

Jata

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE

INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO

BEDIENUNGSANLEITUNG



JEEV2240

ENVASADORA / SELLADORA AL VACÍO

SELADOR DE SACOS A VÁCUO

VACUUM SEALER

CONDITIONNEUSE SCELLEUSE SOUS VIDE

INVASATRICE, SIGILLATRICE SOTTOVUOTO

EINFÜLLER UND VAKUUMIERER



DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

202402

Mod. JEEV2240	220-240 V~	50-60Hz	120 W
----------------------	-------------------	----------------	--------------

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

COMPONENTES PRINCIPALES

1. Botón vacío y sellado – Cancelar.
2. Botón de vacío.
3. Botón de sellado.
4. Botones apertura.
5. Toma de aire.
6. Cámara de vaciado.
7. Esponja para vacío.
8. Banda de sellado.
9. Botón de alimento (Seco/Húmedo).
10. Botón de modo (Normal/Suave).
11. Accesorio de vacío.
12. Cuchilla de corte.
13. Cable alimentación.
14. Indicadores luminosos.
15. Recogecable.

MAIN COMPONENTS

1. Vacuum and sealed button – Cancel.
2. Vacuum button.
3. Sealed button.
4. Opening buttons.
5. Air inlet.
6. Vacuuming chamber.
7. Vacuum foam.
8. Sealing strip.
9. Food button (Dry / Wet).
10. Mode button (Normal / Soft).
11. Vacuuming accessory.
12. Cutting blade.
13. Power cord.
14. Light indicators.
15. Cord storage.

COMPONENTI PRINCIPALI

1. Tasto sottovuoto e sigillatura – Annulla.
2. Pulsante di sottovuoto.
3. Pulsante di sigillatura.
4. Pulsanti di apertura.
5. Presa d'aria.
6. Cámara di sottovuoto.
7. Spugna per vuoto.
8. Banda di sigillatura.
9. Pulsante di alimento (Secco/Umidità)
10. Pulsante di modalità (Normale/Delicata).
11. Accessorio sottovuoto.
12. Lama de taglio.
13. Cavo di alimentazione.
14. Spie luminose
15. Portacavi.

PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Botão de vácuo e selagem – Cancelar.
2. Botão de vácuo.
3. Botão de selagem.
4. Botões abertura.
5. Entrada de ar.
6. Câmara de vácuo.
7. Esponja para vácuo.
8. Banda de selagem.
9. Botão de alimento (Seco/Húmido).
10. Botão de modo (Normal/Suave).
11. Acessório de vácuo.
12. Lâmina de corte.
13. Cabo alimentação.
14. Indicadores luminosos
15. Sistema de recolha do cabo.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Bouton de mise sous vide et scellement – Annuler.
2. Bouton de mise sous vide.
3. Bouton de scellage.
4. Boutons ouverture.
5. Clochette d'aspiration.
6. Chambre à vidange.
7. Éponge pour vide.
8. Barre de soudure.
9. Bouton d'aliment (Sec/Humide).
10. Bouton de mode (Normal/Doux).
11. Accessoire de mise sous vide.
12. Lame.
13. Câble alimentation.
14. Témoins lumineux
15. Rangement du câble.

HAUPTBESTANDTEILE

1. Knopf Vakuum und Versiegeln – Abbrechen
2. Vakuumpaste.
3. Verschweißstaste
4. Öffnungstasten
5. Lufteinlass.
6. Vakuumpammer
7. Vakuum-Schaumdichtung
8. Versiegelungstreifen.
9. Knopf Lebensmittelauswahl (trocken/feucht).
10. Knopf Modusauswahl (normal/schonend).
11. Vakuumzubehörteil
12. Schneidmesser
13. Stromkabel
14. Betriebsleuchten
15. Kabelaufwickler.

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner el aparato en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se le ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No lo conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- La manipulación o sustitución de cualquier componente deberá ser realizada por un Servicio Técnico Autorizado.
- No lo deje en funcionamiento sin vigilancia.
- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con las partes calientes.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la envasadora fuera de su alcance.
- Manténgalo alejado de cortinas, líquidos u otros materiales inflamables.
- Evite el contacto con la banda de sellado. Está caliente y puede producir quemaduras.
- Manténgalo alejado de superficies calientes.
- Este aparato ha sido diseñado para uso exclusivamente doméstico.
- **MUY IMPORTANTE: Nunca debe sumergir el aparato ni el cable de alimentación en agua u otros líquidos.**

- Al desconectarlo, tire de la clavija; nunca del cable.
- No debe ser utilizado al aire libre.
- La limpieza y el mantenimiento, a realizar por el usuario, no deben realizarlo los niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio postventa o personal similar cualificado con el fin de evitar un peligro.
- Deje la tapa abierta después de cada uso, evita que se aplique presión a la espuma de sellado.
- El sistema de vaciado no es apto para alimentos líquidos.
- No haga el vacío en alimentos con gran cantidad de líquido porque el tubo de vaciado no puede ser limpiado apropiadamente.
- Después del uso, no toque la banda de sellado cuando abra la tapa. Superficie caliente.

INSTRUCCIONES DE USO

- Utilice siempre recambios originales. (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6)

I. Obtener una bolsa de un rollo de plástico

1. Conecte el aparato a la red.
2. Estire el rollo hasta obtener la medida que desee para la bolsa y córtelo con la ayuda de la cuchilla (12)
3. Abra los cierres laterales (4) y levante la tapa.
4. Coloque un extremo del trozo cortado sobre el elemento de sellado (8).
5. Cierre la tapa superior y fije los cierres laterales.
6. Presione el botón (3) para comenzar el sellado de la bolsa. Durante el proceso, el indicador luminoso (14) situado junto al botón de sellado (3) se iluminará. Durante este procedimiento se activará el vacío unos segundos y continuará el sellado.
7. Al finalizar el proceso, el piloto (14) se apagará.
8. Presione los botones de apertura (4) laterales para abrir la tapa y sacar la bolsa. La bolsa estará preparada entonces para el vaciado y sellado.
9. Continúe ahora con el procedimiento II

II. Empaquetado al vacío con bolsa

1. Coloque el producto en el interior de la bolsa.
2. Limpie y estire la apertura de la bolsa, asegúrese de que no haya polvo, ondas o arrugas y que la zona donde se va a efectuar el sellado en la bolsa esté totalmente seca.
3. Coloque la apertura de la bolsa dentro de la cámara de vaciado (6).
Asegúrese de que la toma de aire (5) no está cubierta por la bolsa y que están presentes las espumas para vacío (7).

4. Cierre la tapa hasta escuchar un “click” en ambos lados y presione los botones de alimento y de modo (9 y 10) para elegir la mejor opción que necesite (dependiendo si desea un sellado para alimentos secos o húmedos (9) y un modo normal o modo suave (10)), se iluminará el indicador luminoso (14) correspondiente.
 - Alimento seco, para alimentos sin nada de líquidos.
 - Alimento húmedo, para alimentos con un poco de líquidos.
 - Vaciado normal para alimentos secos o duros, como carne, nueces y otros alimentos.
 - Vaciado modo suave para alimentos blandos o sensibles, como frutas blandas y alimentos cocidos.
5. Presione el botón vacío y sellado (1), se iluminará el indicador luminoso (14) y comenzará su funcionamiento. Primero, el aparato realizará el vaciado, que puede alcanzar una presión de -70 kPa, iluminándose el indicador luminoso (14) del botón de vacío (2) y a continuación, sellará la bolsa automáticamente, iluminándose el indicador del Botón de sellado (3) Durante el proceso el indicador luminoso (14) situado junto al botón de vacío y sellado (1), estará iluminado. Al finalizar el proceso, se apagará.
6. Puede cancelar el proceso presionando en cualquier momento el Botón vacío y sellado – Cancelar (1). El proceso terminará automáticamente y el indicador luminoso (14) se apagará.
7. El empaquetado al vacío ha finalizado. Presione los botones de apertura laterales (4) para abrir la tapa y sacar la bolsa.

NOTA:

- Para un mejor efecto de sellado, es preferible dejar enfriar la máquina durante 1 minuto antes del volver a utilizarla.
- Elimine cualquier resto de líquido o alimento de la cámara de vacío (6) antes de realizar otro empaquetado.
- No realice la función de sellado continuamente para evitar un sobrecalentamiento del elemento de calor.
- La máquina está preparada para ser usada con las bolsas adecuadas.
- No utilice otro tipo de bolsa que no sea apta para el vaciado.
- Corte la bolsa con el cortador (12) para abrir la zona de sellado.

III. Vaciado externo

1. Asegúrese de que el recipiente o bolsa en la que vaya a realizar el vacío está limpio y seco.
2. Coloque los alimentos dentro del recipiente o bolsa y deje por lo menos 2 centímetros entre el alimento y el borde de la tapa o cierre.
3. Introduzca un extremo del accesorio (11) en la toma de aire (5), con la tapa del aparato abierta, y el otro extremo, colóquelo en el recipiente o bolsa elegida.
4. Presione el botón de vacío (2) para comenzar el vaciado. La máquina parará automáticamente cuando se haya conseguido la suficiente presión de vaciado.

NOTA: Retire primero el extremo del tubo del recipiente. Si retira antes el extremo del tubo de la toma de aire, el vaciado se perderá.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza, asegúrese que el aparato está desconectado de la red y ha enfriado.
- Límpielo con un paño ligeramente humedecido.
- No emplee en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc., que puedan deteriorar el recubrimiento.
- Deje la tapa abierta después de cada uso, evita que se deforme la espuma de sellado.

PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.



ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes.
- Não deixe sacos de plástico ou elementos da embalagem ao alcance das crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não o ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- O manuseamento ou a substituição de qualquer componente deverá ser realizado por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.
- Não o deixe em funcionamento sem vigilância.
- Evite que o cabo de alimentação entre em contacto com as partes quentes.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- Mantenha-o afastado de cortinas ou outros materiais inflamáveis.
- Evite o contacto com a banda de selagem. Está quente e pode causar queimaduras.
- Mantenha-o afastado de superfícies quentes.
- Este aparelho foi concebido para utilização exclusivamente doméstica.

- **MUITO IMPORTANTE: Nunca mergulhe a estrutura principal nem o cabo de alimentação em água ou outros líquidos.**
- Para o desligar puxe pela ficha e nunca pelo cabo.
- Não deve ser utilizado ao ar livre.
- A limpeza e a manutenção a ser realizada pelo utilizador não deve ser executada por crianças sem vigilância
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal devidamente qualificado, a fim de evitar situações de perigo.
- Deixe a tampa aberta após cada utilização; evita que se aplique pressão à espuma de selagem.
- O sistema de drenagem não é adequado para alimentos líquidos.
- Não faça vácuo em alimentos com uma grande quantidade de líquido porque o tubo de drenagem não pode ser limpo corretamente.
- Após a utilização, não toque na banda de selagem quando abrir a tampa. Superfície quente.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Use sempre recargas originais. (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6).

I. Obter um saco de um rolo de plástico

1. Ligue o aparelho à rede.
2. Estique o rolo até obter a medida desejada para o saco e corte-o com a ajuda da lâmina (12).
3. Abra os fechos laterais (4) e levante a tampa.
4. Coloque uma extremidade do pedaço cortado sobre o elemento de selagem (8).
5. Feche a tampa superior e fixe os fechos laterais.
6. Pressione o botão (3) para iniciar a selagem do saco. Durante o processo, o indicador luminoso (14) localizado junto do botão de selagem (3) iluminar-se-á. Durante este procedimento o vácuo será ativado por alguns segundos e a selagem continuará.
7. Ao terminar o processo, a luz piloto (14) apagar-se-á.
8. Pressione os botões de abertura (4) laterais para abrir a tampa e retirar o saco. O saco ficará, então, preparado para o vácuo e a selagem.
9. Continue, agora, com o procedimento II

II. Embalagem a vácuo com saco

1. Coloque o produto dentro do saco.
2. Limpe e estique a abertura do saco, certifique-se que não existe pó ou rugas e que a zona por onde vai selar o saco está totalmente seca.
3. Coloque a abertura do saco dentro da câmara de vácuo (6). Certifique-se que a entrada de ar (5) não está coberta pelo saco e que estão presentes as espumas para vácuo (7).
4. Feche a tampa até ouvir um "clique" em ambos os lados e pressione os botões de alimento e de modo (9 e 10) para escolher a melhor opção que precisar (dependendo se deseja uma selagem para alimentos secos ou húmidos (9) e um modo normal ou suave (10). O indicador luminoso correspondente (14) acenderá.
 - Alimentos secos, para alimentos sem líquidos.
 - Alimentos húmidos, para alimentos com algum líquido.
 - Vácuo modo normal para alimentos secos ou duros, como carne, frutos secos e outros alimentos.
 - Vácuo modo suave para alimentos macios ou sensíveis, como frutas macias e alimentos cozinhados.
5. Pressione o botão vácuo e selagem (1). A luz indicadora (14) acenderá e iniciar-se-á o seu funcionamento. Primeiramente, o aparelho esvaziará o saco, que pode atingir uma pressão de 70 kPa, acendendo-se a luz indicadora (14) do botão de vácuo (2) e, em seguida, selará o saco automaticamente, iluminando-se o indicador do Botão de selagem (3). Durante o processo, o indicador luminoso (14) localizado junto do botão de vácuo e selagem (1) iluminar-se-á. Ao terminar o processo, apagar-se-á.
6. Pode cancelar o processo a qualquer momento, pressionando o botão vácuo e selagem – Cancelar (1). O processo terminará automaticamente e o indicador luminoso (14) apagar-se-á.
7. O embalamento a vácuo terminou. Pressione os botões de abertura laterais (4) para abrir a tampa e retirar o saco.

Nota:

- Para uma melhor selagem é preferível deixar arrefecer a máquina durante 1 minuto antes de voltar a utilizá-la.
- Elimine qualquer resto de líquido, ou alimento, da câmara de vácuo (6) antes de efectuar um outro embalamento.
- Não execute, continuamente, a função de selagem para evitar o sobreaquecimento do elemento de calor.
- A máquina está pronta para ser usada com os sacos apropriados.
- Não utilize outro tipo de saco que não seja apropriado para o vácuo.
- Corte o saco com o cortador (12) para abrir a zona de selagem.

III. Vácuo externo

1. Certifique-se de que o recipiente ou saco onde vai realizar o vácuo está limpo e seco.
2. Coloque os alimentos dentro do recipiente ou saco e deixe, pelo menos, 2 centímetros entre o alimento e o rebordo da tampa ou fecho.
3. Insira uma extremidade do acessório (11) na entrada de ar (5), com a tampa do aparelho aberta, e a outra extremidade, coloque-a no recipiente ou saco escolhido.
4. Pressione o botão de vácuo (2) para iniciar o vácuo. A máquina parará automaticamente quando for obtida a pressão de vácuo suficiente.

NOTA: Retire primeiro a extremidade do tubo do recipiente. Se a extremidade do tubo da entrada de ar for retirada antes, o vácuo perder-se-á.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se de que o aparelho está desligado da rede.
- Limpe-o com um pano levemente humedecido.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc., que possam deteriorar a protecção.
- Deixe a tampa aberta após cada utilização; evita que a espuma de selagem se deforme.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.



ENGLISH

ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep it for future enquires.
- This appliance can be used by children at the age of 8 or more and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given an appropriate supervision or instruction concerning the safety use of the appliances and understand the dangers involved.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect to the mains without checking that the voltage on the rating plate and that of your household are the same.
- Manipulation or replacement of any component must be performed by an authorized service centre.
- Do not leave unattended while in use.
- Take care the cable does not touch any hot parts.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Keep out of curtains or other flammable materials.
- Avoid any contact with the sealing strip. It is hot and can burn.
- Keep away from hot surfaces.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- **VERY IMPORTANT: Do not immerse the main body and/ or the cable cord of the appliance in water or any other liquid.**

- To unplug, pull from the plug, never from the cable.
- It must not be used outdoors.
- The cleaning and maintenance done by users, can not be done by children without any supervision.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its after-sales service or similar qualified personnel in order to avoid any danger
- Leave the lid opened after each use, avoid pressure being applied to the sealing foam.
- The vacuuming system is not suitable for liquid foods.
- Do not vacuum food with a large amount of liquid because the vacuuming tube can not be cleaned properly.
- After use, do not touch the sealing strip when opening the lid.
Hot surface.

INSTRUCTIONS OF USE

- Always use original spare parts. (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6).

I. Making a bag with a plastic roll

1. Connect the appliance to the mains.
2. Pull the roll until the extent desired for the bag and cut it with the cutting blade (12).
3. Open the side latches (4) and lift the lid.
4. Place one end of the cut piece on the sealing element (8).
5. Close the top cover and secure the side locks.
6. Press the button (3) to start sealing the bag. During the process, the light indicator (14) located next to the sealing button (3) will light on.
During this procedure the vacuum will be activated for a few seconds and the sealing will continue.
7. At the end of the process the pilot (14) will switch off.
8. Press the opening buttons (4) to open the lid and remove the bag. The bag will be ready for vacuuming and sealing.
9. Continue now with procedure II

II. Vacuum packaging with bag

1. Place the items inside the bag.
2. Clean and stretch the opening of the bag, ensure that there is no dust, waves or wrinkles and have in mind that the sealing area is totally dry.
3. Place the bag opening into the vacuuming chamber (6). Make sure the air inlet (5) is not covered by the bag and the vacuum foam (7) will be correctly placed.

4. Close the lid until you hear a “click” in both sides and press the food and mode buttons (9 and 10) to choose the best option (depending on whether you desire a seal for dry or wet foods (9) and a normal mode or soft mode (10)), the corresponding indicator light (14) will illuminate.

- Dry food, for foods without any liquids.
- Wet food, for foods with a little liquid.
- Normal vacuuming for dry or hard foods, such as meat, nuts and other foods.
- Soft mode vacuuming for soft or sensitive foods, such as soft fruits and cooked foods.

5. Press the empty and sealed button (1), the indicator light (14) will illuminate and its operation will begin. First, the device will empty, which can reach a pressure of -70 kPa, with the indicator light (14) on the vacuum button (2) illuminating, and then it will seal the bag automatically, with the indicator on the Sealing Button (3) illuminating.

During the process the light indicator (14), located next to the vacuum and sealing button (1), will be illuminated. At the end of the process, it will switch off.

6. You can cancel the process at any time by pressing the Empty and Sealed – Cancel Button (1). The process will end automatically and the light indicator (14) will turn off.

7. The vacuum packaging is complete. Press at the same time the opening buttons (4) to open the lid and remove the bag.

NOTE

- For an improved sealing effect, leave the machine to cool for a minute before using it again.
- Eliminate any remaining liquid or food from the vacuum chamber (6) before further packing.
- Do not carry out the sealing function continuously to avoid overheating the heating element.
- The machine is designed to be used with suitable bags.
- Do not use another type of bag that is not suitable for vacuum packing.
- Cut the bag with the cutting blade (12) to open the sealing area.

III. External vacuum

1. Make sure the container or bag in which you are going to vacuum is clean and dry.

2. Place the foods in the bowl or bag and leave at least 2 centimetres between the food and the edge of the cover.

3. Insert one end of the accessory (11) into the air intake (5), with the lid of the device open, and place the other end in the chosen container or bag.

4. Press the vacuum button (2) to begin vacuuming. The machine will stop automatically when it has obtained sufficient vacuuming pressure.

NOTE: First remove the end of the tube from the bowl. If you remove first the end of the tube from the air inlet, the vacuum will be lost.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning, make sure the appliance is unplugged from the mains.
- Clean with a slightly dampened cloth.
- Do not use abrasive or chemical products, metallic scourers, and such may deteriorate the protection.
- Leave the lid opened after each use, avoid deforming the sealing foam.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.



ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, si elles ont reçu l'instruction ou la surveillance pertinentes concernant l'utilisation de l'appareil d'une façon sûre et comprennent les dangers qu'il implique.
- Ne laissez jamais à la portée des enfants sacs en plastique ou éléments de l'emballage. Ils peuvent être d'éventuelles sources de danger.
- Ne le branchez pas sans être sûrs que le voltage indiqué sur la plaque de caractéristiques et celui de votre maison coïncident.
- Manipulation ou le remplacement d'un composant doit être effectué par un centre de service autorisé.
- Ne le laissez jamais en marche sans surveillance.
- Évitez que le câble d'alimentation n'entre en contact avec les parties chaudes.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Maintenez-le éloigné des rideaux, liquides ou autres matériaux inflammables.
- Évitez le contact avec la barre de soudure. Elle est chaude et peut provoquer des brûlures.
- Maintenir loin des surfaces chaudes.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour usage domestique.

- **TRÈS IMPORTANT: Ne plongez jamais le corps principal ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.**
- Au moment de le débrancher, tirez sur la prise, jamais du câble.
- Ne pas utiliser à l'air libre.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel équivalent qualifié afin d'éviter tout danger.
- Laissez le couvercle ouvert après chaque utilisation pour éviter de faire pression sur le joint de scellage.
- Le système de mise sous vide n'est pas adapté aux aliments liquides.
- Ne pas emballer sous vide des aliments contenant une grande quantité de liquide, car le tuyau de mise sous vide ne peut pas être bien nettoyé.
- Après utilisation, ne pas toucher la barre de soudure à l'ouverture du couvercle. Surface chaude.

MODE D'EMPLOI

- Toujours utiliser les rouleaux d'origine. (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6).

I. Obtenir un sachet d'un rouleau de plastique

1. Connectez l'appareil au réseau.
2. Tirez sur le rouleau pour obtenir un sac de la dimension souhaitée et coupez-le à l'aide de la lame (12).
3. Ouvrez les fermetures latérales (4) et soulevez le couvercle.
4. Placez une extrémité de la pièce découpée sur l'élément d'étanchéité (8).
5. Fermez le couvercle supérieur et sécurisez les serrures latérales.
6. Appuyez sur le bouton (3) pour commencer à sceller le sac. Pendant le processus, le témoin lumineux (14) situé près du bouton de scellement (3) s'allumera. En même temps, la procédure de mise sous vide s'activera quelques secondes et le scellement se poursuivra.
7. À la fin du processus, le voyant (14) s'éteindra.
8. Appuyez sur les boutons d'ouverture (4) sur les côtés pour ouvrir le couvercle et sortir le sac. Le sac sera alors prêt pour la mise sous vide et le scellage.
9. Continuez alors avec la procédure II.

II. Mise sous vide avec sachet

1. Placez le produit à l'intérieur du sachet.
2. Nettoyez et étirez l'ouverture du sachet, assurez-vous qu'il n'y a pas de poussière, d'ondulation ou de plis et que la zone où la fermeture du sachet ca s'effectuer est totalement sèche.
3. Placez l'ouverture du sac dans la chambre de mise sous vide (6). Assurez-vous que le sac ne recouvre pas la prise d'air (5) et que les joints de mise sous vide sont bien présents (7).
4. Fermez le couvercle jusqu'à entendre un « clic » des deux côtés et appuyez sur les boutons d'aliment et de mode (9 et 10) pour choisir la meilleure option dont vous avez besoin (selon si vous avez besoin d'un scellement pour aliments secs ou humides (9) et un mode normal ou un mode doux (10)), le témoin lumineux correspondant s'allumera (14).
 - Aliment sec, pour aliments sans aucun liquide.
 - Aliment humide, pour aliments avec un peu de liquide.
 - Vide normal pour les aliments secs ou durs, comme la viande, les noix et autres.
 - Vide léger pour les aliments mous ou sensibles, comme les fruits et les aliments cuits.
5. Appuyez sur le bouton de mise sous vide et de scellement (1), le témoin lumineux (14) s'allumera et il commencera à fonctionner. D'abord, l'appareil réalisera la mise sous vide, pouvant atteindre une pression de -70 kPa, le témoin lumineux (14) du bouton de vide (2) s'allumant et il scellera automatiquement le sac, s'allumant alors le témoin du bouton de scellement (3).
Pendant le processus, le témoin lumineux (14) situé près du bouton de mise sous vide et de scellement (1) sera allumé. Il s'éteindra quand l'opération s'achève.
6. Il est possible d'annuler le processus en appuyant à tout moment sur le Bouton de mise sous vide et scellement - Annuler (1). Le processus s'arrêtera automatiquement et le témoin lumineux (14) s'éteindra.
7. Le conditionnement sous vide est terminé. Appuyez sur les boutons d'ouverture (4) sur les côtés pour ouvrir le couvercle et sortir le sac.

NOTE:

- Pour un meilleur effet de soudure, il est préférable de laisser refroidir la machine durant 1 minute avant de la réutiliser.
- Éliminez le reste de liquide ou aliment de la chambre à vide (6) avant de réaliser une autre mise en paquet.
- Ne réalisez pas la fonction de scellement en continu, afin d'éviter de surchauffer l'élément de chaleur.
- La machine est prête à l'emploi avec les sachets correspondant.
- N'utilisez pas d'autre type de sachet qui n'est pas apte au vide.
- Coupez le sac avec la lame (12) pour ouvrir la zone de scellage.

III. Mise sous vide externe

1. Assurez-vous que le récipient ou le sac avec lequel vous allez réaliser le vide est propre et sec.
2. Placez les aliments dans le récipient ou le sac, et laissez au moins 2 centimètres entre l'aliment et le bord du couvercle ou la fermeture.
3. Introduisez une extrémité de l'accessoire (11) dans la prise d'air (5) avec le couvercle de l'appareil ouvert, et placez l'autre extrémité dans le récipient ou le sac choisi.
4. Appuyez sur le bouton de mise sous vide (2) pour lancer le vide. La machine s'arrêtera automatiquement quand la pression suffisante de vide aura été atteinte.

NOTE : Retirez d'abord l'embout du tuyau du récipient. Si vous retirez d'abord l'embout du tuyau de la prise d'air, de l'air entrera dans le récipient.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder à son nettoyage, assurez-vous que l'appareil est déconnecté.
- Nettoyez avec un linge légèrement humide.
- N'utilisez pas pour le nettoyage des produits chimiques ou abrasifs, éponges métalliques, etc., pouvant détériorer la plaque.
- Laissez le couvercle ouvert après chaque utilisation pour éviter de déformer le joint de scellage.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, si vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son ultérieur traitement, dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à cet effet.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. Vous contribuerez ainsi à la protection et l'amélioration de l'environnement.



ITALIANO

ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età uguale o maggiore a 8 anni, persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Tenere le buste di plastica ed i componenti l'imballaggio lontano dalla portata dei bambini. Possono essere pericolosi.
- Non connettere l'apparecchio alla corrente senza aver verificato che il voltaggio sia compatibile.
- La manipolazione o la sostituzione di qualunque componente dovrà essere realizzata da un servizio tecnico autorizzato.
- Non lasciare incustodito quando è in funzione.
- Evitare il contatto del cavo con le parti calde.
- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Usare lontano da materiali infiammabili.
- Eviti il contatto con la banda sigillatrice. E' calda e può produrre bruciature.
- Mantenga l'apparecchio lontano da superfici calde.
- Questo apparecchio è stato studiato esclusivamente per uso domestico.
- **MOLTO IMPORTANTE: Non deve mai sommergere il corpo principale né il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi.**

- Per staccare, tirare la spina e mai il cavo.
- Non deve essere usato all'aperto.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione di un maggiore.
- Se il cavo di alimentazione é danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio tecnico o da personale qualificato, in modo da evitare rischi.
- Lasci il coperchio aperto dopo ogni utilizzo ed eviti che si applichi pressione alla schiuma di sigillatura.
- Il sistema sottovuoto non é adatto ad alimenti liquidi.
- Non utilizzi il sottovuoto con alimenti liquidi altrimenti il tubo di sottovuoto non potrà essere pulito adeguatamente.
- Dopo l'utilizzo non tocchi la banda di sigillatura quando apre il coperchio.

ISTRUZIONI D'USO

- Utilizzi sempre i ricambi originali. (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6).

I. Ottenere un contenitore plastico da un rotolo.

1. Connetta l'apparecchio alla corrente elettrica.
2. Stendere il rotolo fino alla dimensione desiderata per il sacchetto e tagliarlo con il coltello (12).
3. Apra le chiusure laterali (4) e alzi il coperchio.
4. Collochi un estremo del lato tagliato sull'elemento di sigillato (8).
5. Chiuda il coperchio superiore e fissi le chiusure laterali.
6. Premere il pulsante (3) per avviare la sigillatura del sacchetto. Durante il processo, la spia luminosa (14) accanto al pulsante di sigillatura (3) si accende. Durante questa procedura, il vuoto verrà attivato per alcuni secondi e continuerà la sigillatura.
7. Al termine del processo, la spia (14) si spegne.
8. Prema i pulsanti di apertura (4) laterali per aprire il coperchio e togliere la busta. a questo punto la busta sarà pronta per il sottovuoto e il sigillato.
9. Proseguire ora con la procedura II

II. Impacchettamento sottovuoto con contenitore plastico

1. Collochi il prodotto all'interno di un contenitore plastico.
2. Pulisca e allisci l'apertura del sacchetto, assicurandosi che non ci sia polvere, non ci siano onde o rughe e che la zona da sigillare sia completamente asciutta.
3. Collochi l'apertura della busta dentro la camera sottovuoto (6). Si assicuri che la presa d'aria (5) non sia coperta dalla busta e che sia presente schiuma per il sottovuoto (7).

4. Chiudere il coperchio finché non si sente un "clic" su entrambi i lati e premere i pulsanti degli alimenti e della modalità (9 e 10) per scegliere l'opzione migliore (a seconda si desidera una sigillatura per alimenti secchi o umidi (9) e una modalità normale o delicata (10)), la spia corrispondente (14) si accenderà.
 - Alimenti secchi, per alimenti privi di liquidi.
 - Alimenti umidi, per alimenti con un po' di liquido.
 - Vuoto normale per alimenti secchi o duri, come carne, frutta secca e altri alimenti.
 - Vuoto in modalità delicata per alimenti morbidi o delicati, come frutta morbida e cibi cotti.
5. Premere il pulsante di sottovuoto e sigillatura (1), la spia (14) si accenderà e inizierà a funzionare. In primo luogo, il dispositivo creerà il vuoto, che può raggiungere una pressione di -70 kPa, la spia (14) del pulsante di sottovuoto (2) si accenderà, quindi sigillerà automaticamente il sacchetto e la spia del pulsante di sigillatura (3) si accenderà.

Durante il processo, la spia luminosa (14) accanto al pulsante di sottovuoto e sigillatura (1) resterà accesa. Al termine del processo, si spegnerà.
6. È possibile annullare il processo premendo il pulsante sottovuoto e sigillatura - Annulla (1) in qualsiasi momento. Il processo si interromperà automaticamente e la spia luminosa (14) si spegnerà.
7. L'impacchettamento sottovuoto è terminato. Prema i pulsanti di apertura laterali (4) per aprire il coperchio ed estrarre la busta.

NOTA:

- Per un effetto di sigillo migliore, è preferibile lasciare raffreddare l'apparecchio per 1 minuto prima di tornare a utilizzarlo.
- Elimini qualunque tipo di residuo liquido o solido prima di tornare a utilizzare l'apparecchio.
- Non eseguire la funzione di sigillatura in modo continuo per evitare il surriscaldamento dell'elemento riscaldante.
- L'apparecchio è preparato per essere usato con i contenitori plastici adeguati.
- Non utilizzi altri tipi di plastici non adatti.
- Tagliare il sacchetto con la lama (12) per aprire l'area di sigillatura.

III.Sottovuoto esterno

1. Assicurarsi che il contenitore o il sacchetto in cui si effettua il sottovuoto sia pulito e asciutto.
2. Collocare l'alimento all'interno del contenitore o del sacchetto e lasciare almeno 2 centimetri tra l'alimento e il bordo del coperchio o della chiusura.
3. Inserire un'estremità dell'accessorio (11) nella presa d'aria (5), con il coperchio dell'apparecchio aperto, e l'altra estremità nel contenitore o nel sacchetto di vostra scelta.
4. Premere il pulsante di sottovuoto (2) per avviare la funzione. La macchina si arresterà automaticamente una volta raggiunta una pressione di vuoto sufficiente.

NOTA: Tolga per primo l'estremo del tubo del recipiente. Se toglie prima la parte esterna del tubo della presa d'aria il sottovuoto si perderà.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Lo pulisca con un panno leggermente umido.
- Non usare prodotti chimici o abrasivi che potrebbero danneggiare la superficie del grill, ad esempio mai usare gli spray per il forno.
- Lasci il coperchio aperto dopo l'uso, eviti che si deformi la schiuma di sigillatura.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

- Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
- Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.



ACHTUNG

- Vor Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie bitte die Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie diese zur späteren Einsicht auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen verwendet werden, sofern diese durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person eine Beaufsichtigung bzw. Anweisung für die Nutzung des Apparats erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Bewahren Sie Plastiktüten und Verpackungselemente außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- Ehe Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Voltzahl mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Komponenten dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal ausgetauscht, repariert und manipuliert werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Betrieb unbeaufsichtigt.
- Vermeiden Sie, dass das Stromkabel mit den heißen Teilen in Kontakt gerät.
- Achten Sie darauf dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie den Einfüller-Vakuumierer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Halten Sie das Gerät von Vorhängen, Flüssigkeiten und anderen leicht entzündlichen Materialien fern.
- Vermeiden Sie den Kontakt mit dem Versiegelungsstreifen. Der Streifen erhitzt sich sehr und kann Verbrennungen verursachen.

- Stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Oberflächen auf.
- Dieses Gerät wurde speziell für den häuslichen Bedarf konzipiert.
- **SEHR WICHTIG: Weder der Gerätekörper noch das Stromkabel dürfen in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.**
- Wenn Sie das Gerät abschalten möchten, ziehen Sie am Stecker und niemals am Kabel.
- Das Gerät sollte nicht im Freien benutzt werden.
- Die vom Benutzer durchzuführenden Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur von Kindern über 8 Jahren unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.
- Lassen Sie die Abdeckung nach jedem Gebrauch offen. Vermeiden Sie, dass Druck auf die Schaumdichtung ausgeübt wird.
- Das Vakuumsystem ist nicht für flüssige Lebensmittel geeignet.
- Vakuumieren Sie keine Lebensmittel, die über viel Flüssigkeit verfügen, da das Vakuumrohr nicht gut gereinigt werden kann.
- Bitte berühren Sie nach dem Gebrauch die Versiegelungstreifen beim Öffnen der Abdeckung nicht. Heiße Oberfläche

BEDIENUNGSANWEISUNGEN

- Verwenden Sie stets Originalersatzteile (B22x30 / B28x40 / R22x6 / R28x6)

I. Wie kann man einen Speisebeutel aus der Plastikrolle erhalten

1. Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an.
2. Dehnen Sie die Rolle auf die gewünschte Größe für die Tasche und schneiden Sie sie mit dem Messer (12) ab.
3. Schließen Sie die seitlichen Verschlussvorrichtungen (4) und öffnen Sie die Abdeckung.
4. Legen Sie ein Ende des abgeschnittenen Stücks über die Versiegelungsvorrichtung (8).

5. Öffnen Sie die obere Abdeckung und stellen Sie die seitlichen Verschlussvorrichtungen fest.
6. Drücken Sie auf den Knopf (3), um mit der Versiegelung des Beutels zu beginnen. Während des Vorgangs leuchtet die Betriebsleuchte (14) neben dem Versiegelungsknopf (3) auf. Während dieses Vorgangs wird die Vakuumfunktion einige Sekunden lang eingeschaltet und die Versiegelung wird fortgesetzt.
7. Nach Beendigung des Vorgangs schaltet sich die Kontrollleuchte ab (14).
8. Drücken Sie die seitlichen Öffnungstasten (4), um den Deckel zu öffnen und den Beutel zu entnehmen. Der Beutel ist nun zur Vakuumierung und Versiegelung bereit.
9. Fahren Sie jetzt mit dem Verfahren II fort

II. Luftdichtes Befüllen und Versiegeln des Speisebeutels

1. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie vakuumieren/versiegeln möchten, in den Beutel.
2. Säubern und glätten Sie die Beutelöffnung. Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Beutels in der Maschine frei von Rückständen, Flüssigkeiten und Öl ist, da dies die Versiegelung in der vorgesehenen Weise behindern könnte.
3. Setzen Sie die Öffnung des Beutels in die Vakuumkammer (6). Vergewissern Sie sich, dass der Lufterlass (5) nicht vom Beutel bedeckt ist und die Vakuum-Schaumdichtungen (7) vorhanden sind.
4. Schließen Sie den Deckel, bis Sie auf beiden Seiten ein "Klicken" hören, und drücken Sie die Tasten Lebensmittelauswahl und Modusauswahl (9 und 10), um die beste benötigte Option auszuwählen (abhängig davon, ob Sie trockene oder feuchte Speisen (9) und im normalen oder Schonmodus (10) einschweißen möchten). Die entsprechende Betriebsleuchte (14) schaltet sich ein.
 - Trockene Lebensmittel, für Lebensmittel ohne Flüssigkeiten.
 - Feuchte Lebensmittel, für Lebensmittel mit wenig Flüssigkeit.
 - Normale Vakuumierung für trockene oder harte Lebensmittel, wie Fleisch, Nüsse und andere Lebensmittel
 - Normale Vakuumierung für weiche oder sensible Lebensmittel, wie weiches Obst oder gekochte Lebensmittel.
5. Drücken Sie den Knopf Vakuum und Versiegeln (1). Die Betriebsleuchte (14) schaltet sich ein und der Betrieb startet. Zunächst führt das Gerät den Vakuumiervorgang durch, der einen Druck von 70 kPa erreichen kann. Dabei schaltet sich die Betriebsleuchte (14) des Vakuumierknopfs (2) ein. Anschließend wird der Beutel automatisch versiegelt. Dabei leuchtet die Betriebsleuchte des Versiegelungsknopfs (3). Während des Vorgangs leuchtet die Betriebsleuchte (14) neben dem Knopf Vakuum und Versiegeln (1) auf. Sie schaltet sich nach Abschluss des Vorgangs aus.
6. Sie können den Vorgang jederzeit abbrechen, indem Sie den Knopf Vakuum und Versiegeln – Abbrechen (1) drücken. Der Vorgang endet automatisch und die Betriebsleuchte (14) erlischt.
7. Der Vakuum-Verpackvorgang wurde abgeschlossen. Öffnen Sie die seitlichen Öffnungstasten (4), um die Abdeckung zu öffnen und den Beutel zu entnehmen.

ANMERKUNG:

- Für einen besseren Versiegelungseffekt sollte sich die Maschine vor der erneuten Nutzung eine Minute lang abkühlen.
- Reinigen Sie die Vakuumkammer von Flüssigkeits- oder Lebensmittelresten, ehe Sie einen weiteren Einpackvorgang vornehmen.
- Führen Sie die Versiegelungsfunktion nicht andauern durch, um eine Überhitzung des Heizelements zu vermeiden.
- Die Maschine ist für die Nutzung mit den geeigneten Speisebeuteln konzipiert.
- Nutzen Sie keine Beutel, die sich für den Vakuumierungsprozess nicht eignen.
- Schneiden Sie den Beutel mit dem Schneider (12), um den Versiegelungsbereich zu öffnen.

III. Externes Vakuum

1. Stellen Sie sicher, dass der Behälter oder Beutel, der vakuumiert werden soll, sauber und trocken ist.
2. Legen Sie die Speisen in den Behälter oder Beutel und lassen Sie mindestens zwei Zentimeter zwischen Lebensmittel und dem Deckel- oder Verschlussrand.
3. Führen Sie ein Ende des Zubehörs (11) in den Luftanschluss (5) bei geöffnetem Gerätedeckel ein. Führen Sie das andere Ende in den Behälter oder Beutel ein.
4. Drücken Sie den Vakuuierknopf (2), um mit dem Vakuumieren zu beginnen. Das Gerät stoppt automatisch, wenn ein ausreichender Vakuumdruck erreicht wurde.

HINWEIS: Entfernen Sie zuerst das Stücks des Rohrs am Behälter. Sollten Sie zuerst das Stück des Rohrs am Lufteinlass entfernen, geht das Vakuum verloren.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Achten Sie vor der Reinigung des Geräts darauf, das Gerät vom Stromnetz zu trennen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen oder abrasiven Produkte, Metallschwämme, etc., da sie die Beschichtung beschädigen können.
- Lassen Sie die Abdeckung nach jedem Gebrauch offen. Achten Sie darauf, dass sich die Versiegelungsdichtung nicht deformiert.

UMWELTSCHUTZ

- Wenn Sie sich in Ihrer Eigenschaft als Verbraucher des Gerätes entledigen möchten, bringen Sie dieses bitte für seine korrekte Behandlung zu einem Entsorgungszentrum oder hierfür vorgesehenen Container.
- Werfen Sie es nie in den Hausmüll. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und zu verbessern.





GARANTÍA

- El titular de la garantía disfrutará de todos los derechos que la ley vigente de su país le conceda.

Ante cualquier avería consulte en su tienda o distribuidor habitual. Si lo prefiere, también puede consultar otras opciones para su zona en el apartado de Servicio Técnico de nuestra web (<https://www.jata.es/es/sat>)

EXCLUSIONES A LA GARANTÍA

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial del producto por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (*fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.*).

Igualmente, la garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.

Las averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas, no están cubiertos por la garantía.

Asimismo, quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

GARANTIA

PT

O titular da garantia gozará de todos os direitos que lhe confere a legislação em vigor do seu país. Em caso de avaria, consulte a sua loja ou distribuidor habitual.

WARRANTY

EN

The holder of the guarantee will enjoy all the rights that the current law of his country grants. In case of any defect on your appliance, consult your store or distributor.

GARANTIE

FR

Le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la loi en vigueur de son pays lui accorde. En cas de panne, consultez votre magasin ou distributeur habituel.

GARANZIA

IT

Il titolare della garanzia godrà di tutti i diritti che la normativa vigente nel suo Paese gli concede. In caso di guasto, consultare il proprio negozio o distributore abituale.

GARANTIE

DE

Der Garantiennehmer genießt alle Rechte, die ihm dasgewährt. Wenden Sie sich im Falle eines Fehlers an Ihr übliches Geschäft oder Ihren Händler. geltende Recht seines Landes

Jata

ESPAÑA

Polígono La Serna, calle D, s/n
31500 TUDELA - Navarra
Tel. 94 621 55 40

PORTUGAL

Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3
1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.es

