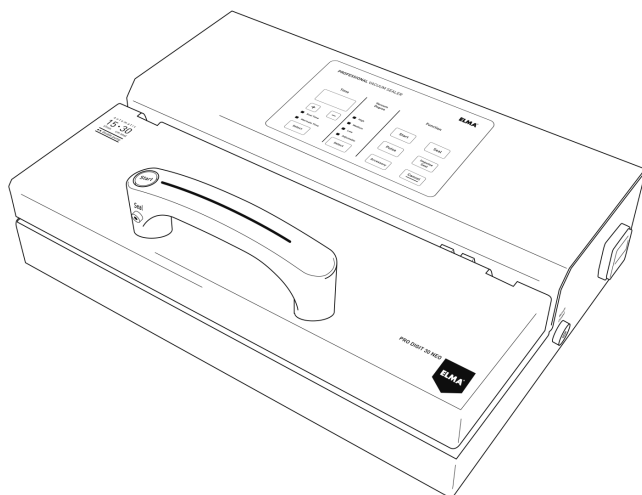


ELMA®

◊ Desde 1924 ◊

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

PROFESSIONAL DIGIT 30 NEO



04...

ESPAÑOL

09...

ENGLISH

14...

FRANÇAIS

19...

PORTUGUÊS

TABLA - TABLE - TABELA 1

SEAL TIME **BOLSA · BAGS · SACS · SACOS**
µm (micras-microns)

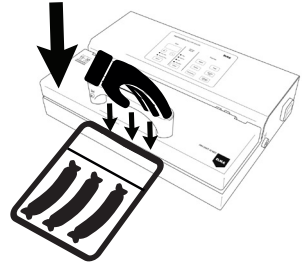
1-3 → 70-140 µm (plastic PA+PE) 

3-5 → ≤ 90 µm (ALU+PA)

4-6 → > 90 µm (ALU+PA)

TABLA - TABLE - TABELA 2

**PRESS
DOWN!**



ES: Presionar asa firmemente 3 segundos.

EN: Press handle firmly for 3 seconds.

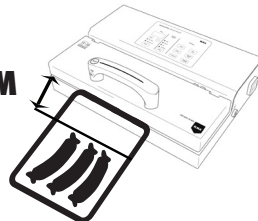
FR: Appuyez sur la poignée fermement pendant 3 secondes.

PT: Pressione a pega firmemente 3 segundos.

TABLA - TABLE - TABELA 3

BOLSAS · BAGS · SACS · SACOS
13 X 45 CM

5 CM

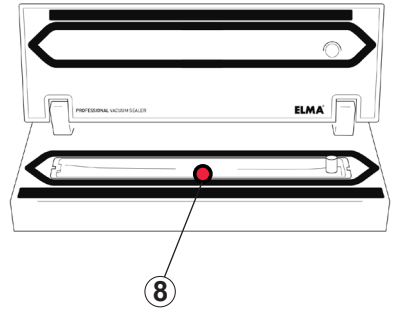
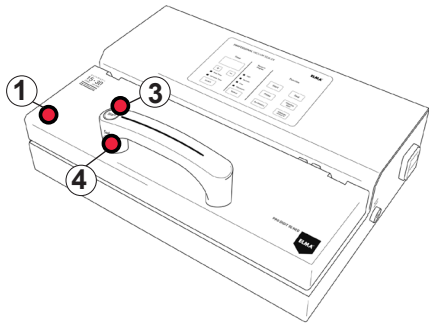


ES: 5 cm desde barra de sellado al producto envasado. Cortar bolsa sobrante. ✂

EN: 5 cm from the sealing bar to the packaged product. Cut the leftover part of the bag. ✂

FR: 5 cm de la barre de soudure au produit emballé. Couper le reste du sac. ✂

PT: 5 cm a partir da barra de selagem para o produto embalado. Corte o saco de sobras. ✂



01. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.



- Lea completamente estas instrucciones antes de utilizar su aparato.
- Este manual es parte integrante del producto. Consérvelo en un lugar seguro para futuras consultas.
- 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 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 a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado coincide con el de su hogar.
- 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.
- 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.



¡¡**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.



- 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.



02. INSTRUCCIONES DE USO.

La envasadora al vacío Professional Digit 30 Neo 16.15.1 es un producto diseñado para un uso intensivo en el envasado al vacío de alimentos. Sus prestaciones técnicas la hacen apta para usuarios exigentes que necesiten un envasado duradero y seguro.

Características técnicas

Referencia: 16.15.1
Dimensiones: 390 x 275 x 150 mm
Peso: 6,7 Kg
Potencia: 700 W
Voltaje: 220-240 V ~ 50 Hz
Ruido: < 85 dB (A)
Material del cuerpo: Acero Inoxidable
Barra de sellado: 310 mm
Máxima succión: -960 mbar (±3%)
Bomba de vacío: Doble bomba de vacío / 15 l/min

Envasado al vacío y seguridad alimentaria

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, descoloración 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.

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 la que se encontraba el producto al envasarse y la cantidad de agua que tuviera el mismo. Los alimentos envasados al vacío deben consumirse en cualquiera de los casos, dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original del alimento.

Para encender la envasadora

- Conecte el cable eléctrico en la toma de corriente y enchufe la máquina a la red.
- Cuando la pantalla LED (display) se ilumine, la envasadora estará lista para funcionar.

Para apagar la envasadora

- Estando la máquina en reposo, el sistema de desconexión es automático, después de 10 minutos sin tocar ningún botón se apagará la envasadora.

Importante: si se efectúan envasados con rapidez, puede darse el efecto pre-sellado que impide la extracción del aire de las bolsas. Espere unos segundos a que la barra de sellado anti-adherente de la envasadora se enfríe para seguir con el siguiente envasado.

Tipo de bolsas

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

Ajuste el tiempo de sellado a la bolsa que va a usar (VER TABLA1).

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 al vacío del tamaño adecuado, dejando al menos unos 4,5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento (VER TABLA 3).

4. Levante la tapa superior (1) de la máquina. Coloque la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (9), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (8).

5. Baje la tapa superior. Con la presión ejercida por el sistema de cierre, la bolsa queda bloqueada dentro de la cámara de vacío. En caso de que se desee abrir la tapa superior una vez haya quedado cerrada, tire suavemente hacia arriba de la tapa.

6. Para que se inicie el proceso de envasado, pulse el botón **"Start"**, desde el display digital o desde el asa. Presione ligeramente con el asa (VER TABLA 2) y la presión ejercida por el **"sistema de cierre fácil"** de la máquina será suficiente para que la bolsa comience a comprimirse al activarse la bomba de vacío. Puede darse la situación de que las gomas de vacío (10) estén deterioradas y la bolsa no quede correctamente bloqueada dentro de la cámara de vacío. En ese caso, aconsejamos proceder a la sustitución de las gomas de vacío.

7. Este modelo de envasadora está diseñado para su funcionamiento en programación automática. Pulsando el botón **"Start"** desde el display digital o desde el asa, la envasadora inicia el ciclo de envasado automático, realizando el cambio de fase entre aspiración a soldadura de la bolsa automáticamente.

La envasadora está equipada con un sensor de medición de vacío, que ejecuta el inicio de la soldadura cuando el vacuómetro ha alcanzado un nivel de vacío superior al nivel de vacío seleccionado.

8. También se puede activar el proceso de sellado de la bolsa manualmente pulsado el botón **"Seal"**, desde el display digital o desde el asa. Con esta acción puede sellar la bolsa en el momento que desee antes de que se alcance el nivel máximo de vacío. Es una función especialmente útil cuando se envasen alimentos frágiles o que no interesa que se aplasten, como por ejemplo: bollos, hojaldres, pescados, etc...

En caso de querer cancelar el proceso de sellado, pulse el botón **"Cancel"**.

IMPULSE SEAL: sellado normal. Funciona cuando la tapa está totalmente bajada. Se recomienda para el sellado en la que no es necesario hacer el vacío.

9. El display digital de la envasadora informa del proceso de envasado:

- Una vez se pulsa el botón **"Start"**, se inicia la fase de aspiración.

- A continuación, comienza la cuenta atrás de la fase de sellado.

10. Una vez finalizado el sellado de la bolsa, la máquina se detiene automáticamente. La propia máquina liberará la tapa superior tras un pitido, es entonces cuando se puede tirar de la tapa suavemente hacia arriba.

Configuración del tiempo de sellado

La envasadora Professional Digit 30 Neo permite configurar el tiempo de sellado por medio del display digital. Estando la máquina en reposo, pulse las teclas +/- para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Se recomienda ajustar el tiempo de sellado teniendo en cuenta el grosor de la bolsa y la temperatura a la que se encuentre la barra de sellado. Elma recomienda seleccionar 2-3 segundos de sellado. Ver indicaciones para ajustar el tiempo de sellado (VER TABLA 1).

Pulsando la tecla **"vacuum degree"**, puede elegir el grado de vacío automáticamente (**"High"** - alto, **"Medium"** - medio, **"Low"** - bajo y **"Adjustable"**-ajustable manualmente).

DISPLAY LED (FIGURA 3, PUNTO I)

1. Muestra el nivel de vacío en tiempo real.
2. Muestra el nivel de sellado o marinado en tiempo real.

TECLA "ADJUST" ("+" "-") (FIGURA 3, PUNTO J)

1. Ajusta el tiempo de sellado.
2. Ajusta el tiempo de marinado.
3. Ajusta el nivel de vacío.

INDICADORES LUMINOSOS (FIGURA 3, PUNTO K)

- K1. Indican el proceso seleccionado.
K2. Indican el nivel de vacío.

Nota: La envasadora memoriza la última función seleccionada antes de ser desconectada.

FUNCIONES ESPECIALES

- **Función Pulse:** para una mayor precisión a la hora de envasar manualmente alimentos delicados, presionando la tecla **"Pulse"**, desde el display digital o el asa, la envasadora aspirará el aire contenido en la bolsa mientras la tecla esté presionada. La tecla se puede pulsar intermitentemente para mayor precisión. Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado, pulsar la tecla **"Seal"**, desde el display digital o el asa, para que comience la fase de sellado. Al finalizar esta fase, la tapa se abrirá automáticamente tras un pitido.

- **Función Accessory:** mediante esta función se puede realizar el vacío en recipientes especiales. Conecte el tubo de aspiración en el conector para recipientes (Figura 1, punto ó) de la envasadora y conecte el otro extremo al recipiente (no se incluyen tubos de aspiración ni recipientes). Una vez realizada la conexión, pulse la tecla **"Accessory"** y el proceso de aspiración comenzará. Al llegar al nivel óptimo de vacío, la envasadora se detendrá automáticamente. Es entonces cuando se puede proceder a desconectar el recipiente.

Esta función sólo debe usarse junto con accesorios diseñados específicamente para el envasado al vacío.

- **Función Marinate:** mediante esta función se pueden marinar alimentos en recipientes especiales. Introduzca el alimento que desee marinar en el recipiente junto con su aderezo.

Importante: las especias molidas que no estén bien mezcladas con la salsa, pueden obstruir o dañar gravemente la bomba de vacío.

Conecte el tubo de aspiración en el conector para recipientes (Figura 1, punto ó) de la envasadora y conecte el otro extremo al recipiente (no se incluyen tubos de aspiración ni recipientes). Una vez realizada la conexión, pulse la tecla **"Marinate"**, presione los botones **"+" "-"** para ajustar el tiempo de marinado (el tiempo se mostrará en la pantalla LED), a continuación la tecla **"Accessory"** y el proceso comenzará.

La envasadora comenzará a realizar procesos de aspiración y expiración del aire, consiguiendo de esta manera que el aderezo penetre por los poros del alimento. Esta función sólo debe usarse junto con accesorios diseñados específicamente para el envasado al vacío.

04. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS.



NORMAS DE MANTENIMIENTO

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

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 pueden 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.

LIMPIEZA DE LA ENVASADORA

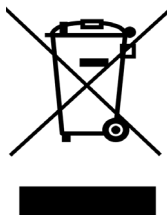
Después de utilizar la máquina, se recomienda limpiar con jabón neutro tanto la carcasa del aparato, como la cámara de vacío con el objetivo de garantizar la higiene y una correcta conservación de la envasadora.

Del mismo modo, es importante que la barra y goma de sellado se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa, así como las gomas de vacío (Figura 1 y 2). Compruebe periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de aspiración.



01. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.

- Read these instructions carefully before using the appliance.
- This manual is an essential part of the product. Keep it in a safe place for future reference.
- 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 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 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.
- 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.



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.



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.

02. INSTRUCTIONS FOR USE.



The Professional Digit 30 Neo 16.15.1 vacuum sealer is designed for intensive use in food packaging. Due to its performance features it is suitable for demanding users who require safe, durable packaging.

Technical specifications

Reference: 16.15.1
Dimensions: 390 x 275 x 150 mm
Weight: 6.7 Kg
Power rating: 700 W
Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Noise: < 85 dB (A)
Body material: Stainless Steel
Sealing bar: 310 mm
Maximum suction: -960 mbar (±3%)
Vacuum pump: Double vacuum pump / 15 l/min

Vacuum Packaging and Food Safety

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.

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. Regardless of this, vacuum sealed foods must be consumed before the date indicated on the original packaging of the food.

To Start the Machine

- Connect the power cable to the intake socket and plug into the power supply.
- When the LED (display) lights up the packaging is ready to work.

To Turn Off

- When the machine is at rest, the disconnection system is automatic, after 10 minutes without touching any button the machine will be switched off.

Important: if you package items too quickly, the bag may be sealed prematurely, hindering extraction of the air from the bags. Wait a few seconds for the non-stick sealing bar of the vacuum sealer to cool to continue with the next item to package.

Type of Bags

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

Set the sealing time for the bag to be used (SEE TABLE 1).



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 vacuum packaging of the appropriate size, leaving at least 4.5 cm between the edge of the bag and the food (SEE TABLE 3).
 4. Lift the lid (1). Unroll the bag and place the strip to be sealed on the non-stick sealing bar (9), making sure that it is centred within the margins of the vacuum chamber (8).
 5. Lower the lid. The bag will now be locked inside the vacuum chamber due to the pressure exerted by the closing system. If you wish to open the vacuum sealer after it has been closed, lift the lid gently.
 6. Press the **"Start"** button on the digital display or the handle to begin the vacuum sealing process. Press lightly with the handle (SEE TABLE 2) and the pressure exerted by the machine's **"easy closing system"** will be sufficient to begin compressing the bag on activation of the vacuum pump. The vacuum chamber may fail to lock onto the bag properly if the vacuum seals (10) are worn or damaged. In this case, it is advisable to proceed with the replacement of the vacuum seals.
 7. This model of vacuum sealer is designed for operation with an automatic programme. Upon pressing the **"Start"** button on the digital display or the handle, the vacuum sealer begins an automatic sealing sequence, changing automatically between the suction and the sealing stages. The vacuum sealer is equipped with a vacuum gauge which begins sealing when a vacuum level higher than the selected vacuum level is reached. Press the **"Cancel"** button if you wish to cancel the suction process.
 8. The bag sealing process can also be started manually by pressing the **"Seal"** button on the digital display or the handle. This option allows a bag to be sealed before the maximum vacuum level has been reached. This function is especially useful when packing fragile products or foods that must not be crushed such as cakes, pastry, fish, etc. If you need to cancel the sealing process, press the **"Cancel"** button.
- IMPULSE SEAL: normal sealing. It is recommended for sealing when it is not necessary to vacuum the air from the bag.**
9. The digital display keeps the user informed about the vacuum progress:
 - Once you press the **"Start"** button the suction stage begins.
 - The sealing phase countdown then starts.
 10. The machine stops automatically once sealing is finished. The lid can be raised gently after the **"beep"** which signals that it has been automatically released.
- Setting Sealing Time
- The Professional Digit 30 Neo vacuum sealer enables sealing time to be set by using the digital display. With the machine at rest press the +/- keys to increase or decrease the sealing time.
- Sealing time should be adjusted according to bag thickness and the sealing bar temperature. Elma recommends a sealing time of 2-3 seconds. By pressing the **"vacuum degree"** key you can choose the vacuuming degree automatically (**"High"**, **"Medium"**, **"Low"** and **"Adjustable"**). Set sealing time (SEE TABLE 1).

DISPLAY LED (FIGURE 3, POINT I)

1. It shows the instant vacuum level.
2. It shows the instant seal time and marinate time.

"ADJUST" KEY ("+" "-") (FIGURE 3, POINT J)

1. Adjust the sealing time.
2. Adjust the marinate time.
3. Adjust the vacuum level.

INDICATOR LIGHTS (FIGURE 3, POINT K)

- K1. Indicates the working process.
K2. Indicates the vacuum level.

Note: The machine will save the last working status before electricity shut off.

SPECIAL FUNCTIONS

- **Pulse function:** use the **"Pulse"** key on the digital display or the handle for increased precision when packing fragile items manually. Suction of air from the bag will continue as long as the key is pressed. It may be pressed intermittently for greater precision. Once the desired vacuum level has been reached press the **"Seal"** key from the digital display or the handle to begin the sealing stage. Once this stage has finished the lid will be unlocked and emit a **"beep"**.

- **Accessory function:** this function enables production of vacuums in special recipients. Connect the suction tube to the recipient connector (Figure 1, point 6) and the other end to the recipient (the suction tube and recipients are not included with the vacuum sealer). Press the **"Accessory"** key once the connections are in place to begin the suction process. Once the maximum vacuum level is reached the machine will stop automatically. The recipient may then be disconnected. This function can only be used with accessories designed especially for vacuum packing.

- **Marinate function:** food may be marinated in special recipients using this function. Insert the food to be marinated into the recipient along with the seasoning.

Important: ground spices which are not well mixed with the sauce may obstruct or cause serious damage to the vacuum pump.

Connect the suction tube to the recipient connector (Figure 1, point 6) and the other end to the recipient (the suction tube and recipients are not included with the vacuum sealer). Press the **"Marinate"** key, press the **"+" "-"** buttons to adjust the marinating time (the time is displayed on the LED display), then the **"Accessory"** key and the process will begin. The vacuum sealer will begin suction and air impulse sequences which enable the seasoning to penetrate the pores of the foodstuff. This function can only be used with accessories specially designed for vacuum packing.



04. MAINTENANCE AND WARNINGS.

MAINTENANCE INSTRUCTIONS

For the cleaning and maintenance of the machine or the replacement of parts, you must unplug the machine.

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. may be used. 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.

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 (Figures 1 and 2). Periodically check that the vacuum chamber is free of residue and impurities to avoid obstruction in the air extraction process.

01. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.



- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Ce manuel fait partie du produit. Conservez-le dans un lieu sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.
- 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.
- 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 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.
- 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.



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.



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.



02. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

La machine à emballer sous vide Professional Digt 30 Neo 16.15.1 est un produit conçu pour un usage intensif de mise en sachet sous vide pour aliments. Ses prestations techniques la rendant particulièrement adaptée aux utilisateurs exigeants qui souhaitent réaliser des emballages durables et sûrs.

Caractéristiques techniques

Référence: 16.15.1
Dimensions: 390 x 275 x 150 mm
Poids: 6,7 Kg
Puissance: 700 W
Tension: 220-240 V ~ 50 Hz
Niveau sonore: < 85 dB (A)
Matériau châssis: Acier Inoxydable
Barre de soudure: 310 mm
Aspiration maximale: -960 mbar (±3%)
Pompe à vide: Pompe à vide double / 15 l/min

Emballage sous vide et sécurité alimentaire

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'éliminer.

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.

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. Les aliments conservés en sachets sous vide doivent être consommés dans tous les cas dans les délais indiqués sur l'emballage d'origine de l'aliment.

Pour allumer la machine

- Branchez le câble électrique sur la prise de courant et connectez la machine au réseau.
- Lorsque l'écran LED (affichage) s'allume, la machine à emballer est prête à fonctionner.

Pour éteindre la machine à emballer

- Lorsque la machine est au repos, le système de déconnexion est automatique, après 10 minutes sans toucher aucun bouton, la machine s'éteindra.

Important : si vous effectuez plusieurs emballages trop rapidement, vous pouvez obtenir un effet de pré-soudure qui empêchera l'extraction de l'air des sachets. Attendez quelques secondes que la barre de soudure anti-adhérente de l'ensacheuse refroidisse pour passer à un nouvel emballage.

Types de sachets

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

Ajuster le temps de scellement du sac à utiliser (VOIR TABLEAU 1).

03. ÉTAPES À SUIVRE POUR LA MISE EN SACHET SOUS VIDE.



1. Branchez l'ensacheuse au réseau électrique.
2. Nous vous conseillons d'attendre environ 15 secondes pour que la machine chauffe avant de commencer une première mise en sachet.
3. Introduisez le produit que vous souhaitez conserver sous vide dans un sac à emballer sous vide de taille appropriée, en laissant au moins 4,5 cm entre le bord du sac et la nourriture (VOIR TABLEAU 3).
4. Soulevez le couvercle supérieur (1) de la machine. Placez le sachet en l'étalant correctement sur la barre de soudure anti-adhérente (9) et en veillant à le centrer dans les marges de la chambre à vide (8).
5. Abaissez le couvercle supérieur. Le sachet reste bloqué dans la chambre à vide par la pression exercée par le système de fermeture. Si vous souhaitez ouvrir le couvercle supérieur après l'avoir fermé, tirez délicatement le couvercle vers le haut.
6. Pour démarrer le processus d'emballage, appuyez sur le bouton **"Start"** de l'affichage ou de la poignée. Appuyez doucement sur la poignée (VOIR TABLEAU 2) et la pression exercée par le **"système de fermeture facile"** de la machine sera suffisante pour que le sachet commence à se comprimer au démarrage de la pompe à vide. Il est possible que les joints à vide (9) soient usés et que le sachet ne soit pas suffisamment bloqué à l'intérieur de la chambre à vide. Dans ce cas, remplacer les joints de caoutchouc faisant le vide.
7. Ce modèle de machine à emballer est conçu pour fonctionner en programmation automatique. En appuyant sur le bouton **"Start"** de l'affichage ou de la poignée, l'ensacheuse démarre un cycle de vide automatique, et effectue le passage entre la phase d'aspiration et la phase de soudure du sachet automatiquement.
8. Vous pouvez également activer le processus de soudure du sachet manuellement en appuyant sur le bouton **"Seal"** de l'affichage ou de la poignée. Ainsi, vous pouvez souder le sachet au moment où vous le souhaitez, avant d'atteindre le niveau de vide maximal. Il s'agit d'une fonction particulièrement utile lorsque vous devez emballer des aliments fragiles ou que vous ne voulez pas aplatir, comme par exemple des beignets, des pâtisseries, des poissons, etc. Si vous souhaitez annuler le processus de scellement, appuyez sur le bouton **"Cancel"**.
9. L'écran numérique de l'ensacheuse fournit des renseignements sur le processus d'ensachage :
 - En appuyant sur le bouton **"Start"**, la phase d'aspiration commence.
 - Par la suite, c'est le compte à rebours concernant la phase de soudure qui démarre.
10. Lorsque la soudure du sachet est terminée, la machine s'arrête automatiquement puis libère le couvercle supérieur après avoir émis un signal sonore. Vous pouvez dès lors tirer légèrement le couvercle vers le haut.

IMPULSE SEAL: soudure normal. Il fonctionne lorsque le couvercle est complètement abaissé. Il est recommandé pour la soudure pour laquelle le vide n'est pas nécessaire.

Configuration de la durée de soudure

L'ensacheuse Professional Digit 30 Neo permet de configurer la durée de soudure par le biais de son écran numérique. La machine étant en veille, appuyez sur les touches "+/-" pour augmenter ou diminuer la durée de soudure.

Nous vous recommandons de régler le temps de soudure en prenant en considération l'épaisseur du sachet ainsi que la température de la barre de soudure.

ELMA recommande une durée de 2-3 secondes de soudure (VOIR TABLEAU 1).

En appuyant sur la touche "vacuum degree", vous pouvez choisir le degré de vide automatiquement ("High"-haut,"Medium"-moyen,"Low"- et "Adjustable" réglable manuellement).

DISPLAY LED (FIGURE 3, POINT I)

1. Indique le niveau de vide en temps réel.
2. Indique le niveau de scellement ou marinage en temps réel.

TOUCHE "RÉGLAGE" ("+" "-") (FIGURE 3, POINT J)

1. Réglez le temps de scellement.
2. Réglez le temps de marinage.
3. Ajustez le niveau de vide.

INDICATEURS LUMINEUX (FIGURE 3, POINT K)

K1. Indique le processus sélectionné. K2. Indique le niveau de vide.

Note : La machine à emballer mémorise la dernière fonction sélectionnée avant d'être déconnectée.

FONCTIONS SPÉCIFIQUES

- **Fonction Pulse** : lorsque vous souhaitez mettre sous vide manuellement des aliments fragiles, la touche "**Pulse**" de l'affichage ou de la poignée de l'ensacheuse vous permet d'aspirer l'air contenu dans le sachet avec une plus grande précision. L'air sera aspiré tant que vous maintiendrez la touche appuyée. Pour encore plus de précision, vous pouvez appuyer de manière intermittente sur cette touche.

Lorsque vous avez atteint le niveau de vide souhaité, appuyez sur la touche "Seal" de l'affichage ou de la poignée pour lancer la phase de soudure. Lorsque cette phase est terminée, le couvercle s'ouvre automatiquement après avoir émis un signal sonore.

- **Fonction Accesory**: cette fonction permet d'effectuer le vide dans des récipients spéciaux. Connectez le tube d'aspiration au connecteur pour récipients (Figure 1, point ó) de l'ensacheuse puis connectez l'autre extrémité au récipient (les tubes d'aspiration et les récipients ne sont pas fournis). Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche "**Accesory**" pour démarrer le processus d'aspiration. Lorsque le niveau optimal de vide est atteint, la machine à emballer s'arrêtera automatiquement. C'est à ce moment que vous pourrez déconnecter le récipient. Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec des accessoires conçus spécifiquement pour l'emballage sous vide.

- **Fonction Marinade** : cette fonction permet de mariner des aliments dans des récipients spéciaux. Introduisez l'aliment que vous souhaitez mariner dans le récipient avec sa marinade.

Important: les épices moulues qui ne seraient pas correctement amalgamées à la sauce peuvent faire obstacle ou endommager gravement la pompe à vide. Connectez le tube d'aspiration au connecteur pour récipients (Figure 1, point ó) de l'ensacheuse puis connectez l'autre extrémité au récipient (les tubes d'aspiration et les récipients ne sont pas fournis). Appuyez sur les boutons "+ " "- " pour ajuster le temps de marinage (le temps sera affiché sur l'écran LED), puis la touche "**Accesory**" et le processus commencera. Après avoir effectué la connexion, appuyez sur la touche "**Marinate**" pour démarrer le processus. L'ensacheuse lancera les processus d'aspiration et d'expulsion de l'air. Cette technique permet à la marinade de pénétrer les pores de l'aliment. Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec des accessoires conçus spécifiquement pour l'emballage sous vide.

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.

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.

STOCKAGE

Il est important de stocker l'ensacheuse dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur.

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 (Figure 1 et 2). 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.



01. INSTRUÇÕES SEGURANÇA GERAL.

- Leia completamente estas instruções antes de utilizar o aparelho.
- Este manual é parte integrante do produto. Guarde-o em lugar seguro para eventual consulta posterior.
- 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 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 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.



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.

02. INSTRUÇÕES DE USO.



A embaladora a vácuo Professional Digit 30 Neo 16.15.1 é um produto concebido para um uso intensivo no embalamento a vácuo de alimentos. Os seus desempenhos técnicos tornam-na apta para utilizadores exigentes que precisem de um embalamento duradouro e seguro.

Características técnicas

Referência: 16.15.1
Dimensões: 390 x 275 x 150 mm
Peso: 6,7 Kg
Potência: 700 W
Voltagem: 220-240 V ~ 50 Hz
Ruído: < 85 dB (A)
Material do corpo: Aço Inoxidável
Barra de selagem: 310 mm
Máxima sucção: -960 mbar (±3%)
Bomba de vácuo: Bomba de vácuo duplo / 15 l/min

Embalagem a vácuo e segurança alimentar

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.

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.

O embalamento a vácuo de alimentos deve-se consumir em qualquer um dos casos, dentro dos limites de data de validade indicados na embalagem original do alimento.

Para ligar a embaladora vácuo

- Ligue o cabo elétrico na tomada de corrente e ligue a ficha da máquina à rede.
- Quando as luzes LED do display (visor), acendem, a embaladora está pronta para operação.

Para desligar a embaladora

- Com a máquina em repouso, o sistema tem uma função de desligar automaticamente, após 10 minutos sem tocar em nenhum botão, irá desligar a embaladora.

Importante: com a máquina em repouso, o sistema é de desligamento automático, após 15 minutos sem tocar em nenhum botão, irá desligar o sistema de embalagem

Tipo de sacos

Recomenda-se o uso de sacos de vácuo ELMA para resultados ideais e conservação.

Ajustar o tempo de selagem ao saco a ser utilizado (VER TABELA 1).



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 embalamento.

3. Introduza o produto que quiser conservar a vácuo num saco de embalagem a vácuo de tamanho adequado, deixando, pelo menos, 4,5 cm entre a extremidade do saco e a comida (VER TABELA 3).

4. Levante a tampa superior (1) da máquina. Coloque o saco corretamente esticado sobre a barra de selagem anti-aderente (9), tentando deixá-la centrada dentro das margens da câmara de vácuo (8).

5. Baixe a tampa superior. Com a pressão exercida pelo sistema de fecho, o saco fica bloqueado dentro da câmara de vácuo. Caso queira abrir a tampa superior depois de ter ficado fechada, puxe suavemente para cima da tampa.

6. Para iniciar o processo de embalamento, prima o botão **"Start"**, a partir do visor digital ou interruptor. Pressione suavemente a alça (VER TABELA 2) e a pressão exercida pelo **"sistema de fecho fácil"** da máquina será suficiente para que o saco se comece a comprimir ao ativar-se a bomba de vácuo. Pode-se dar o caso de as borrachas de vácuo (10) estarem deterioradas e o saco não ficar corretamente bloqueado dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos proceder à substituição das borrachas de vácuo.

7. Este modelo de embaladora está concebido para funcionar em programação automática. Premindo o botão **"Start"**, a partir do visor digital ou interruptor, a embaladora inicia o ciclo de embalamento automático, realizando a mudança de fase entre aspiração para soldadura do saco automaticamente. A embaladora está equipada com um sensor de medição de vácuo, que executa o início da soldadura quando o vacuómetro tiver atingido um nível de vácuo superior ao nível de vácuo selecionado.

No caso de querer cancelar o processo de aspiração, premir o botão **"Cancel"**.

8. Também se pode ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão **"Seal"**, a partir do visor digital ou lançador. Com esta ação, pode selar o saco no momento em que quiser antes de se alcançar o nível máximo de vácuo. É uma função especialmente útil quando se embalam alimentos frágeis ou que não possam ficar esmagados, como por exemplo: bolos, folhados, peixes, etc...

Se quiser cancelar o processo de selagem, pressione o botão **"Cancel"**.

IMPULSE SEAL: selagem normal. Funciona quando a tampa é completamente descida. Recomenda-se para a vedação em que é necessário vácuo.

9. O visor digital da embaladora informa sobre o do processo de embalamento:

- Depois de premir o botão **"Start"**, inicia-se a fase de aspiração.

- De seguida, começa a contagem decrescente da fase de selagem.

10. Depois de terminar a selagem do saco, a máquina para automaticamente. A própria máquina libertará a tampa superior após um apito, e é nessa altura que se pode puxar a tampa suavemente para cima.

Configuração do tempo de Selagem

A embaladora Professional Digit 30 Neo permite configurar o tempo de selagem pelo visor digital. Estando a máquina em repouso, prima as teclas +/- para aumentar ou diminuir o tempo de selagem. Recomenda-se ajustar o tempo de selagem, tendo em conta a grossura do saco e a temperatura a que está a barra de selagem. A ELMA recomenda selecionar 2-3 segundos de selagem. Ajustando o tempo de selagem (VER TABELA 1).

Pressionando a tecla **"vacuum degree"** pode escolher o grau de vácuo automaticamente (**"High"**-alto, **"Medium"**-médio, **"Low"**-baixo e **"Adjustable"**-ajustável manualmente).

VISOR LED (FIGURA 3, PONTO I)

1. Mostra o nível de vácuo em tempo real.
2. Mostra o nível de selagem ou marinagem em tempo real.

CHAVE "ADJUST" ("+" "-") (FIGURA 3, PONTO J)

1. Ajuste o tempo de selagem.
2. Define o tempo para marinagem. Indique o processo selecionado.
3. Ajuste o nível de vácuo.

INDICADORES BRILHANTE (FIGURA 3, PONTO K)

- K1. Indique o processo selecionado.
K2. Indicar o nível de vácuo.

Nota: A máquina de embalar memoriza a última função selecionada antes de ser desligada.

FUNÇÕES ESPECIAIS

- **Função Pulse:** para uma maior precisão na hora de embalar manualmente alimentos delicados, pressionando a tecla **"Pulse"**, a partir do visor digital ou interruptor, a embaladora aspirará o ar contido no saco enquanto a tecla estiver premeida. A tecla pode ser premeida intermitentemente para uma maior precisão. Depois de alcançar o nível de vácuo desejado, premir a tecla **"Seal"**, a partir do visor digital ou atirador para começar a fase de selagem. Ao finalizar esta fase, a tampa abre-se automaticamente depois de um apito.

- **Função Accesory:** mediante esta função, pode-se realizar o vácuo em recipientes especiais. Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes (6) da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente (não se incluem tubos de aspiração nem recipientes). Depois de realizar a ligação, prima a tecla **"Accesory"** e o processo de aspiração começará. Ao chegar ao nível ideal de vácuo, a embaladora parará automaticamente. É nessa altura que se pode desligar o recipiente. Esta função só deve ser usada juntamente com acessórios desenhados especificamente para o embalamento a vácuo.

- **Função Marinade:** mediante esta função, pode-se marinar alimentos em recipientes especiais. Introduza o alimento que desejar marinar no recipiente juntamente com o seu adereço. Importante: as especiarias moídas que não estiverem bem misturadas com o molho podem obstruir ou danificar gravemente a bomba de vácuo. Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes (Figura 1, ponto 6) da embaladora e ligue o outro extremo ao recipiente (não se incluem tubos de aspiração nem recipientes). Pressione os botões **"+" "-"** para ajustar o tempo de marinagem (o tempo é exibido no visor LED), em seguida, pressione **"Accesory"** e o processo vai começar. Depois de realizar a ligação, prima a tecla **"Marinate"**, e o processo começará. A embaladora começará a realizar processos de aspiração e expiração do ar, conseguindo assim que o adereço penetre pelos poros do alimento. Esta função só deve ser usada juntamente com acessórios desenhados especificamente para o embalamento a vácuo.



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.

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.

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 a barra e borracha de selagem estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco, assim como as borrachas de vácuo (Figura 1 e 2). Confirme periodicamente que a câmara de vácuo está livre de resíduos ou impurezas para evitar obstruções no processo de esvaziamento do ar.



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

Veillez 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. Goiain, Zabaldea, 1, de Legutiano.





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



UDOM

ELMA[®]

• Desde 1924 •

www.elma.es



UDOM

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

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