

7. Também se pode ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão **“Seal/Cancel” (1-B)**. Se quiser cancelar o processo de selagem, pressione o botão novamente.

8. Depois de terminar a selagem do saco, a máquina para automaticamente, pressione os dois botões de abertura (5) simultaneamente e levante suavemente a tampa.

FUNÇÕES ESPECIAIS

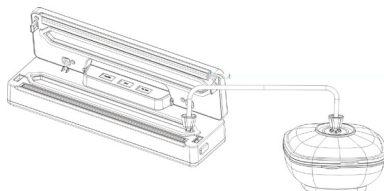
- **Função “Canister”**: mediante esta função, pode-se realizar o vácuo em recipientes especiais.

1. Limpar a tampa do recipiente e o recipiente, assegurando-se de que estão limpos e secos.

2. Despeje a comida em o recipiente e deixar espaço entre o conteúdo e o rebordo da tampa. Limpar o rebordo da tampa da caixa e a junta de vedação inferior da tampa da caixa se fosse necessário.

3. Abrir a tampa superior dos dispositivos, inserir uma extremidade da mangueira no conector de entrada (6) de ar na área da câmara de vácuo e a outra extremidade da mangueira no orifício central da tampa do recipiente.

4. Pressionar o botão **“Auto Vacuum & Seal / Cancel” (1-A)** para iniciar a aspiração. Para garantir que não ocorrem fugas de ar entre a tampa e o recipiente, usar a mão para pressionar o botão da tampa o recipiente no início do processo de aspiração. A máquina irá parar automaticamente quando for atingida a pressão de vácuo suficiente.



- Função «Pulse Vacuum»

Para aspirar alimentos frágeis, usar o botão **“Pulse vacuum” (1-C)** para controlar de vácuo manualmente. Quando o nível adequado de vácuo for atingido, pressione o botão **“Seal/Cancel” (1-B)**.

- Fazer um saco de um rolo

1. Ligar a unidade a uma fonte de energia.
2. Usar uma tesoura ou um cortador manual para cortar um saco do rolo no comprimento pretendido.
3. Colocar uma extremidade do saco sobre na câmara de vácuo. **Fig.2**
4. Fechar a tampa superior e pressionar com força até ouvir um **“clique”** em ambos os lados, esquerda e direita. **Fig.3**
5. Pressionar o botão **“Seal/Cancel” (1-B)** para começar a selagem do saco. **Fig.4**
6. Quando a função de selagem estiver concluída, pressionar os botões de abertura **(5)** para abrir a tampa e tirar o saco da máquina. O saco está pronto para a embalar a vácuo. **Fig.5**

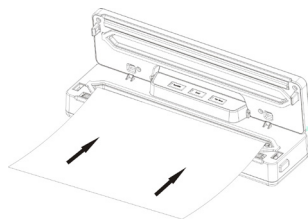


Fig.2

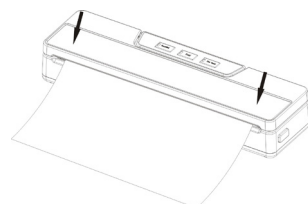


Fig.3

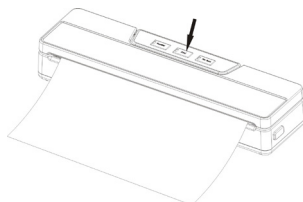


Fig.4

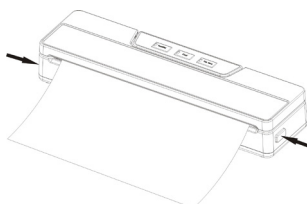


Fig.5



04. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS.

NORMAS DE MANUTENÇÃO

Para a limpeza e manutenção da máquina ou reposição de peças, é necessário desligar a máquina da corrente anteriormente.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar diretamente a Udom S.L.

PEÇAS SOBRESSELENTES

Só se podem usar **PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS** que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.L. Recomenda-se que os componentes ou as peças deterioradas se substituam imediatamente para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia, e inclusive a prevenção de avarias maiores na embaladora.

PRECAUÇÕES

Os líquidos devem ser congelados antes de poderem ser embalados, caso contrário, se forem aspirados podem danificar gravemente a bomba de vácuo. Da mesma forma, se for embalar carne, recomenda-se secá-la com um pano para evitar a aspiração do seu suco pelo motivo antes descrito.

Esta embalagem não é adequada para o emba-
lamento de especiarias.

ARMAZENAMENTO

- É importante que a embaladora seja armazenada num lugar seco e fresco, longe de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.
- Não fechar a tampa da embalagem para evitar a deterioração das borrachas vedantes.

LIMPEZA DAS EMBALAGENS

Depois de utilizar a máquina, recomenda-se limpar com sabão neutro tanto a carcaça do aparelho, como a câmara de vácuo com o objetivo de garantir a higiene e uma correta conservação da embaladora. Do mesmo modo, é importante que como a barra e borracha de selagem estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco, assim como as borrachas de vácuo. Confirme periodicamente que a câmara de vácuo está livre de resíduos ou impurezas para evitar obstruções no processo de esvaziamento do ar.



ATENÇÃO!!: Quando pretender desfazer-se do aparelho, NUNCA o deite no caixote do lixo, faça-o no seu ECOPONTO ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a proteção do meio ambiente.



Certificado de garantía /
Warranty certificate /
Certificat de garantie /
Certificado de garantia /

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette fiche de garantie. La garantie ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagnées du produit défectueux, durant toute la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a fatura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do distribuidor) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.....

Fecha de venta / Date of sale / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / DISTRIBUTOR / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Business name / Raison sociale / Razão social

.....

País / Country / Pays / País

Tel.

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Tampon et signature / Carimbo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / UTILIZADOR

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nom / Apelido

Dirección / Address / Adresse / Endereço

Tel. Email

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.L. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.L., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.L. con CIF: B20317418 y domicilio P.I. Goiaín, Zabaldea, 1, de Legutio.



UDOM S.L.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goian) •
01170 Legutio (Álava) • España •
info@elma.es • www.elma.es •



UDOM

ELMA®

♦ Desde 1924 ♦

www.elma.es



UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goain) • 01170 • Legutio (Álava) Spain
• info@elma.es •

Elma es una marca de Udom S.L. empresa perteneciente a Grupo Otua. www.grupo-otua.com