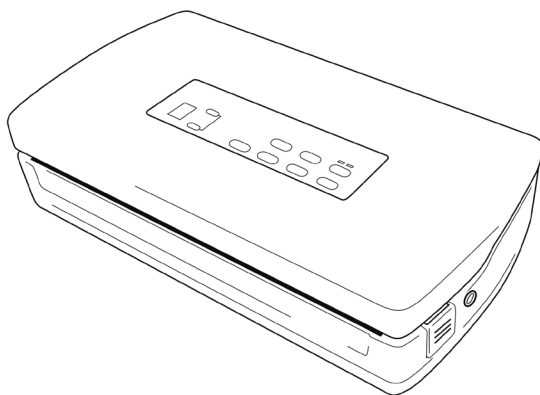


ELMA®

• Desde 1924 •

Envasadora al vacío /
Vacuum sealer /
Machine à emballer sous vide /
Máquina de embalar a vácuo /

DIGIT ZERO



02...

ESPAÑOL

10...

ENGLISH

18...

FRANÇAIS

26...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

El modelo Digit Zero 15.13.2 es un producto diseñado para el envasado al vacío en el ámbito doméstico. Sus prestaciones técnicas la hacen recomendable para usuarios exigentes que vayan a realizar envasados frecuentemente y necesiten unos resultados duraderos y seguros.

1.1. Características técnicas

	Envasadora al vacío Digit Zero
Referencia	15.13.2
Dimensiones	396 x 212 x 95 mm
Peso	2,90 Kg
Potencia	200 W
Voltaje	220 - 240 V / 50 Hz
Ruido	< 80 dB (A)
Material de cuerpo	Plástico ABS
Barra de sellado	300 mm.
Vacío máximo	-800 mbar
Succión	15 l/min

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

-Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar la máquina.

-Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.

-Comprueba que la máquina se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.

-Antes de conectar la máquina a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.

-Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.

-No sumerjas el aparato en agua u otros líquidos. De lo contrario, existe peligro de muerte por descarga eléctrica.

-Desenchufa el aparato después de cada uso.

-Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

FUNCIÓN DE LA ENVASADORA

Esta máquina puede usarse sólo para envasar alimentos al vacío.

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

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.

03. INSTRUCCIONES DE USO

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 tuviese el mismo. Los alimentos, en cualquiera de los casos, deben consumirse dentro de los límites de fecha que se indican en el envase original.

IMPORTANTE

Si se efectúan envasados con rapidez, puede darse el efecto pre-sellado que impide la extracción del aire de las bolsas. Espera unos segundos a que la barra de sellado anti-adherente de la envasadora se enfríe para seguir envasando.

Tipo de bolsas: Esta envasadora **sólo funciona con bolsas gofradas especiales para el envasado al vacío**. Se aconseja utilizar bolsas originales Elma para un mejor resultado.

PARA ENCENDER LA ENVASADORA

- Conecta el cable eléctrico en la toma de corriente y enchufa la máquina a la red.
- Pulsa el botón “**On/Off**” del panel de mandos.

PARA APAGAR LA ENVASADORA

- Estando la máquina en reposo, pulsa el botón “**On/Off**”.

3.1. Conjunto de la envasadora al vacío Digit Zero

Componentes:

La envasadora al vacío Digit Zero consta de las siguientes partes:

1. Tapa Superior
2. Alojamiento porta rollos
3. Panel de mandos
4. Botones de cierre
5. Conector recipientes
6. Cámara de vacío
7. Barra de sellado anti-adherente
8. Gomas de vacío
9. Goma de sellado
10. Anclajes
11. Cutter

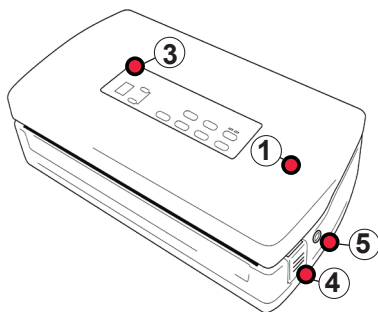


Figura 1.

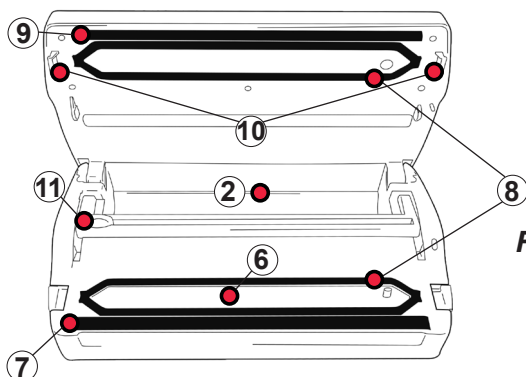
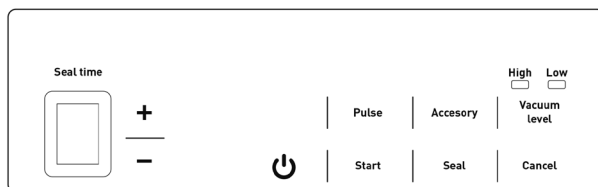


Figura 2.



3.2. Instrucciones para envasado al vacío con bolsas

1. Conecta 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. Introduce el producto que desees envasar en una bolsa gofrada de tamaño adecuado, dejando unos 5 cm entre el borde de la bolsa y el alimento.
4. Levanta la tapa superior (1) de la máquina. Coloca la bolsa correctamente extendida sobre la barra de sellado anti-adherente (7), procurando dejarla centrada dentro de los márgenes de la cámara de vacío (6).
5. Baja la tapa superior y presiona apoyando las manos sobre los laterales, primero en un lado y luego en el otro, al mismo tiempo que pulsas los botones de cierre (4) para anclarla. 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, presiona la tapa en sus dos extremos para desbloquear los botones de cierre, quedará desbloqueada cuando escuches un clic por cada extremo. Ahora puedes tirar suavemente hacia arriba de la tapa.
6. Para que se inicie el proceso de envasado, pulsa el botón **“Start”**. Con la presión ejercida por el **“sistema de cierre fácil”** de la máquina es suficiente para que la bolsa comience a comprimirse al activarse la bomba de vacío. Puede darse la situación de que las gomas de vacío (8) estén deterioradas y la bolsa no quede correctamente bloqueada dentro de la cámara de vacío. En ese caso, aconsejamos presionar la tapa superior durante los primeros 10 segundos del envasado y proceder a la sustitución de las gomas de vacío.
7. Este modelo de envasadora está diseñado para funcionar en modo automático. Pulsando el botón **“Start”**, la envasadora realiza 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 a - 750 mbar. En caso de querer cancelar el proceso de aspiración, pulsar el botón **“Cancel”**.
8. También se puede activar el proceso de sellado de la bolsa manualmente pulsando el botón **“Pulse”**. Con esta acción puedes sellar la bolsa en el momento que desees, pulsando el botón de sellado **“Seal”**.

Es una función especialmente útil cuando se envasen alimentos frágiles o que no interesa que se aplasten, como por ejemplo: bollos, hojaldres, pescados, etc...

9. El display digital de la envasadora informa del proceso de envasado:
- Cuando la envasadora está en reposo el display muestra el tiempo de sellado programado.

- Una vez se pulsa el botón **“Start”**, se inicia una cuenta atrás en el que se muestra el tiempo estimado que resta para terminar con la fase de aspiración.

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

10. Apertura automática de la tapa: 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 suavemente hacia arriba de la tapa.

3.3. Funciones especiales

- **Función Pulse:** para una mayor precisión a la hora de envasar manualmente alimentos delicados, presionando la tecla **“Pulse”** la envasadora aspirará el aire contenido en la bolsa mientras la tecla esté presionada. Una vez alcanzado el nivel de vacío deseado, pulsar la tecla **“Seal”** para que comience la fase de sellado. Al finalizar esta fase, la tapa se abrirá automáticamente.

- **Función “Vacuum Level”:** esta función permite regular el nivel de vacío de la envasadora. Se recomienda utilizar por defecto la opción **“High”**, ya que se extraerá más aire de la bolsa. Sin embargo, si se están envasando alimentos frágiles o que contengan huesos, se recomienda seleccionar la opción **“Low”** para que el envasado sea más progresivo, evitando así que se deteriore el alimento o que se rasgue la bolsa. Por cada pulsación de la tecla **“Vacuum Level”**, se cambiará de modo. La luz led de cada modo se iluminará cuando esté seleccionado.

- **Función Accesory:** mediante esta función se puede realizar el vacío en recipientes especiales. Conecta el tubo de aspiración en el conector para recipientes (5) de la envasadora y conecta el otro extremo al recipiente (no se incluyen tubos de aspiración ni recipientes). Una vez realizada la conexión, pulsa la tecla **“Accesory”** 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. El proceso puede pararse en cualquier momento pulsando el botón **“Cancel”**.

3.4. Utilizar la envasadora con rollos

Esta envasadora viene equipada con un alojamiento porta rollos (2) compatible con rollos para envasar al vacío Elma de los siguientes tamaños: 15 x 600 cm, 20 x 600 cm y 30 x 600 cm. Para introducir el rollo para envasar al vacío en su alojamiento, tira hacia arriba con suavidad de la tapa superior. A continuación, introduce el rollo en el alojamiento, desenrolla aproximadamente 20 cm de rollo, levanta el cutter (11), haciendo pasar el borde del rollo por la abertura. Estira el rollo hasta obtener la longitud de la bolsa que desees crear, vuelve a cerrar el cutter y desliza de derecha a izquierda la tijera para cortar el trozo de rollo que desees extraer. A continuación, introduce uno de los bordes del trozo del rollo en la cámara de vacío. Debe quedar centrado en la cámara de vacío y correctamente extendido sobre la barra de sellado. Ancla la tapa y pulsa la tecla **“Seal”** y la máquina sellará el trozo de rollo por ese borde, creando así una bolsa. A partir de este punto, sigue las instrucciones descritas en el apartado **3.2 Instrucciones para envasar con bolsas.**

3.5. Configuración del tiempo de sellado

La envasadora Digit Zero permite configurar el tiempo de sellado por medio del display digital. Estando la máquina en reposo, pulsa las teclas +/- para aumentar o disminuir el tiempo de sellado. Por cada pulsación de las teclas, el tiempo variará 1 segundo. 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 5 segundos de sellado.

04. LIMPIEZA

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 (9) se encuentren limpias en todo momento para asegurar un correcto sellado de la bolsa, así como las gomas de vacío. Comprueba periódicamente que la cámara de vacío se encuentra libre de residuos o impurezas para evitar obstrucciones en el proceso de vaciado del aire.

05. 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.A.

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo pueden usarse **REPUESTOS ORIGINALES** que sean autorizados y aprobados por Udom S.A. 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. Los productos en polvo o en grano se deben envolver con una servilleta antes de envasarlos para evitar que sean aspirados y dañen los conductos internos.

ALMACENAMIENTO

Es importante que la envasadora se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor. Para alargar la vida de las gomas de vacío, al guardar la envasadora cierra la tapa sin llegar a activar el sistema de cierre.

PETICIÓN DE ASISTENCIA

Las peticiones de asistencia técnica deben de hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifiquen los siguientes términos: **tipo de máquina, número de referencia, descripción detallada de la avería, tipo de pruebas que se han realizado y ajustes realizados y sus efectos.**

06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Español

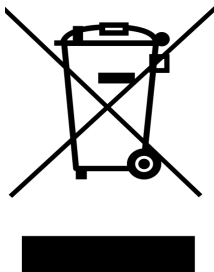
UDOM S.A. declara que el producto con referencia 15.13.2 y descripción “Envasadora al vacío Digit Zero” cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 /
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 /
EN 61 000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 /
EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012 /
EN 60335-1:2012 + A11:2014 /
EN 62233: 2008

07. ELIMINACIÓN DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El símbolo de la eliminación de residuos de máquinas eléctricas y electrónicas por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea en el producto o en el embalaje, indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Los **usuarios** de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos, deberán **entregarlos en puntos autorizados**, cuando se deshagan de ellos, para que sean gestionados correctamente. Si desea información adicional sobre los lugares donde puede depositar estos aparatos para su reciclado, póngase en contacto con las autoridades locales de su ciudad o en el punto de venta donde usted adquirió el producto.



01. DESCRIPTION

The Digit Zero 15.13.2 model 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 frequently and need long-lasting, safe results.

1.1. Technical specifications

	Digit Zero Vacuum sealer
Reference	15.13.2
Measurements	396 x 212 x 95 mm
Weight	2,90 Kg
Power	200 W
Voltage	220 - 240V / 50 Hz
Noise	< 80 dB (A)
Body's material	ABS plastic
Sealing bar	300 mm.
Max. Vacuum degree	-800 mbar
Suction	15 l/min

02. BEFORE USE

- Read these instructions carefully each time you use the machine.
- Save this instruction sheet for future use.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts.
- Should you detect any faults, contact the distributor that supplied the product.
- Before connecting the machine to the mains, check that the voltage indicated on the characteristics plate corresponds to the local mains voltage.
- Never leave the appliance unattended when in use.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquids as there is a danger of death by electric shock.
- Unplug the appliance after using it.
- Keep the appliance out of the reach of children.

FUNCTION OF THE VACUUM SEALER

This machine is designed to vacuum pack foods.

INSTALLATION CONDITIONS

It is recommended that the vacuum sealer be placed on a firm and horizontal surface, to avoid rocking and vibrations during its operation. The machine must be installed in areas free of humidity, heat sources, and flammable materials. Do not submerge the vacuum sealer in water or any other liquid.

03. INSTRUCTIONS FOR USING

CONSERVATION TIME

Foods can be conserved 2 to 4 times longer than in normal conditions; the conservation 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.
- Press the “**On/Off**” button on the control panel.

TO TURN OFF

- Press the “**On/Off**” button with the machine at rest.

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: this vacuum sealer only works with **special vacuum packaging bags**. We recommend using original Elma bags for best results.

3.1. Composition of the vacuum sealer

The product consists of the following parts:

1. Top Lid
2. Roll holder
3. Control Panel
4. Locking buttons
5. Connector for canisters
6. Vacuum chamber
7. Non stick sealing bar
8. Vacuum seals
9. Sealing gasket
10. Fastener
11. Cutter

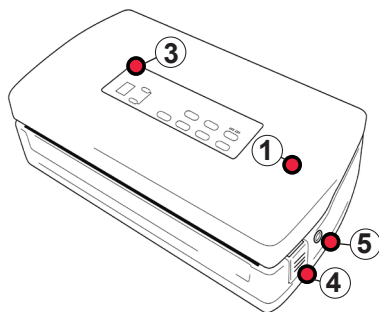


Figure 1.

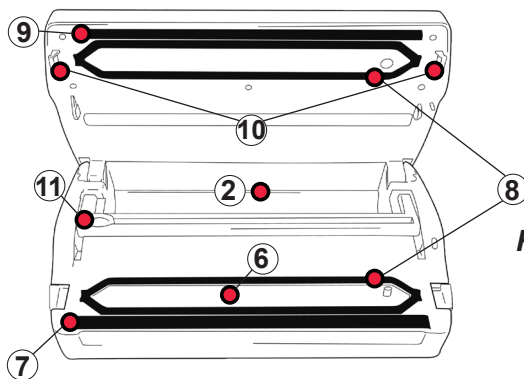
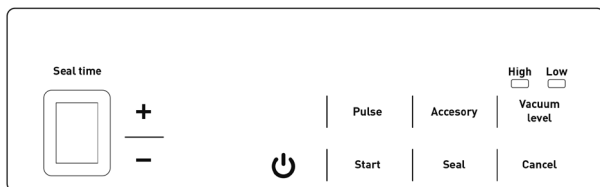


Figure 2.



3.2. Instructions for vacuum sealing with bags

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. Insert the product to be conserved into a suitably sized vacuum packing bag leaving approximately 5 cm between the edge of the bag and the food.
4. Lift the lid (1). Unroll the bag and place the strip to be sealed on the non-stick sealing bar (7), making sure that it is centred within the margins of the vacuum chamber (6).
5. Lower the lid and press with the hands on the sides, first in one side and then in the other side, while pressing the lock buttons (4) to anchor. With the pressure exerted by the closure system, the bag is locked inside the vacuum chamber. If you wish to open the vacuum sealer after it has been closed, lift the lid gently at both sides to unlock the closure system, it will be unlocked when you hear a **click** on each side. Now you can gently pull up the cover.
6. Press the **“Start”** button to begin the vacuum sealing process. The pressure exerted by the machine’s **“easy closing system”** is 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 (8) are worn or damaged. In this case, apply pressure to the lid for the first 10 seconds of sealing. Replace the vacuum seals as soon as possible.
7. This model of vacuum sealer is designed for operation with an automatic programme. On pressing the **“Start”** button, 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 -750 mbar is detected. 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 **“Pulse”** button. With this action you can seal the bag at the time you want by pressing the **“Seal”** button. This option enables 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.

9. The digital display keeps the user informed of progress:

- When the sealer is at rest the display shows the programmed sealing time.
- Once the **“Start”** button is pressed a countdown begins showing the time remaining until the end of the suction stage.
- The sealing time countdown then starts.

10. Automatic lid opening: 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.

3.3. Special functions

- **Pulse Function:** for greater precision when manually vacuum packing fragile foods, by pressing the **“Pulse”** button, the machine will vacuum the air contained in the bag while the button is held down. Once you have reached the desired level of vacuum, press the **“Seal”** button to start the sealing process. When this stage ends, the lid opens automatically.

- **“Vacuum selector” Function:** this function allows you to adjust the vacuum degree. It is recommended to use the **“High”** option by default, as this means more air will be removed from the bag . However, if you are vacuum packing fragile foods or foods which contain bones, the **“Low”** option is recommended so that the vacuum process is more progressive, thereby preventing the food from spoiling or the bag from tearing. Each time the **“Vacuum Level”** button is pressed, the mode changes. The indicator light for each mode will light up when it is selected.

- **Accessory function:** this function enables production of vacuums in special recipients. Connect the suction tube to the recipient connector (5) and the other end to the recipient (the suction tube and recipients are not included in 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.

3.4. Use the vacuum sealer with rolls

This vacuum sealer is equipped with a roll holder (2) compatible with Elma vacuum sealing rolls of the following sizes: 15 x 600 cm, 20 x 600 cm and 30 x 600 cm. To insert the vacuum sealing roll in its holder, gently pull the top lid up. Next, insert the roll in the holder, unroll approximately 20 cm of material, lift the cutter (11), passing the edge of the roll through the opening. Pull out enough roll until you have the length of the bag you wish to make, close the cutter and slide the blade from right to left to cut the piece of roll you wish to remove. Next insert one of the sides of the piece of roll in the vacuum chamber. It must be centered in the vacuum chamber and properly spread out over the sealing bar. Lower the lid, press the **“Seal”** button and the machine will seal the piece of roll along that edge, thereby creating a bag. From here, follow the instructions in section **3.2 Instructions for vacuum packing with bags.**

3.5. Setting sealing time

The Digit Zero 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. The variation interval is 1 second per pulse. Sealing time should be adjusted according to bag thickness and the sealing bar temperature. Elma recommends a sealing time of 5 seconds.

04. CLEANING

After using the machine, it is recommended to clean the machine case and the vacuum chamber with neutral soap in order to guarantee hygiene and proper maintenance of the vacuum sealer. Similarly, it is important that both the sealing bar and the sealing gasket (9), as well as the vacuum seals (8), are clean at all times to ensure the bag is properly sealed. Check periodically that the vacuum chamber is free of any residues or impurities to avoid blockages in the air vacuum process.

05. MAINTENANCE AND WARNINGS

MAINTENANCE REGULATIONS

The machine must be disconnected for cleaning, maintenance or replacement of parts.

INFORMATION

Contact Udom S.A. directly regarding any type of maintenance, inspection or repair.

REPLACEMENT PARTS

Only **ORIGINAL SPARES** can be used that have been authorized and approved by Udom S.A. It is recommended that worn components or parts be replaced immediately to ensure optimum performance, energy savings, and to prevent even more serious faults with the vacuum sealer.

PRECAUTIONS

Liquids must be frozen before being vacuum packed, as they can cause serious damage if they come into contact with the vacuum pump. For the same reason, when packing meat, please dry it off with a cloth to prevent the aspiration of its juices. Powdered or granular products must be wrapped in a napkin before vacuum packing to prevent their aspiration, as they may damage the internal conduits.

STORAGE

It is important that the vacuum sealer is stored in a dry and cool place, away from aggressive chemical products and sources of heat. To extend the life of the vacuum gaskets, when storing the vacuum sealer close the lid without activating the closing system.

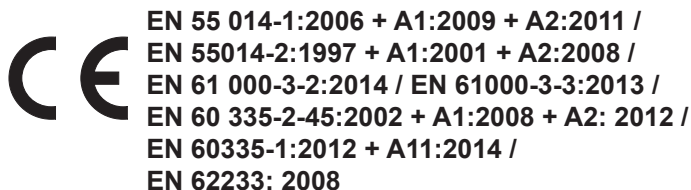
REQUEST FOR SUPPORT

Technical support requests must be submitted following careful analysis (fault detection and their possible causes). When submitting a request in writing, we recommend you specify the following information: type of machine, reference number, detailed fault description, types of test performed and adjustments made and their effects.

06. DECLARATION OF CONFORMITY

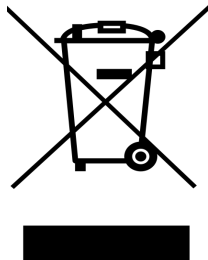
English

UDOM S.A. declares that the product with reference number 15.13.2 and description "Vacuum sealer Digit Zero" complies with the following CE marking requirements:



07. DISPOSAL OF WASTE FROM ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT.

The symbol for the disposal of waste from electrical and electronic equipment by domestic users in the European Union indicates that the products should not be mixed with general household waste. The users of electric and electronic equipment must take them to designated collection points when disposing of them, where they will be correctly processed. Should you require additional information regarding the locations where you can deposit such equipment for recycling, please contact the local authorities in your town or the sales outlet where you acquired the product.



01. DESCRIPTION

Le modèle Digit Zero 15.13.2 est un produit conçu pour l'ensachage sous vide à usage domestique. Ses prestations techniques en font un appareil recommandé pour les usagers exigeants ayant à effectuer souvent des ensachages et qui ont besoin de résultats durables et sûrs.

1.1. Caractéristiques techniques

	Machine à emballer sous vide Digit Zero
Référence	15.13.2
Dimensions	396 x 212 x 95 mm
Poids	2,90 Kg
Puissance	200 W
Tension	220 - 240 V / 50 Hz
Bruit	< 80 dB (A)
Matériau du bâti	Plastique ABS
Barre de scellage	300 mm
Vide maximum	-800 mbar
Succion	15 l/min

02. AVANT LA MISE EN MARCHÉ

- Lisez attentivement les instructions suivantes avant chaque utilisation de la machine.
- Conservez cette fiche d'instructions pour l'avenir.
- Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, notamment au niveau des éléments détachables. Si vous détectez une anomalie, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais la machine en marche sans surveillance.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Dans le cas contraire, vous vous exposez à un danger d'électrocution.
- Débranchez-la après chaque usage.
- Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

FONCTION DE LA MACHINE À EMBALLER SOUS VIDE

Cette machine ne doit être utilisée que pour mettre en sachets des aliments sous vide.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Placer l'ensacheuse sur une surface rigide et horizontale pour éviter oscillations et vibrations pendant son fonctionnement. La machine doit être installée dans un endroit sec et éloignée de sources de chaleur et de zones comportant des matériaux inflammables. Ne pas plonger l'ensacheuse électrique dans l'eau ou n'importe quel autre liquide.

03. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

TEMPS DE CONSERVATION

Le temps de conservation des aliments peut être multiplié par 2 ou 4 par rapport aux conditions normales ; le temps de conservation est fortement lié aux conditions dans lesquelles se trouve le produit au moment de l'ensachage et de la quantité d'eau qu'il contient. Quoi qu'il en soit, les aliments doivent être consommés dans la date limite indiquée sur l'emballage original.

IMPORTANT

Si les ensachages se succèdent rapidement, il peut se produire un effet de pré-scclage qui empêche l'extraction de l'air des poches. Attendre quelques secondes pour que la barre de scclage anti-adhérente de l'ensacheuse refroidisse avant de continuer.

Types de sachets: Cette ensacheuse ne fonctionne qu'avec des sachets gaufrés spéciaux pour l'ensachage à vide. Il est conseillé d'utiliser des sachets originaux Elma pour un meilleur résultat.

POUR ALLUMER LA MACHINE

- Branchez le câble électrique sur la prise de courant et connectez la machine au réseau.
- Appuyez sur le bouton "**On/Off**" du tableau de commandes.

POUR ÉTEINDRE LA MACHINE

- Lorsque la machine est en veille, appuyez sur le bouton "**On/Off**".

3.1. Ensemble machine à emballer sous vide

Le produit que vous avez acheté comporte les éléments suivants:

1. Couvercle supérieur
2. Logement porte-rouleaux
3. Tableau de commandes
4. Boutons de fermeture
5. Connecteur récipients
6. Chambre à vide
7. Barre de soudure anti-adhérente
8. Joints à vide
9. Joint de soudure
10. Fixations
11. Lame coupe-rouleaux

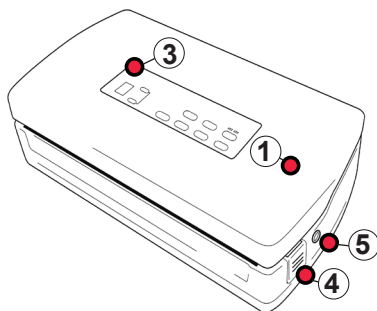


Figure 1.

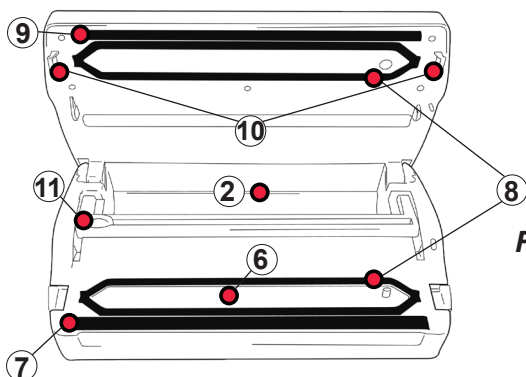
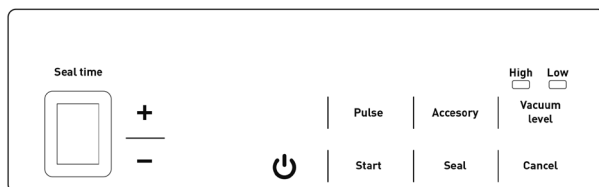


Figure 2.



3.2. Étapes à suivre la mise en sachets sous vide

1. Brancher l'ensacheuse.
2. Attendre environ 15 secondes que la machine chauffe avant de commencer le premier ensachage.
3. Introduire le produit à ensacher dans un sachet gaufré d'une taille adéquate en laissant environ 5 cm entre le bord du sachet et l'aliment.
4. Relever le couvercle (1) de la machine. Placer le sachet correctement étendu sur la barre de scellage anti-adhérente (7), en veillant à le centrer entre les marges de la chambre à vide (6).
5. Rabaisser le couvercle de l'ensacheuse et presse posant les mains sur les extrémités latérales, d'abord d'un côté et puis de l'autre, en même temps que presse les boutons de fermeture. Avec la pression exercée par le système de fermeture, le sachet reste bloqué dans la chambre à vide. Pour rouvrir le couvercle supérieur une fois qu'il a été fermé, appuyer sur les deux côtés de la couvercle simultanément et relever doucement le couvercle.
6. Pour lancer l'opération d'ensachage, appuyer sur le bouton **"Start"**. La pression exercée par le "système de fermeture rapide" de la machine suffit pour que le sachet commence à se comprimer en activant la pompe à vide. Il peut arriver que les joints à vide (8) soient détériorés et que le sachet ne soit pas correctement bloqué dans la chambre à vide. Dans ce cas, nous conseillons d'appuyer sur le couvercle supérieur pendant les 10 premières secondes du processus d'ensachage et de remplacer ces joints à vide le plus tôt possible.
7. Ce modèle d'ensacheuse est conçu pour fonctionner en programmation automatique. En appuyant sur le bouton **"Start"**, l'ensacheuse effectue le changement de phase entre aspiration et scellage du sachet automatiquement. L'ensacheuse est équipée d'un capteur de mesure du vide, qui stoppe le processus de scellage une fois qu'un niveau de vide supérieur à - 750 mbar est atteint. Pour annuler le processus d'aspiration, appuyer sur le bouton **"Cancel"**.
8. Il est aussi possible d'activer le processus de scellage du sachet manuellement en appuyant sur le bouton **"Pulse"**. Avec cette action, vous pouvez fermer le sachet lorsque vous le souhaitez pressant le bouton de scellage **"Seal"**. Cette fonction est particulièrement utile quand nous ensachons des aliments fragiles ou que nous ne voulons pas écraser, tels que des pâtisseries, feuilletés, poissons, etc...

9. L'écran numérique de l'ensacheuse fournit des renseignements sur le processus d'ensachage:

- Lorsque l'ensacheuse est en veille, l'écran affiche le temps de soudure programmé.
- En appuyant sur le bouton **“Start”**, un compte à rebours démarre, affichant la durée restante estimée pour finaliser la phase d'aspiration.
- Par la suite, c'est le compte à rebours concernant la phase de soudure qui démarre.

10. Ouverture automatique du couvercle: lorsque la soudure du sachet est terminée, la machine s'arrête automatiquement. La machine libère automatiquement le couvercle supérieur après avoir émis un signal sonore. Vous pouvez dès lors tirer légèrement vers le haut le couvercle.

3.3. Fonctions spécifiques

- **Fonction Pulse** : Pour une plus grande précision au moment d'ensacher manuellement des aliments délicats, en appuyant sur la touche **“Pulse”**, l'ensacheuse aspire l'air contenu dans le sachet tant que la touche reste appuyée. Une fois atteint le niveau de vide voulu, appuyer sur la touche **“Seal”** pour commencer la phase de scellage. À l'issue de cette phase, le couvercle s'ouvre automatiquement.

- **Fonction “Vacuum Level”** : Cette fonction permet de régler le niveau de vide de l'ensacheuse. Nous conseillons d'utiliser par défaut l'option **“High”** qui aspire l'air plus rapidement. Toutefois, si nous ensachons des aliments fragiles ou contenant des os, il convient plutôt d'utiliser l'option **“Low”** pour que l'ensachage soit plus progressif et éviter ainsi de détériorer l'aliment ou que le sachet ne se déchire. À chaque pression de la touche **“Vacuum Level”**, nous changeons de mode. Le voyant de chaque mode s'allume en sélectionnant celui-ci.

- **Fonction Accesory**: cette fonction permet d'effectuer le vide dans des récipients spéciaux. Connectez le tube d'aspiration au connecteur pour récipients (5) 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, l'ensacheuse s'arrêtera automatiquement. Vous pouvez alors déconnecter le récipient. Cette fonction ne doit être utilisée qu'avec des accessoires conçus spécifiquement pour l'emballage sous vide.

3.4. Utilisation de l'ensacheuse avec des rouleaux

Cette ensacheuse comporte un logement porte-rouleaux (2) compatible avec des rouleaux d'ensachage à vide Elma dans les tailles suivantes : 15 x 600, 20 x 600 et 30 x 600 cm. Pour introduire le rouleau pour ensacher à vide dans son logement, relever doucement le couvercle supérieur (1). Puis introduire le rouleau dans le logement, dérouler environ 20 cm de rouleau, soulever lame coupe-rouleaux (11) et faire passer le bord du rouleau par l'ouverture. Étirer le rouleau jusqu'à obtenir la longueur de la poche que vous voulez créer, refermer le couvercle et faire glisser le ciseau de droite à gauche pour couper le morceau de rouleau voulu. Introduire ensuite l'un des bords du morceau de rouleau dans la chambre à vide. Il doit se trouver centré dans la chambre à vide et correctement étendu sur la barre de scellage. Rabaisser le couvercle, appuyer sur la touche **"Seal"** et la machine ferme le morceau de rouleau par ce bord, formant ainsi un sachet. À partir de ce point, suivre les instructions décrites au paragraphe **"3.2 Instructions pour l'emballage dans des sachets"**.

3.5. Configuration de la durée de soudure

L'ensacheuse Digit Zero 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. La durée varie d'1 seconde par appui sur une des touches. 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 5 secondes de soudure.

04. NETTOYAGE

Après avoir utilisé la machine, il convient de nettoyer avec un détergent neutre tant la carcasse de l'appareil que la chambre à vide afin de garantir l'hygiène et une bonne conservation de l'ensacheuse. De même, il est important que tant la barre de soudure que le joint de soudure (9) soient propres à tout moment pour assurer une bonne fermeture du sachet, ainsi que les joints à vide. Vérifier périodiquement que la chambre à vide est libre de résidus ou d'impuretés pour éviter toute obstruction lors du processus d'aspiration.

05. ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS

RÈGLES D'ENTRETIEN

Pour le nettoyage, l'entretien ou le remplacement des pièces, la machine doit être débranchée.

INFORMATIONS

Pour tout type d'entretien, de révision ou de réparation, contactez directement Udom S.A.

PIÈCES DE RECHANGE

Seules des **PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES** autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Il convient de remplacer immédiatement les composants ou les pièces détériorés pour garantir un meilleur fonctionnement, économiser de l'énergie et même prévenir une panne plus grave sur la machine.

PRÉCAUTIONS

Les liquides doivent être congelés avant de pouvoir être ensachés, car s'ils sont aspirés ils peuvent endommager gravement la pompe à vide. De même, si vous allez ensacher de la viande, séchez-la d'abord avec un chiffon pour éviter l'aspiration de son jus comme décrit ci-dessus. Les produits en poudre ou en grain doivent être enveloppés dans une serviette avant de les ensacher pour éviter qu'ils ne soient aspirés et endommagent les conduits internes.

RANGEMENT

Il est important de ranger la machine dans un endroit sec et frais, à l'écart de produits chimiques agressifs ou de sources de chaleur. Pour prolonger la vie des joints à vide, en rangeant la machine fermez le couvercle sans activer le système de fermeture.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées après une analyse attentive (détection de pannes et causes possibles). Dans le cas d'une demande par écrit, veuillez préciser les aspects suivants : type de machine, numéro de référence, description détaillée de la panne, type de tests qui ont été réalisés, réglages réalisés et leurs effets.

06. DÉCLARATION

Français

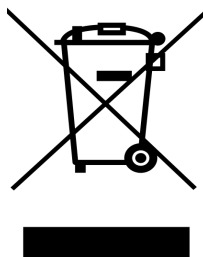
DE CONFORMITÉ

UDOM S.A. déclare que le produit référencé 15.13.2 et dénommé "Ensacheuse à vide Digit Zero" est conforme aux conditions suivantes du marquage CE:

CE EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 /
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 /
EN 61 000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 /
EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012 /
EN 60335-1:2012 + A11:2014 /
EN 62233: 2008

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

Le symbole de l'élimination des déchets d'appareils électriques et électroniques de la part des utilisateurs domestiques de l'Union Européenne indique que le produit ne peut pas être jeté avec les déchets ménagers. Les utilisateurs d'appareils électriques et électroniques domestiques sont invités à les déposer dans un centre de traitement agréé quand ils s'en sépareront afin qu'ils subissent un traitement approprié. Pour plus d'information sur les lieux où vous pouvez déposer ces appareils pour leur recyclage, veuillez contacter les autorités locales ou le point de vente où vous avez acheté le produit.



01. DESCRIÇÃO

O modelo Digit Zero 15.13.2 é um produto concebido para embalagem a vácuo no âmbito doméstico. O seu desempenho técnico torna-o recomendável para utilizadores exigentes que realizem embalagens frequentemente e precisem de resultados duradouros e seguros.

1.1. Características técnicas

	Embaladora a vácuo Digit Zero
Referência	15.13.2
Dimensões	396 x 212 x 95 mm
Peso	2,90 Kg
Potência	200 W
Tensão	220 - 240 V / 50 Hz
Ruído	< 80 dB (A)
Material do corpo	Plástico ABS
Barra de selagem	300 mm.
Vácuo máximo	-800 mbar
Sucção	15 l/min

02. ANTES DA INSTALAÇÃO

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que utilizar a máquina.
- Guarde sempre esta folha de instruções.
- Certifique-se de que a máquina se encontra em boas condições, prestando especial atenção às peças móveis. Caso detete alguma anomalia, entre em contacto com o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina à rede elétrica, certifique-se de que a tensão indicada na placa de características corresponde à rede elétrica local.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto este estiver em funcionamento.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Caso contrário, há perigo de morte por choque elétrico.
- Desligue o aparelho da tomada após cada utilização.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

FUNÇÃO DA EMBALADORA

Esta máquina pode ser usada apenas para embalar alimentos a vácuo.

Não está autorizado o uso da máquina para processos diferentes dos indicados pelo Elma.

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

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.

03. INSTRUÇÕES DE USO

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 indicados na embalagem original do alimento.

PARA LIGAR A EMBALADORA A VÁCUO

- Ligue o cabo elétrico na tomada de corrente e ligue a ficha da máquina à rede.
- Prima o botão “**On/Off**” do painel de comandos.

PARA DESLIGAR A EMBALADORA A VÁCUO

- Com a máquina em repouso, prima o botão “**On/Off**”.

IMPORTANTE

Se se efetuar embalamentos com rapidez, pode-se obter o efeito pré-selagem que impede a extração do ar dos sacos. Espere alguns segundos até a barra de selagem anti-aderente da embaladora arrefecer para seguir com o embalamento seguinte.

Tipo de sacos: Esta embaladora só funciona com **sacos gofrados especiais** para o embalamento a vácuo. Aconselha-se utilizar sacos originais Elma para um melhor resultado.

3.1. Conjunto do máquina de embalar a vácuo

O produto que adquiriu consta das seguintes partes:

1. Tampa
2. Caixa para porta-rolos
3. Painel de comandos
4. Botões de fecho.
5. Conector recipientes
6. Câmara de vácuo
7. Barra de selagem antiaderente
8. Borrachas de vácuo
9. Borracha de selagem
10. Fixações
11. Tesoura corta-rolos

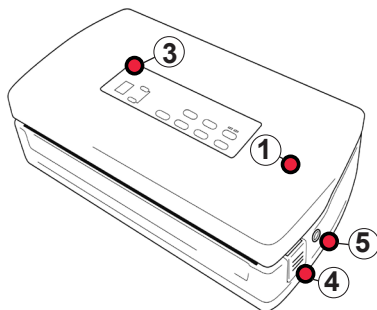


Figura 1.

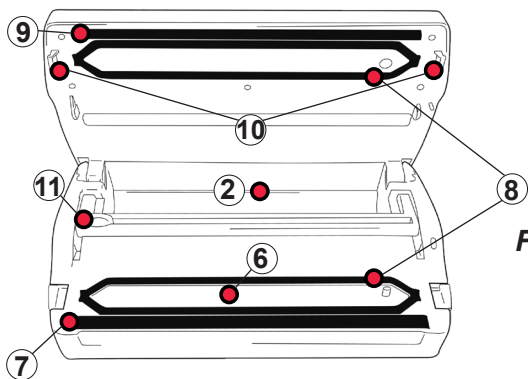
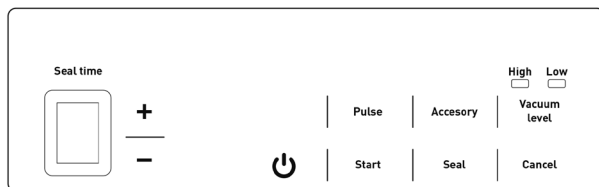


Figura 2.



3.2. Instruções para embalagem a vácuo

1. Ligue a embaladora à rede elétrica.
 2. Recomenda-se que aguarde cerca de 15 segundos até que a máquina aqueça antes de iniciar a primeira embalagem.
 3. Introduza o produto que deseja embalar num saco gofrado de tamanho adequado, deixando cerca de 5 cm entre a borda do saco e o alimento.
 4. Levante a tampa (1) da máquina. Coloque o saco estendido corretamente sobre a barra de selagem antiaderente (7), tentando deixá-lo centrado dentro das margens da câmara de vácuo (6).
 5. Abaixe a tampa superior e pressione apoiando as mãos nas laterais, primeiro um lado e logo o outro, ao mesmo tempo que pressiona os botões de fechamento (4) para fixar a tampa. Com a pressão exercida pelo sistema de fechamento, o saco de vácuo é bloqueado no interior da câmara de vácuo. Caso se deseje abrir a tampa superior depois de ser fechada, pressione a tampa em ambos dos extremos para desbloquear os botões de fechamento, e a tampa ficará desbloqueada ao ouvir um clique em cada extremo. Agora você já pode puxar gentilmente a tampa para cima.
 6. Para que o processo de embalagem se inicie, prima o botão **“Start”**. A pressão exercida pelo **“sistema de fecho fácil”** da máquina é suficiente para que o saco comece a comprimir-se ao ativar a bomba de vácuo. Pode acontecer que as borrachas de vácuo (8) estejam deterioradas e que o saco não fique bloqueado corretamente dentro da câmara de vácuo. Nesse caso, aconselhamos que pressione a tampa superior durante os primeiros 10 segundos do processo de embalagem e que substitua as borrachas de vácuo assim que possível.
 7. Este modelo de embaladora foi concebido para funcionamento em modo automático. Premir o botão **“Start”** faz com que a embaladora alterne entre a fase de aspiração e de selagem do saco automaticamente. A embaladora está equipada com um sensor de medição de vácuo, que executa o processo de selagem assim que tenha sido alcançado um nível de vácuo superior a -750 mbar. Caso queira cancelar o processo de aspiração, prima o botão **“Cancel”**.
 8. Também é possível ativar o processo de selagem do saco manualmente premindo o botão **“Pulse”** (Selagem). Com esta ação é possível selar o saco no momento desejado pressionando a selagem **“Seal”**.
-

É uma opção especialmente útil para embalar alimentos frágeis ou que não devem ser esmagados, como por exemplo: bolos, folhados, peixe, etc...

9. O visor digital da embaladora informa do processo de embalagem:

- Quando a embaladora está em repouso, o visor mostra o tempo de selagem programado.
- Depois de premir o botão **“Start”**, inicia-se uma contagem decrescente onde se mostra o tempo estimado que resta para terminar a fase de aspiração.
- De seguida, começa a contagem decrescente da fase de selagem.

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

3.3. Funções especiais

- **Função “Pulse” (Aspirar):** para uma maior precisão na hora de embalar manualmente alimentos delicados, premir a tecla **“Pulse”** (Aspirar) fará com que a embaladora aspire o ar contido no saco enquanto a tecla estiver premiada. Assim que o nível de vácuo desejado for alcançado, prima a tecla **“Seal”** (Selar) para que comece a fase de selagem. Após a conclusão desta fase, a tampa abre-se automaticamente.

- **Função “Vacuum Selector”:** esta função permite regular o nível de vácuo da embaladora. Por defeito, recomenda-se utilizar a opção **“High”** (Elevada), uma vez que o ar será aspirado mais rapidamente. No entanto, se estiverem a ser embalados alimentos frágeis ou que contenham ossos, recomenda-se que selecione a opção **“Low”** (baixa) para que a embalagem seja mais progressiva, evitando assim que o alimento se estrague ou que o saco rasgue. Cada vez que pressionar a tecla **“Speed”** (Velocidade), o modo será alterado. A luz LED de cada modo ilumina-se quando a tecla for selecionada.

- **Função Accessory:** mediante esta função, pode-se realizar o vácuo em recipientes especiais. Ligue o tubo de aspiração no conector para recipientes (5) 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 **“Accessory”** e o processo de aspiração começará. Ao chegar ao nível ótimo 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.

3.4. Utilizar a embaladora com rolos

Esta embaladora está equipada com uma caixa para porta-rolos (2) compatível com rolos Elma para embalar a vácuo com os seguintes tamanhos: 15 x 600, 20 x 600 e 30 x 600cm. Para introduzir o rolo para embalar a vácuo na respetiva caixa, levante com suavidade a tampa. Em seguida, introduza o rolo na caixa, desenrole aproximadamente 20 cm de rolo e levante a tesoura corta rolos (11) fazendo passar a borda do rolo pela abertura. Estique o rolo até obter o comprimento do saco que deseja criar, volte a fechar o cortador e deslize a tesoura da direita para a esquerda para cortar o pedaço de rolo que deseja extrair. De seguida, introduza uma das bordas do pedaço de rolo na câmara de vácuo. O pedaço de rolo deve ficar centrado na câmara de vácuo e estendido corretamente sobre a barra de selagem. Baixe a tampa e prima a tecla **“Seal”** (Selagem) para que a máquina sele o pedaço de rolo por essa borda, criando, assim, um saco. A partir deste ponto, siga as instruções descritas na secção **3.2 “Instruções para embalar com sacos”**.

3.5. Configuração do tempo de selagem

A embaladora Digit Zero permite configurar o tempo de selagem por meio do visor digital. Estando a máquina em repouso, prima as teclas +/- para aumentar ou diminuir o tempo de selagem. Por cada pulsação das teclas, o tempo variará 1 segundo.

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 5 segundos de selagem.

04. LIMPEZA

Depois de utilizar a máquina, é recomendável limpar a armação do aparelho e a câmara de vácuo com sabão neutro com o objetivo de garantir a higiene e uma conservação correta da embaladora. Do mesmo modo, é importante que tanto a barra de selagem como a borracha de selagem (9) e as borrachas de vácuo estejam sempre limpas para assegurar uma correta selagem do saco. Verifique periodicamente se a câmara de vácuo está livre de resíduos ou impurezas para evitar obstruções no processo de esvaziamento do ar.

05. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS

NORMAS DE MANUTENÇÃO

Para a limpeza e manutenção da máquina ou substituição de peças, é necessário desligar a máquina da tomada. Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contate diretamente a Udom S.A.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contate diretamente a Udom S.A.

PEÇAS SOBRESSELENTES E DE SUBSTITUIÇÃO

Só podem ser utilizadas **PEÇAS SOBRESSELENTES ORIGINAIS** que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. É recomendável que os componentes ou peças deteriorados sejam imediatamente substituídos para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia e mesmo a prevenção de avarias significativa na embaladora.

PRECAUÇÕES ARMAZENAMENTO

Os líquidos devem ser congelados antes de poderem ser embalados, uma vez que se forem aspirados podem danificar gravemente a bomba de vácuo. Assim, se embalar carne, é recomendável secá-la com um pano para evitar a aspiração do seu suco pelo motivo descrito anteriormente. Os produtos em pó ou em grão devem ser envolvidos num guardanapo antes de serem embalados para evitar que sejam aspirados e danifiquem as condutas internas.

ARMAZENAMENTO

É importante que a embaladora seja armazenada num lugar seco e fresco, afastado de produtos químicos agressivos ou fontes de calor. Para prolongar a vida das borrachas de vácuo, ao guardar a embaladora feche a tampa sem ativar o sistema de fecho.

PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Os pedidos de assistência técnica devem ser efetuados depois de uma análise cuidada (deteção de avarias e possíveis causas). No caso de uma petição por escrito, aconselhamos que sejam especificados os seguintes termos: tipo de máquina, número de referência, descrição detalhada da avaria, tipo de testes realizados e ajustes realizados e respetivos efeitos.

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Português

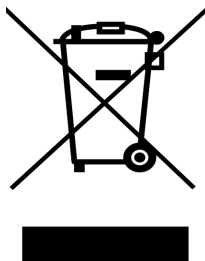
A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 15.13.2 e descrição “Embaladora a vácuo Digit Zero” cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:



EN 55 014-1:2006 + A1:2009 + A2:2011 /
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008 /
EN 61 000-3-2:2014 / EN 61000-3-3:2013 /
EN 60 335-2-45:2002 + A1:2008 + A2: 2012 /
EN 60335-1:2012 + A11:2014 /
EN 62233: 2008

07. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

O símbolo da eliminação de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos por parte de utilizadores domésticos da União Europeia indica que não é permitido eliminar o produto juntamente com os resíduos domésticos. Os utilizadores de aparelhos elétricos e eletrônicos domésticos deverão entregá-los em pontos autorizados quando os eliminarem, para que sejam geridos de forma correta. Se desejar informação adicional sobre os locais onde pode depositar estes aparelhos para a sua reciclagem, contate as autoridades locais da sua cidade ou no ponto de venda onde adquiriu o produto.



[illegible]



ELMA®



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 período 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.

Français

Veuillez compléter cette garantie. Celle-ci 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), accompagné du produit défectueux durant 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 factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.

Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

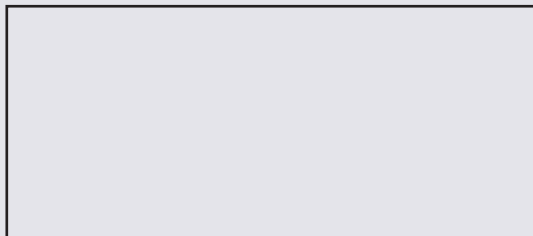
.....

País / Country / Pays / País

Tel.

Email

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome

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.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., 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.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goiain, Zabaldea, 1, de Legutiano.





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



ELMA[®]

♦ Desde 1924 ♦

www.elma.es



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

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