

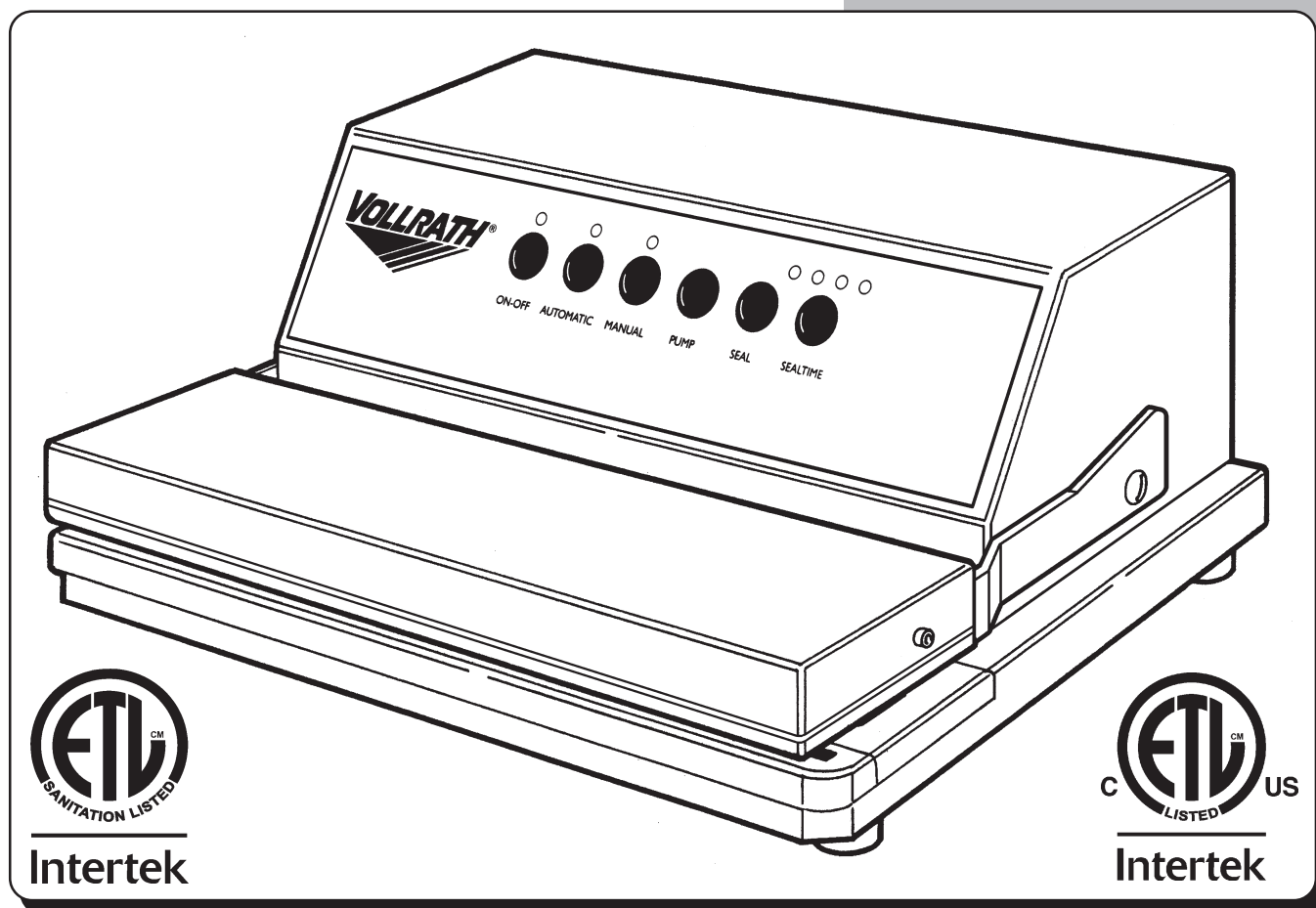
Operating and service manual  
Mode d'emploi et d'entretien  
Manual de uso y mantenimiento

REV. 04  
Ed. 10 - 2015

Document.: 1500387

26291-I ml

Model **Junior**      Item **40858**



VACUUM PACKING MACHINE  
CONDITIONNEUSE SOUS VIDE  
MAQUINA DE VACÍO

EN

FR

ES

**VOLLRATH**<sup>®</sup>




<b>1.</b>	<b>INTRODUCTION</b>	<b>6</b>
<b>1.1</b>	<b>GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION</b>	<b>6</b>
1.1.1	DANGER SYMBOLS	8
1.1.2	INFORMATION SYMBOLS	8
<b>1.2</b>	<b>VACUUM PACKAGING MACHINE</b>	<b>8</b>
1.2.1	INTENDED USE	8
1.2.2	IMPROPER MACHINE USE	8
1.2.3	IDENTIFICATION OF THE MANUFACTURER	8
<b>2.</b>	<b>SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS</b>	<b>10</b>
<b>2.1</b>	<b>GENERAL INSTRUCTIONS</b>	<b>10</b>
2.1.1	PLATE	10
<b>2.2</b>	<b>TECHNICAL DATA</b>	<b>12</b>
<b>2.3</b>	<b>INSTALLATION</b>	<b>14</b>
2.3.1	GENERAL USAGE INSTRUCTIONS	14
<b>2.4</b>	<b>FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS</b>	<b>16</b>
<b>3.</b>	<b>VACUUM CREATION</b>	<b>18</b>
<b>3.1</b>	<b>AUTOMATIC MODE</b>	<b>18</b>
3.1.1	VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS	18
<b>3.2</b>	<b>MANUAL MODE</b>	<b>18</b>
3.2.1	VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS	18
<b>3.3</b>	<b>STOPPING OF PACKAGING CYCLE</b>	<b>20</b>
<b>3.4</b>	<b>USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER</b>	<b>20</b>
<b>4.</b>	<b>ATTENTION: IMPORTANT INFORMATION</b>	<b>22</b>
<b>4.1</b>	<b>RESIDUAL HAZARDS</b>	<b>22</b>
<b>4.2</b>	<b>SPARE PARTS: GENERAL WARNINGS</b>	<b>22</b>
<b>5.</b>	<b>MAINTENANCE</b>	<b>24</b>
<b>5.1</b>	<b>VACUUM PACKAGING MACHINE CARE</b>	<b>24</b>
<b>6.</b>	<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>26</b>
<b>7.</b>	<b>DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS</b>	<b>28</b>
<b>8.</b>	<b>FROM THE MANUFACTURER</b>	<b>28</b>
<b>9.</b>	<b>USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS</b>	<b>28</b>
<b>9.1</b>	<b>APPROXIMATE PRESERVATION TIMES</b>	<b>30</b>

<b>FR</b>	<b>INDEX</b>
<b>1.</b>	<b>PRÉFACE ..... 7</b>
<b>1.1</b>	<b>CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS ..... 7</b>
1.1.1	SIGNAUX DE DANGERS ..... 9
1.1.2	SIGNAUX D'INFORMATION ..... 9
<b>1.2</b>	<b>CONDITIONNEUSE SOUS VIDE ..... 9</b>
1.2.1	UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE ..... 9
1.2.2	TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE ..... 9
1.2.3	IDENTIFICATION DU FABRICANT ..... 9
<b>2.</b>	<b>INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI ..... 11</b>
<b>2.1</b>	<b>AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX ..... 11</b>
2.1.1	PLAQUETTE ..... 11
<b>2.2</b>	<b>DONNÉES TECHNIQUES ..... 13</b>
<b>2.3</b>	<b>MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE ..... 15</b>
2.3.1	RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI ..... 15
<b>2.4</b>	<b>FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX ..... 17</b>
<b>3.</b>	<b>CRÉATION DU VIDE ..... 19</b>
<b>3.1</b>	<b>MODALITÉ AUTOMATIQUE ..... 19</b>
3.1.1	EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE ..... 19
<b>3.2</b>	<b>MODALITÉ MANUELLE ..... 19</b>
3.2.1	EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS ..... 19
<b>3.3</b>	<b>INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT ..... 21</b>
<b>3.4</b>	<b>EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE ..... 21</b>
<b>4.</b>	<b>ATTENTION: TRÈS IMPORTANT! ..... 23</b>
<b>4.1</b>	<b>AUTRES RISQUES ..... 23</b>
<b>4.2</b>	<b>PIÈCES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX .. 23</b>
<b>5.</b>	<b>ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES .... 25</b>
<b>5.1</b>	<b>SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE ..... 25</b>
<b>6.</b>	<b>PROBLEMES CAUSES ET RÈMEDES ..... 27</b>
<b>7.</b>	<b>DESTRUCTION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIÈCES ..... 29</b>
<b>8.</b>	<b>LE CONSTRUCTEUR ..... 29</b>
<b>9.</b>	<b>CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS ..... 29</b>
<b>9.1</b>	<b>TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS ..... 31</b>
<b>10.</b>	<b>PIÈCES DE RECHANGE ..... 32-33</b>

<b>ES</b>	<b>INDICE</b>
<b>1.</b>	<b>INTRODUCCIÓN ..... 7</b>
<b>1.1</b>	<b>SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES ..... 7</b>
1.1.1	SÍMBOLOS DE PELIGRO ..... 9
1.1.2	SÍMBOLOS DE INFORMACIÓN ..... 9
<b>1.2</b>	<b>MAQUINA DE VACÍO ..... 9</b>
1.2.1	USO PREVISTO ..... 9
1.2.2	USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA ..... 9
1.2.3	IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE ..... 9
<b>2.</b>	<b>INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO ..... 11</b>
<b>2.1</b>	<b>ADVERTENCIAS GENERALES ..... 11</b>
2.1.1	PLACA DE IDENTIFICACIÓN ..... 11
<b>2.2</b>	<b>DATOS TÉCNICOS ..... 13</b>
<b>2.3</b>	<b>INSTALACIÓN ..... 15</b>
2.3.1	NORMAS GENERALES DE USO ..... 15
<b>2.4</b>	<b>FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES ..... 17</b>
<b>3.</b>	<b>CREACIÓN DE VACÍO ..... 19</b>
<b>3.1</b>	<b>MODO AUTOMÁTICO ..... 19</b>
3.1.1	CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO ..... 19
<b>3.2</b>	<b>MODO MANUAL ..... 19</b>
3.2.1	CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS .. 19
<b>3.3</b>	<b>INTERRUCCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO ..... 21</b>
<b>3.4</b>	<b>USO CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA ..... 21</b>
<b>4.</b>	<b>¡ATENCIÓN!: OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES . 23</b>
<b>4.1</b>	<b>RIESGOS RESIDUALES ..... 23</b>
<b>4.2</b>	<b>PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES ... 23</b>
<b>5.</b>	<b>MANTENIMIENTO ..... 25</b>
<b>5.1</b>	<b>CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO ..... 25</b>
<b>6.</b>	<b>PROBLEMAS CAUSAS Y REMEDIOS ..... 27</b>
<b>7.</b>	<b>DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA ..... 29</b>
<b>8.</b>	<b>DEL FABRICANTE ..... 29</b>
<b>9.</b>	<b>CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS ..... 29</b>
<b>9.1</b>	<b>TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS ..... 31</b>
<b>10.</b>	<b>PIEZAS DE REPUESTO ..... 32-33</b>

**EN** INTRODUCTION**1. INTRODUCTION**

This manual contains the instructions for the use and maintenance of the VACUUM PACKAGING MACHINE.

 **Compliance with the instructions contained in this manual will ensure safe use and correct operation of the machine.**  
**BEFORE USING THE VACUUM PACKAGING MACHINE, CAREFULLY READ THESE INSTRUCTIONS.**

 **The manufacturer declines any liability if these instructions are not followed.**

**1.1 GENERAL SAFETY AND ACCIDENT PREVENTION**

- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not touch the machine when barefoot.
- In case of breakdown or malfunction, switch off the machine and unplug it.
- Do not leave the machine exposed to atmospheric agents; do not put it in water.
- Do not let children or incapable people use the machine.
- Always unplug the machine before carrying out any operation other than vacuum packing.
- Switch the machine off and unplug it when not used.
- Do not pull the power cord to unplug the machine.
- Frequently check the condition of the power cord; if necessary have it replaced by only an authorized Technical Assistance Centre.
- In case of repair or replacing parts, only use original spare parts.
- In case of incompatibility between the power plug and your socket, have it replaced by an authorized Technical Assistance Centre.

 **PAY ATTENTION TO THE SYMBOLS GIVEN IN THIS MANUAL.**

**COMMERCIAL USE ONLY**  
**UNIQUEMENT À FIN COMMERCIALE**

**CAUTION:** To provide continued protection against risk of electric shock  
connect to properly grounded outlets only

**ATTENTION:** Afin d'éviter le risque d'incendie et d'une décharge électrique,  
connecter à la prise à Terre

**FR** PRÉFACE

**1. PRÉFACE**

Ce manuel contient les instructions pour l'usage et l'entretien de la CONDITIONNEUSE SOUS VIDE.

 **L'observance des instructions, qui sont contenues dans ce manuel permet un emploi en toute sécurité, et garantit à la fois le bon fonctionnement de la machine.**

**AVANT D'UTILISER LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE LISEZ ATTENTIVEMENT LES INSTRUCTIONS, QUI SONT CONTENUES DANS CE MANUEL.**

 **Le constructeur décline toute responsabilité due à la négligence ou au non-respect des instructions.**

**1.1 CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ ET PRÉVENTION DES ACCIDENTS**




- Ne pas toucher la machine avec les mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine avec les pieds nus.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, arrêtez la machine et débranchez-la du courant.
- Ne pas laisser la machine exposée aux agents atmosphériques; ne pas plonger la machine dans l'eau.
- Ne pas confier l'utilisation à des enfants ou à des personnes incapables.
- Débrancher toujours la fiche avant de faire une quelconque opération autre que le conditionnement.
- Quand l'appareil n'est pas utilisé il faut l'éteindre et débrancher la fiche.
- Ne pas tirer le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Vérifier souvent l'état du câble d'alimentation. En cas de besoin, il doit être changé seulement auprès d'un Centre d'Assistance Technique autorisé.
- En cas de réparation ou remplacement des parties, utiliser seulement pièces de rechange originales.
- En cas d'incompatibilité entre la fiche d'alimentation et votre prise, faites-la remplacer par un Centre d'Assistance Technique autorisé; n'utilisez pas d'adaptateurs non homologués et/ou de rallonges.

 **FAIRE ATTENTION AUX SIGNAUX QUI SONT INDIQUÉS DANS CE MANUEL.**


**ES** INTRODUCCIÓN

**1. INTRODUCCIÓN**

Este manual contiene las instrucciones de uso y mantenimiento para utilizar la MÁQUINA DE VACÍO.

 **Seguindo las instrucciones de este manual, el usuario podrá utilizar la máquina bajo las condiciones de seguridad necesarias, asegurando a la vez el buen manejo y funcionamiento de la misma.**

**ANTES DE UTILIZAR LA MÁQUINA DE VACÍO, LEA LAS INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL.**

 **El fabricante no se hace responsable de las negligencias y del incumplimiento de las instrucciones de uso del Manual.**

**1.1 SEGURIDAD GENERAL Y PREVENCIÓN DE ACCIDENTES**



- No tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No utilizar el aparato estando descalzos.
- En caso de avería o mal funcionamiento, apague la máquina y desenchúfela.
- No deje la máquina expuesta a los agentes atmosféricos; no vierta agua sobre ella.
- No permita que los niños ni las personas inexpertas manejen la máquina.
- Siempre deberá desenchufar la máquina antes de realizar cualquier operación diferente a la creación de vacío.
- Cuando la máquina no se esté utilizando, apáguela y desenchúfela.
- No tire del cable de alimentación para desenchufar la máquina de la toma de corriente.
- Compruebe regularmente las condiciones en que se encuentra el cable, que deberá sustituirse por otro nuevo en caso sea necesario, y sólo por el Centro de Asistencia Técnica autorizado.
- En caso de reparación o sustitución de partes de la máquina, utilicen únicamente recambios originales.
- En caso de incompatibilidad entre el enchufe de la máquina y vuestra toma de corriente, háganlo sustituir en un Centro autorizado de Asistencia Técnica; desaconsejamos el uso de adaptadores no homologados y/o alargaderas.

 **PONER ATENCIÓN A LAS SEÑALES DESCRITAS EN ESTE MANUAL.**

**WARNING: FOR CONTINUED PROTECTION AGAINST FIRE AND ELECTRIC SHOCK REPLACE ONLY WITH MARKED FUSE.**

**AVERTISSEMENT: A FIN D'ÉVITER LE RISQUE D'INCENDIE ET D'UNE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE, REMPLACER SEULEMENT AVEC LE FUSIBLE INDIQUÉ.**

**EN** INTRODUCTION

1.1.1 DANGER SYMBOLS

**GENERAL DANGER:** *this symbol warns that if the described operations are not correctly performed, the operator is exposed to risks or the machine could be damaged.*

**ELECTRIC DANGER:** *this symbol signals the possibility of an electrical danger.*

**BURNING DANGER:** *this symbol warns of danger of burns.*

**NOTE:** *this symbol indicates a very important note or warning.*

1.1.2 INFORMATION SYMBOLS

**Before using the machine, carefully read the instructions contained in this manual.**

**Before starting any maintenance operation, disconnect the power supply and consult this instruction manual.**

1.2 VACUUM PACKAGING MACHINE

1.2.1 INTENDED USE

This machine has been designed and developed for vacuum packaging of dry products with bags or vacuum containers.

This appliance was designed, made and marketed according to the following regulations:

- UL 963, CSA C22.2 No.68, NSF / ANSI 169.

1.2.2 IMPROPER MACHINE USE

**The vacuum packaging machine described in this instruction manual has been designed and built only for the above-mentioned use.**


1.2.3 IDENTIFICATION OF THE MANUFACTURER

Head Office:


The Vollrath Company LCC  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081  
Tel. 800-628-0832, Fax. 920-459-5462


**FR** INTRODUCTION

**1.1.1 SIGNAUX DE DANGERS**


 **DANGER GÉNÉRAL:** ce signal avertit que le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures ou des dommages à la machine.


 **DANGER ÉLECTRIQUE** signale un danger électrique.

 **DANGER BRÛLURES** signale des dangers de brûlures.

 **REMARQUE:** Ce symbole signale une remarque ou une recommandation très importante.

**1.1.2 SIGNAUX D'INFORMATION**

 Avant l'usage, lire attentivement les instructions qui sont écrites dans la notice d'utilisation.

 Avant une quelconque opération de maintenance, débrancher la machine et consulter la notice d'utilisation.



**1.2 CONDITIONNEUSE SOUS VIDE**


**1.2.1 UTILISATION CONFORME DE LA MACHINE**

L'appareil a été étudié pour effectuer le vide dans des sachets et des récipients sous vide de produits secs.

Cet appareil a été projeté, réalisé et commercialisé en respectant les normes:

- UL 963, CSA C22.2 No.68, NSF / ANSI 169.

**1.2.2 TRAITEMENT IMPROPRE DE LA MACHINE**

 La conditionneuse décrite dans ce manuel a été projetée, dimensionnée et construite exclusivement pour l'utilisation précédemment décrite.


**1.2.3 IDENTIFICATION DU FABRICANT**


Siège administratif et Magasin:


The Vollrath Company LCC  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081  
Tel. 800-628-0832, Fax. 920-459-5462


**ES** INTRODUCCIÓN

**1.1.1 SÍMBOLOS DE PELIGRO**


 **PELIGRO GENÉRICO:** esta señal avisa de que si las operaciones descritas no son efectuadas correctamente, el operador está sometido a riesgos, o la máquina podría sufrir daños.


 **PELIGRO ELÉCTRICO:** este símbolo avisa de la existencia de peligro relacionado con la electricidad.

 **PELIGRO DE QUEMADURAS:** este símbolo avisa de la existencia de peligro de quemaduras.

 **OBSERVACIÓN:** Este símbolo señala una observación o una recomendación.

**1.1.2 SÍMBOLOS DE INFORMACIÓN**

 Antes de utilizar la máquina, lea atentamente las instrucciones de este manual.

 Antes de comenzar cualquier operación de mantenimiento, desenchufe la máquina y consulte este manual de instrucciones.



**1.2 MAQUINA DE VACÍO**


**1.2.1 USO PREVISTO**

El aparato ha sido proyectado y estudiado para efectuar el vacío en bolsas o bien en contenedores en vacío de productos secos.

Este aparato ha sido diseñado, realizado y comercializado respetando las normativas:

- UL 963, CSA C22.2 No.68, NSF / ANSI 169.

**1.2.2 USO INCORRECTO Y NO PREVISTO DE LA MÁQUINA**

 Les recordamos que la máquina de vacío que se describe en este manual de instrucciones ha sido proyectada, dimensionada y construida exclusivamente para el uso descrito.

**1.2.3 IDENTIFICACIÓN DEL FABRICANTE**

Sede legal y administrativa:

The Vollrath Company LCC  
1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081  
Tel. 800-628-0832, Fax. 920-459-5462

**EN** SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

**2. SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS**

**2.1 GENERAL INSTRUCTIONS**

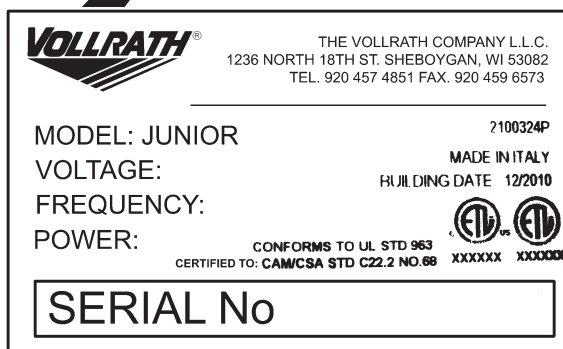
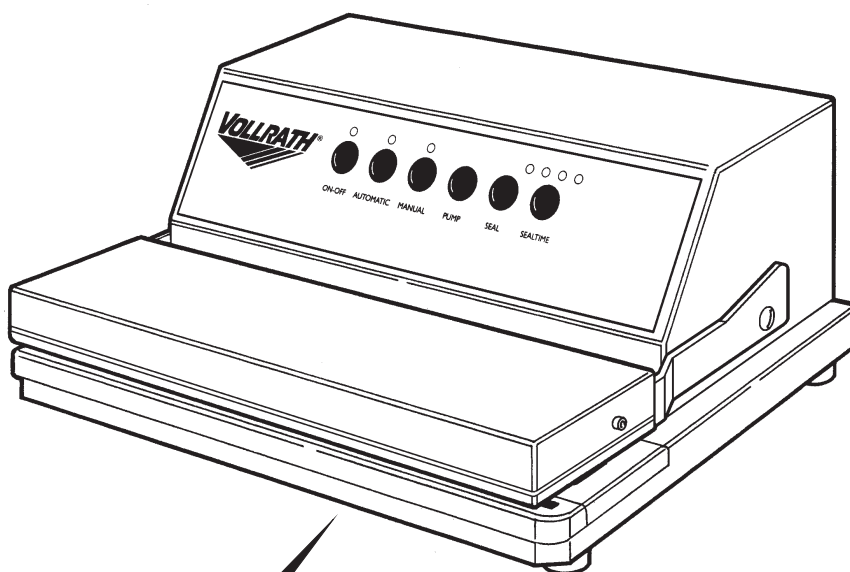
Your vacuum packaging machine has undergone strict checks and tests before shipment.

**N** *After having removed the packing, ensure that the machine is not damaged; in case of doubt do not use it but return it immediately to the retailer.*

Packaging (plastic bags, etc) must be kept out of reach of children, or dispersed in the atmosphere.

**2.1.1 PLATE**

The product nameplate is located on the bottom part of your VACUUM PACKAGING MACHINE.



**FR** INSTRUCTIONS  
SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

**ES** INSTRUCCIONES  
ESPECÍFICAS PARA EL USO

**2. INSTRUCTIONS SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI**

**2. INSTRUCCIONES ESPECÍFICAS PARA EL USO**

**2.1 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX**

**2.1 ADVERTENCIAS GENERALES**

Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE a subi de rigides contrôles et vérifications avant l'envoi.

Su máquina de vacío ha sido sometida a rigurosos controles y pruebas de ensayo antes de ser entregada.



**Après avoir enlevé l'emballage, s'assurer de l'intégrité de la machine; en cas de doute, ne pas utiliser l'appareil et adressez-vous tout de suite à votre revendeur.**



**Después de quitarle el embalaje, asegúrese de la integridad de la máquina; en caso de duda, no la utilice inmediatamente y llévela al punto de venta donde la adquirió.**

Ne pas laisser d'éléments de l'emballage (sachets en plastiques, etc.), à la portée des enfants ou dans la nature.

Los elementos del embalaje (plásticos, etc...) no se deben abandonar en el medio ambiente, ni dejarlos al alcance de los niños.

**2.1.1 PLAQUETTE**

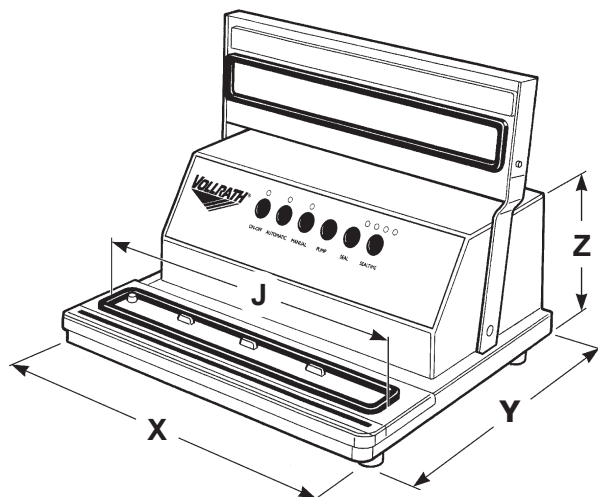
Votre CONDITIONNEUSE SOUS VIDE est identifiée par une plaquette, qui est placée sur la partie inférieure de la machine.

**2.1.1 PLACA DE IDENTIFICACIÓN**

En la parte inferior de la máquina de vacío, encontrará la placa de marcatura.

**2.2 TECHNICAL DATA**

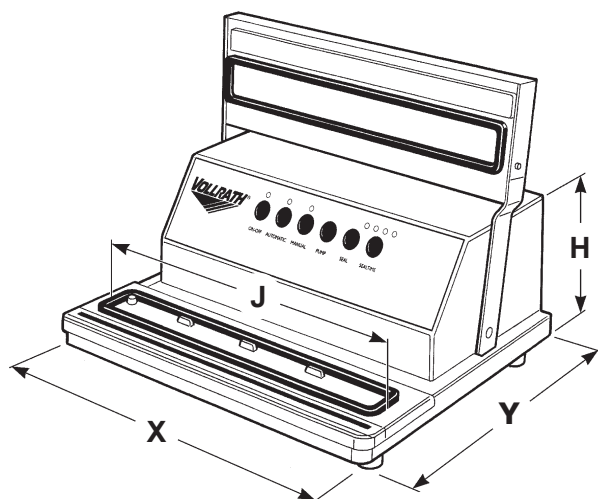
TECHNICAL DATA		
WEIGHT	Kg.	6
DIMENSIONS (X×Y×Z)	mm.	360×285×140
LENGTH OF SEAL (J)	mm.	310
BAG TYPE AND MAXIMUM BAG WIDTH	mm.	300
MAXIMUM POWER ABSORPTION	W	380
PUMP POWER	W	85
NOMINAL PUMP SPEED	lt/min.	11
PROTECTION FUSE	Volt. Ampere	115V - 5A
PUMP TYPE		SELF LUBRICATING
FINAL PRESSURE	bar/PSI	0,15 bar / 2.17 PSI
HOUSING		STAINLESS STEEL
ELECTRIC CONNECTION	V/Hz	115 / 60
COMAND BOARD		DIGITAL WITH 6 BUTTONS
FUSES	Ampere	F5X20 5A



**2.2 DONNÉES TECHNIQUES**

**2.2 DATOS TÉCNICOS**

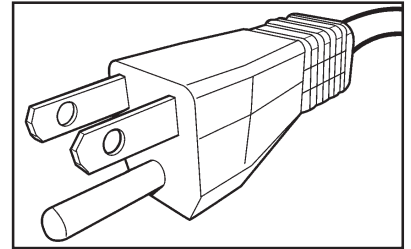
<b>DONNÉES TECHNIQUES / DATOS TÉCNICOS</b>		
POIDS PESO	Kg.	6
DIMENSIONS / DIMENSIONES (X×Y×Z)	mm.	360×285×140
LARGEUR DE SOUDURE (J) LARGO DE SOLDADURA	mm.	310
LARGEUR MAXI.DE SACHETS LARGO MAXIMA DE BOLSA	mm.	300
PUISSANCE MAXIMALE ABSORBÉE POTENCIA ABSORBIDA MÁXIMA	W	380
PUISSANCE POMPE POTENCIA BOMBA	W	85
DÉBIT NOMINAL POMPE CAPACIDAD NOMINAL BOMBA	lt/min.	11
FUSIBLES DE PROTECTION FUSIBLES DE PROTECCIÓN	Volt. Ampere	115V - 5A
TYPE DE POMPE TIPO BOMBA		SELF LUBRICATING
PRESSION FINALE PRESIÓN FINAL	bar/PSI	0,15 bar / 2.17 PSI
CARROSSERIE ESTRUCTURA		STAINLESS STEEL
BRANCHEMENT ELECTRIQUE ALIMENTACIÓN ELECTRICA	V / Hz	115 / 60
COMMANDES COMANDOS		6 TOUCHES NUMÉRIQUES 6 TECLAS DIGITALES
FUSIBLE / FUSÉE	Ampere	F5X20 5A



**EN** SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS

**2.3 INSTALLATION**

**IMPORTANT:** Before plugging in the vacuum packaging machine, carefully read this instruction manual.



**2.3.1 GENERAL USAGE INSTRUCTIONS**

- 1) Firstly, make sure the voltage of your electricity supply matches that given on the machine dataplate (A).
- 2) Only insert the plug in the power socket and remove it when the machine is switched off.

**CAUTION:** To provide continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

To reduce the risk of electric shock, this product has a polarized plug (one blade is wider than other). This plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.

When the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. When it still does not fit, contact a qualified electrician to install the proper outlet. Do not change the plug in any way.

**Always grip the plug; never pull on the power cord (see Fig. 1).**

**DO NOT ATTEMPT TO VACUUM PACK LIQUIDS! THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2+3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.**

**Do not touch the sealing bar (B) after sealing because it becomes very hot.**

**KEEP THE VACUUM PACKAGING MACHINE OUT OF THE CHILDREN'S REACH.**

- 3) Do not use knives or other sharp utensils to remove any residuals on the sealing bar: always wait until it is cold and use tools that are not sharp or pointed.
- 4) For any problems (faulty operation, technical assistance) contact customer service for assistance.

**THE SAFETY OF THIS MACHINE IS ONLY GUARANTEED IF THE MACHINE HAS BEEN CORRECTLY EARTHED. THE MANUFACTURER DECLINES ANY LIABILITY FOR DAMAGE CAUSED BY FAILURE TO COMPLY WITH THE ELECTRICAL SAFETY REGULATIONS.**

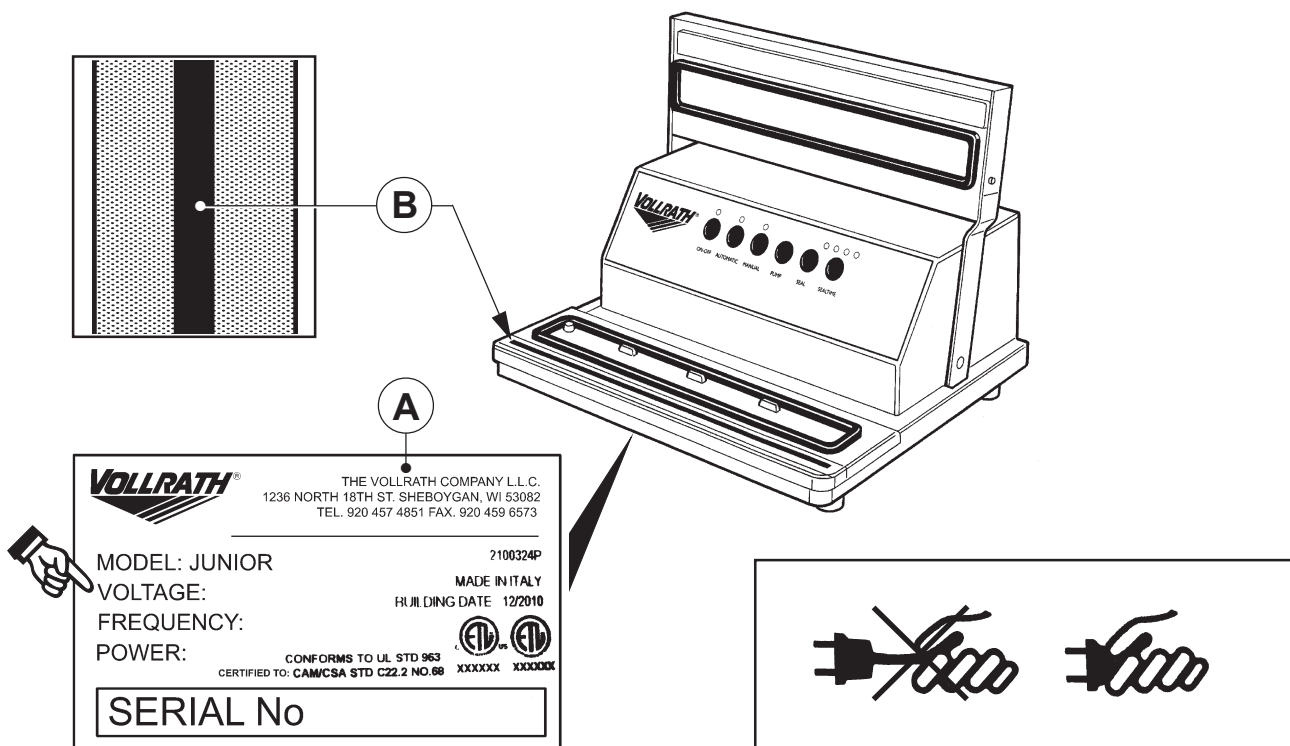


Fig./Abb. 1

**FR** INSTRUCTIONS  
SPÉCIFIQUES POUR L'EMPLOI

**2.3 MISE EN PLACE ET MISE EN SERVICE**



**ATTENTION:** avant de brancher la **CONDITIONNEUSE SOUS VIDE** à la prise de courant, lisez attentivement ce manuel.

**2.3.1 RÈGLES GÉNÉRALES POUR L'EMPLOI**

- 1) Avant, assurez-vous que la tension qui est indiquée sur la plaque (A) de la machine correspond aux valeurs de réseau.
- 2) Brancher et débrancher la fiche toujours avec la machine arrêtée:



**ATTENTION:** Afin d'éviter le risque d'incendie et d'une décharge électrique, connecter à la prise à Terre.

Afin de réduire le risque de décharge électrique, ce produit a une fiche polarisée (une tige est plus large que l'autre). Cette fiche doit être insérée dans une prise polarisée dans un sens uniquement.

Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, retourner-la. Si elle ne s'insère toujours pas, contacter un électricien qualifié afin de faire installer la prise adaptée. Dans tous les cas, ne pas remplacer la fiche.



**Ne jamais tirer le câble mais prendre toujours la fiche (Fig. 1).**



**NE PAS ASPIRER DE LIQUIDES. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÙ À L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.**



**Ne pas toucher la barre de soudure (B) après avoir fait la soudure du sachet, parce qu'elle peut atteindre de hautes températures.**



**LA MACHINE DOIT ÊTRE HORS DE LA PORTEE DES ENFANTS.**

- 3) N'utilisez pas des couteaux ou des outils tranchants pour éliminer des éventuels résidus sur la barre de soudure: attendre toujours que la machine soit froide avant d'intervenir avec des outils qui ne soient pas tranchants ou pointus.
- 4) Pour tout problème (fonctionnement défectueux ou assistance technique) contacter notre service après ventes.



**LA SECURITE ELECTRIQUE DE CET APPAREIL EST ASSUREE UNIQUEMENT SI CELUI-CI EST CORRECTEMENT BRANCHE A UNE INSTALLATION DE MISE A LA TERRE EFFICACE, SELON CE QUI EST PREVU PAR LES NORMES DE SECURITE. LE CONSTRUCTEUR DECLINE TOUTE RESPONSABILITE POUR LES EVENTUELS DOMMAGES CAUSES PAR L'ABSENCE DE MISE A LA TERRE DE L'INSTALLATION.**

**ES** INSTRUCCIONES  
ESPECÍFICAS PARA EL USO

**2.3 INSTALACIÓN**



**PRECAUCIÓN:** antes de enchufar la máquina de vacío, lea atentamente las instrucciones de este manual.

**2.3.1 NORMAS GENERALES DE USO**

- 1) Compruebe primero que el voltaje de su corriente corresponde al indicado en la placa de identificación (A) de la máquina.
- 2) Enchufe y desenchufe la máquina sólo cuando esté apagada:



**ATENCIÓN:** Para estar siempre protegido contra riesgos de descarga eléctrica, conecte únicamente a tomas de corriente con puesta a tierra.

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este producto tiene un enchufe macho polarizado (una pata es más ancha que la otra). Este enchufe ha sido diseñado para encajar en una toma de corriente polarizada en un solo sentido.



**no tire nunca del cable, sino agarre directamente el enchufe (Fig. 1).**



**¡EVITAR SIEMPRE LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS! HAY QUE REFRIGERAR EL PRODUCTO EN LA NEVERA DURANTE 2-3 HORAS PARA QUE ESTÉ FRÍO Y SECO AL MOMENTO DE ENVASARLO EN VACÍO. CUALQUIER DAÑO AL APARATO DEBIDO A LA ASPIRACIÓN DE LÍQUIDOS NO SERÁ CUBIERTO POR LA GARANTÍA.**



**No toque la barra selladora (B) después de sellar ya que alcanza temperaturas altas.**



**MANTENGA LA MÁQUINA DE VACÍO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

- 3) No utilice cuchillos u otros utensilios cortantes, para quitar algo que se haya quedado adherido a la barra selladora: espere siempre a que la barra se enfríe antes de utilizar utensilios que no cortan y que no tengan punta.
- 4) Para cualquier tipo de problema (funcionamiento defectuoso o necesidad de asistencia técnica), contacte directamente con nuestro servicio de atención al cliente.



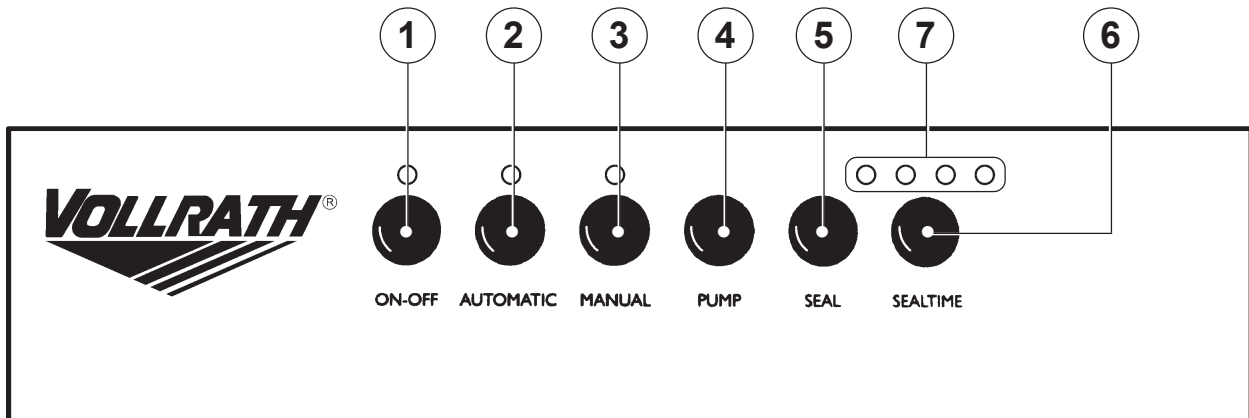
**LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTA MÁQUINA ESTÁ GARANTIZADA, ÚNICAMENTE SI ESTÁ CONECTADA A UNA TOMA DE TIERRA EFICAZ, SEGÚN ESTÁ PREVISTO EN LAS NORMAS DE SEGURIDAD. EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZA DE POSIBLES DAÑOS PROVOCADOS POR LA FALTA DE INSTALACIÓN DE LA TOMA DE TIERRA EN EL EQUIPO.**

**EN** SPECIFIC OPERATING INSTRUCTIONS**2.4 FUNCTIONS OF BUTTONS AND MAIN COMPONENTS**

Given below are the functions of the various buttons on the machine and the main components. See the following section for information on how to use the vacuum packaging machine.

Legenda:

- ① ON switch ON/OFF.
- ② Switch for **automatic** use of the vacuum packaging machine.
- ③ Switch for **manual** use of the vacuum packaging machine.
- ④ Pump start button.
- ⑤ Sealing switch.
- ⑥ Sealing time switch.
- ⑦ Sealing intensity adjustment.
- ⑧ Movable lid.
- ⑨ Sealing bar with teflon protection strip.
- ⑩ Seal.
- ⑪ Reference notches.
- ⑫ Suction nozzle.



## 2.4 FONCTION DES BOUTONS ET DES ÉLÉMENTS PRINCIPAUX

Ci-après nous indiquons les fonctions des différentes touches présentes et nous signalons les principales pièces. Voir le chapitre suivant pour les informations sur les modalités d'emploi de la conditionneuse.

Légende:

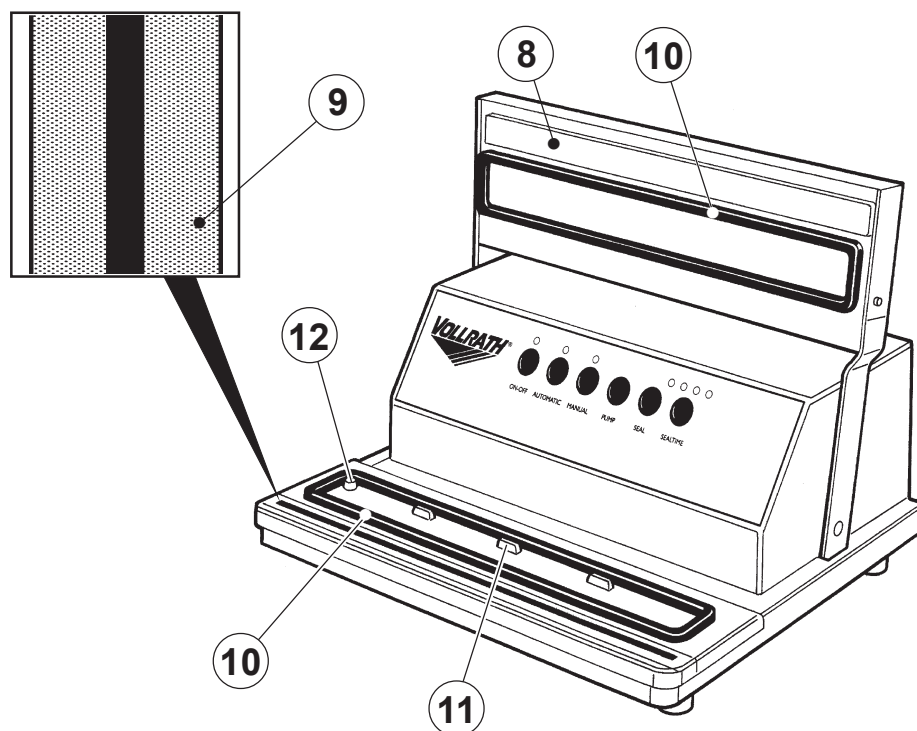
- ① Bouton d'allumage ON/OFF.
- ② Bouton pour l'emploi **automatique** de la conditionneuse.
- ③ Bouton pour l'emploi **manual** de la conditionneuse.
- ④ Bouton branchement pompe.
- ⑤ Bouton de soudure.
- ⑥ Bouton définition temps de soudure.
- ⑦ Led de réglage de l'intensité de soudure.
- ⑧ Volet mobile.
- ⑨ Barre de soudure avec adhésif de protection en téflon.
- ⑩ Joint.
- ⑪ Crans de référence.
- ⑫ Bec d'aspiration.

## 2.4 FUNCIÓN DE LOS PULSADORES Y DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

Aquí se detallan las funciones de los diferentes pulsadores de la máquina y se explican los componentes principales de la misma. Por favor, pase al siguiente capítulo para la información acerca del manejo de la máquina de vacío.

Legenda:

- ① Interruptor general de encendido/apagado ON/OFF.
- ② Interruptor para el uso **automático** de la máquina de vacío.
- ③ Interruptor para el uso **manual** de la máquina de vacío.
- ④ Pulsador activación bomba.
- ⑤ Interruptor de sellado.
- ⑥ Pulsador regulación tiempo de sellado.
- ⑦ Indicador regulación intensidad soldadura.
- ⑧ Portillo móvil.
- ⑨ Barra selladora con adhesivo protector de Teflón.
- ⑩ Guarnición.
- ⑪ Muecas de referencia.
- ⑫ Pitón de aspiración.



**3. VACUUM CREATION**

The vacuum can be created both **AUTOMATICALLY** and **MANUALLY** by following the instructions given below.

**3.1 AUTOMATIC MODE**

**3.1.1 VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS**

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the button (1) "ON/OFF" until all the lights on the buttons come on briefly.
- Check sealing intensity by making sure that the third indicator of "SEAL TIME" and light "AUTOMATIC" are on. Regulate sealing intensity by checking the thickness of the bag to seal selecting the right setting by pushing "SEAL TIME".
- Lift the machine lid (A - Fig. 1).
- Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packed inside the limits of the seal (B) and place the end of the bag on the reference notches (C).
- Lower the lid (A - Fig. 2), press the "AUTOMATIC" button and lightly press the lid: the machine completes the vacuum cycle, seals the bag and releases the lid at the end of the cycle.

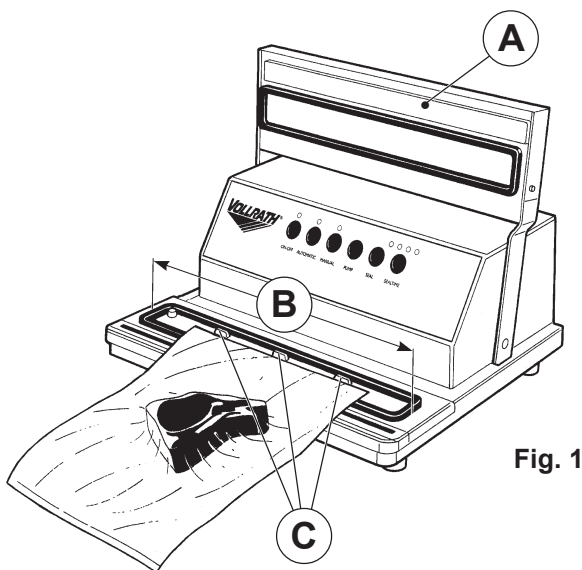
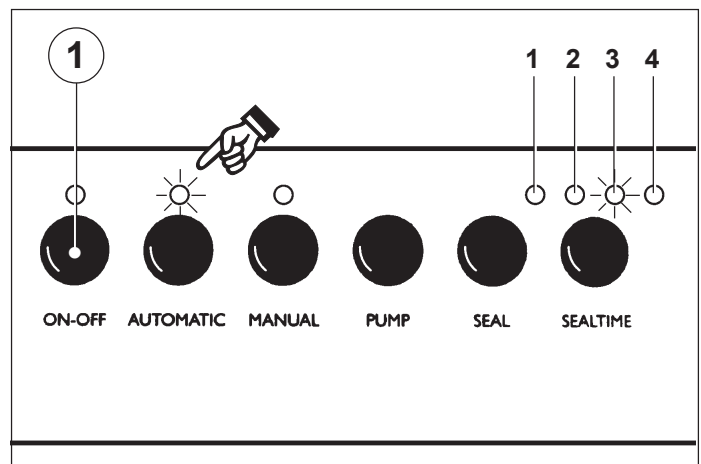


Fig. 1



**3.2 MANUAL MODE**

**3.2.1 VACUUM CREATION INSIDE OF CHANNELLED VACUUM BAGS**

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the button (1) "ON/OFF" until all the lights on the buttons come on briefly.
- Check sealing intensity by making sure that the third indicator of "SEAL TIME" is on. Regulate sealing intensity by checking the thickness of the bag to seal selecting the right setting by pushing "SEAL TIME".
- Lift the machine lid (A - Fig. 3).
- Insert the opening of the "channelled" bag containing the dry and cold product to be packed inside the limits of the seal (B) and place the end of the bag on the reference notches (C).
- Press "MANUAL" button lower the lid (A - Fig. 4), and press down lightly on the lid: once the required vacuum level has been reached, press the button "SEAL" to start sealing; when the sealing operation has been completed the machine will be ready for sealing another bag.

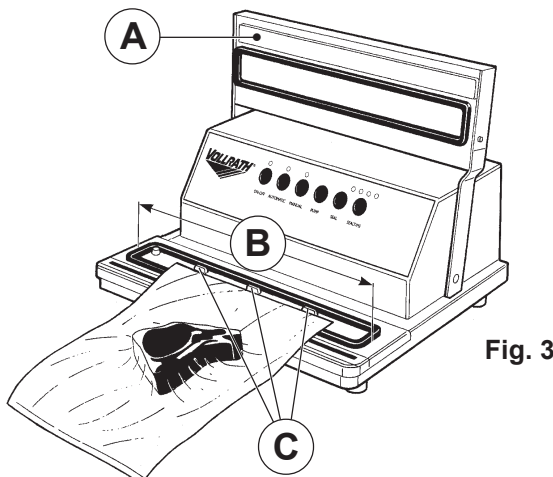
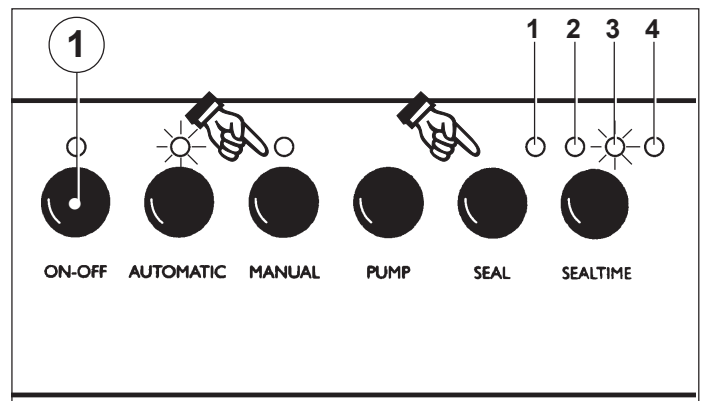


Fig. 3



**FR** CRÉATION DU VIDE

**ES** CREACIÓN DE VACÍO

**3. CRÉATION DU VIDE**

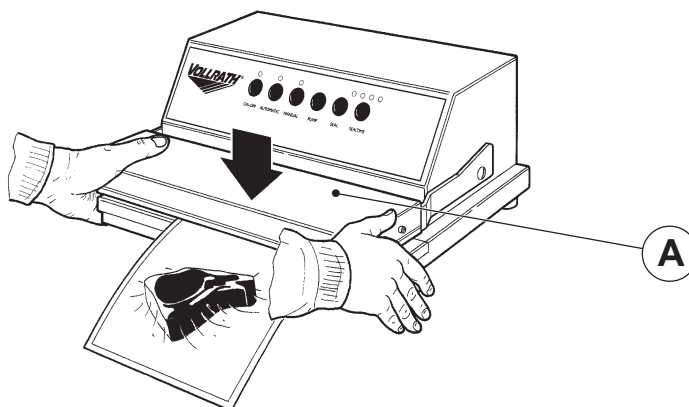
Vous pouvez créer le vide dans des sachets, soit **automatiquement**, soit **manuellement** selon les indications suivantes.

**3.1 MODALITÉ AUTOMATIQUE**

**3.1.1 EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS POUR SOUS VIDE**

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Appuyer la machine avec le bouton (1) "ON/OFF" jusqu' il aura tous les voyants de signalisation allumés.
- Vérifier l'intensité de la soudure contrôlant qu'il y a allumé le troisième voyant de signalisation du "SEAL TIME". Régler l'intensité de la soudure selon de l'épaisseur du sachet, que on veut utiliser appuyant le bouton "SEAL TIME".
- Soulever le volet mobile (A - Fig. 1) de la machine.
- Introduire dans les limites du joint (B) l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit sec et froid à conditionner et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence (C).
- Baisser le volet mobile (A - Fig. 2), appuyer sur la touche "AUTOMATIQUE" et exercer une légère pression sur le volet : la machine complète le cycle du vide, soude le sachet et débloque le volet mobile en fin de cycle.

Fig. 2

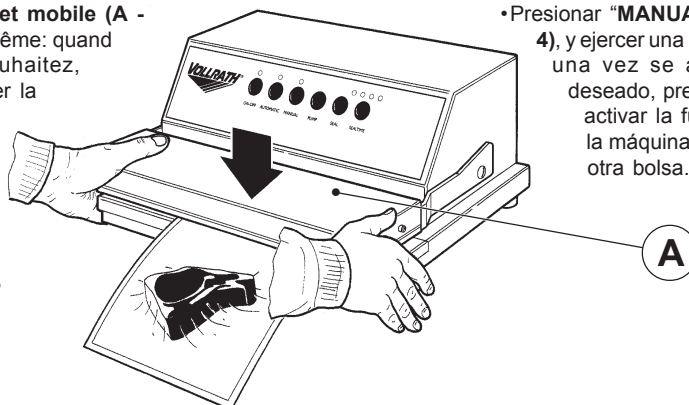


**3.2 MODALITÉ MANUELLE**

**3.2.1 EXÉCUTION DU VIDE DANS DES SACHETS GAUFRÉS**

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton (1) "ON/OFF" jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.
- Vérifier l'intensité de la soudure en contrôlant que le troisième voyant de signalisation du "SEAL TIME" soit allumé. Régler l'intensité de la soudure selon de l'épaisseur du sachet, que on veut utiliser appuyant le bouton "SEAL TIME".
- Soulever le volet mobile de la machine (A - Fig. 3).
- Introduire dans les limites du joint (B) l'entrée du sachet « gaufré » qui contient le produit à conditionner sec et froid, et appuyer l'extrémité du sachet sur les crans de référence (C).
- Appuyer sur "MANUELLE" baisser le volet mobile (A - Fig. 4), et faire une légère pression sur le même: quand vous avez obtenu le vide que vous souhaitez, appuyez sur le bouton "SEAL" pour activer la soudure, à la fin de laquelle, la machine sera prête pour commencer une autre opération sur un autre sachet.

Fig. 4



**3. CREACIÓN DE VACÍO**

El vacío puede llevarse a cabo de ambas formas: **AUTOMÁTICA** y **MANUALMENTE**, siguiendo las instrucciones que se detallan a continuación.

**3.1 MODO AUTOMÁTICO**

**3.1.1 CREACIÓN DEL VACÍO EN EL INTERIOR DE BOLSAS GOFRADAS ESPECIALES PARA VACÍO**

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina apretando el pulsador (1) "ON/OFF" hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- Verificar la intensidad de sellado, comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del "SEAL TIME" y el indicador "AUTOMÁTICO". Regule la intensidad de sellado comprobando que el grosor de la bolsa a sellar y presionando el botón de TIEMPO DE SELLADO "SEAL TIME".
- Levante la cubierta (A - Fig. 1) de la máquina.
- Introducir entre los extremo de la guarnición (B) la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto seco y frío a confeccionar y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia (C).
- Bajar el portillo móvil (A - Fig. 2), pulsar la tecla "AUTOMÁTICO" y ejercer una ligera presión sobre el portillo: la máquina acaba el ciclo de vacío, sella la bolsa y desbloquea el portillo móvil al final del ciclo.

**3.2 MODO MANUAL**

**3.2.1 CREACIÓN DE VACÍO EN EL INTERIOR DE LAS BOLSAS**

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina apretando el pulsador (1) "ON/OFF" hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- Verificar la intensidad de sellado comprobando que esté encendido el tercer indicador de señalización del "SEAL TIME". Regule la intensidad de sellado comprobando que el grosor de la bolsa a sellar y presionando el botón de TIEMPO DE SELLADO "SEAL TIME".
- Levante la cubierta de la máquina (A - Fig. 3).
- Introducir entre los extremos de la guarnición (B) la boquilla de la bolsa "gofrada" contenente el producto a confeccionar seco y frío y apoyar el extremo de la bolsa sobre las muescas de referencia (C).
- Presionar "MANUAL" bajar el portillo (A - Fig. 4), y ejercer una ligera presión sobre el mismo: una vez se alcance el nivel de vacío deseado, presionar el botón "SEAL" para activar la función selladora; al finalizar, la máquina estará preparada para sellar otra bolsa.

**3.3 STOPPING OF PACKAGING CYCLE**

If the packaging cycle has to be stopped for any reason, (suction of liquids, bag not correctly positioned, etc.) carry out the following:

- Press the button (1) "ON/OFF" to stop the appliance.
- Press the button (1) "ON/OFF" again to release the movable lid (A - Fig. 2).

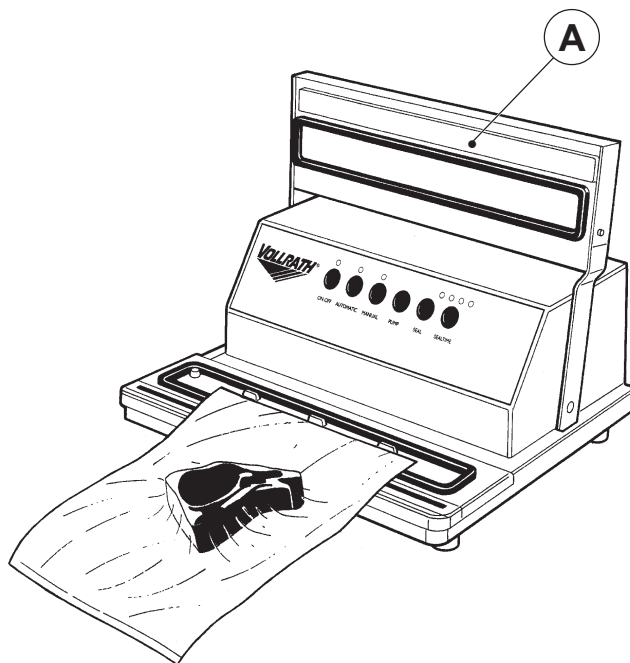
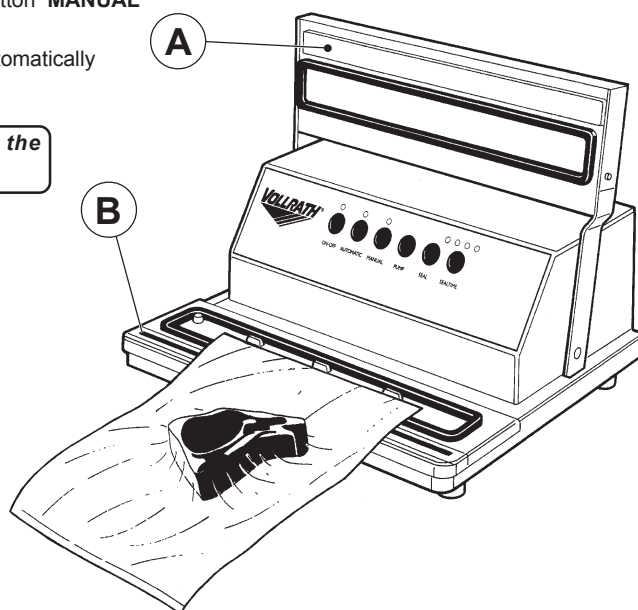
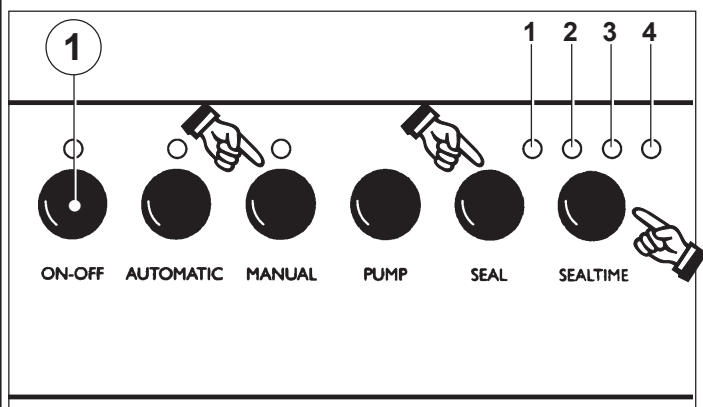


Fig. 2

**3.4 USE OF THE PACKAGING MACHINE ONLY AS A SEALER**

- Connect the appliance to a power socket.
- Switch the machine on by pressing the button (1) "ON/OFF" until all the lights on the buttons come on briefly.
- Adjust sealing intensity according to the thickness of the bag by pressing the button "SEAL TIME" (for very thin bags select the smallest LED (1); select the largest LED (4)) for thicker bags.
- Select the manual mode by pressing the button "MANUAL" (LED on).
- Lift the machine lid (A).
- Place the opening of the bag containing the product to be packed on the sealing bar (B).
- Lower the movable lid of the appliance, select manual mode by pressing the button "MANUAL" and lightly press down on the lid.
- After 3-4 seconds press button "SEAL". The machine will seal the bag and automatically stop afterwards.

**!** When finished using the machine, press "ON/OFF". Unplug the machine to completely disconnect the power supply.



**FR**

**ES**

### 3.3 INTERRUPTION DU CYCLE DE CONDITIONNEMENT

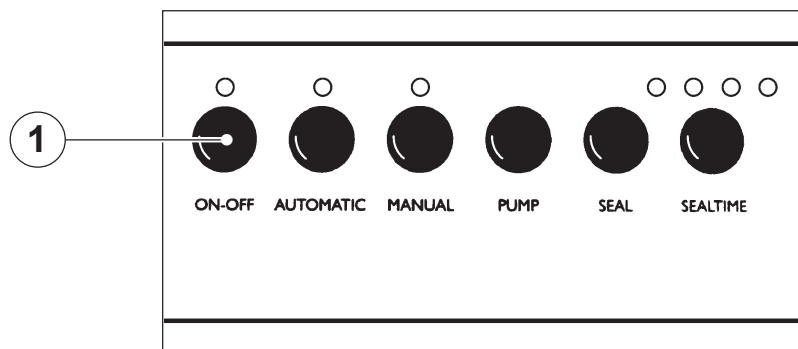
Dans le cas où il faut interrompre le cycle de conditionnement, pour quelque motif que ce soit, (aspiration de liquides, sachet mal positionné, etc) agir de la façon suivante:

- Appuyer sur la touche (1) "ON/OFF" jusqu'à ce que l'appareil s'éteigne.
- Appuyer de nouveau sur la touche (2) "ON/OFF" pour débloquer le volet mobile (A - Fig. 2).

### 3.3 INTERRUPCIÓN CICLO DE ACONDICIONAMIENTO

Si tuvieran que interrumpir por cualquier razón el ciclo de acondicionamiento, (aspiración líquidos, bolsa no posicionada correctamente, etc.) actuar de la siguiente manera:

- Apretar el pulsador (1) "ON/OFF" hasta apagar el aparato.
- Apretar de nuevo el pulsador (1) "ON/OFF" para desbloquear el portillo movable (A - Fig. 2).



### 3.4 EMPLOI DE LA CONDITIONNEUSE UNIQUEMENT COMME SOUDEUSE

- Relier l'appareil à la prise de courant.
- Donner la tension à la conditionneuse en appuyant sur le bouton (1) "ON/OFF" jusqu'à ce que tous les voyants se trouvant au dessus des boutons s'allument brièvement.
- Régler l'intensité de la soudure selon de l'épaisseur du sachet, que l'on veut utiliser en appuyant le bouton "SEAL TIME"; avec des sachets très minces il faudra sélectionner le led le plus petit (1) avec des sachets plus épais, le led le plus grand (4).
- Sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en appuyant le bouton "MANUELLE" (voyant allumé).
- Soulever le volet mobile (A) de la machine.
- Positionner l'embouchure du sachet qui contient le produit à conditionner sur la barre soudante (B).
- Baisser le volet mobile de l'appareil, sélectionner le système de fonctionnement manuel de la machine en agissant sur le bouton "MANUELLE" et exercer une légère pression sur le couvercle.
- Au bout de 3-4 secondes de la mise en marche appuyer sur le bouton "SEAL". La machine commencera la soudure du sachet pour s'arrêter automatiquement, quand l'opération sera finie.

### 3.4 USO CONFECCIONADORA COMO ÚNICA SELLADORA

- Enchufar la máquina a la toma de corriente.
- Dar tensión a la máquina apretando el pulsador (1) "ON/OFF" hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores de señalización colocados sobre los pulsadores.
- Regular la intensidad de sellado en función del grosor de la bolsa a sellar actuando sobre el pulsador "SEAL TIME" (para bolsas muy finas debe seleccionar el led más pequeño (1); para bolsas de mayor grosor, debe seleccionar el led más grande (4).
- Seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina de vacío, presionando el botón MANUAL "MANUAL" (con el led encendido).
- Levantar el portillo movable (A) de la máquina.
- Posicionar la "boca" de la bolsa que con tiene el producto a acondicionar, sobre la barra selladora (B).
- Bajar el portillo movable del aparato, seleccionar el sistema de funcionamiento manual de la máquina actuando sobre el pulsador "MANUAL" y ejercer una ligera presión sobre la tapa.
- Unos 3-4 segundos después de poner en marcha, apretar el pulsador "SEAL": la máquina se preparará para el sellado de la bolsa y se apagará automáticamente, una vez acabada la operación.

**!** Une fois l'utilisation de la machine terminée appuyer sur "ON/OFF". Pour débrancher complètement le courant de la machine, ôter la fiche d'alimentation de la prise de courant.

**!** Una vez se termine de utilizar la máquina, pulsar "ON/OFF". Para desconectar completamente la corriente de la máquina, quitar el enchufe de alimentación de la toma de corriente.

**4. ATTENTION: IMPORTANT INFORMATION**

**!** NEVER SUCK LIQUIDS: THIS CAN BLOCK THE PUMP AND BREAK THE VACUUM SENSOR. THE PRODUCT MUST BE CHILLED IN THE REFRIGERATOR FOR AT LEAST 2÷3 HOURS, SO THAT IT IS DRY AND COLD. ANY DAMAGE TO THE MACHINE CAUSED BY SUCKING LIQUIDS IS NOT COVERED BY WARRANTY.

**N** The seal must be visible and even without any signs of melting or burning (see figure).

**4.1 RESIDUAL HAZARDS**

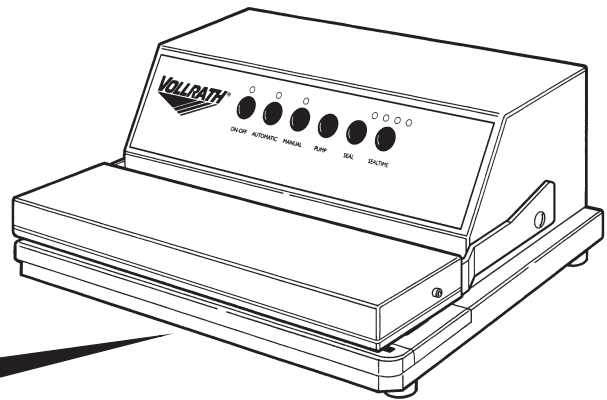
**⚡** This appliance runs on electricity.

**!** To reduce the residual hazards, avoid improper use. Only use the vacuum packaging machine for its specified purpose. Do not allow children to use or play with the packaging machine.

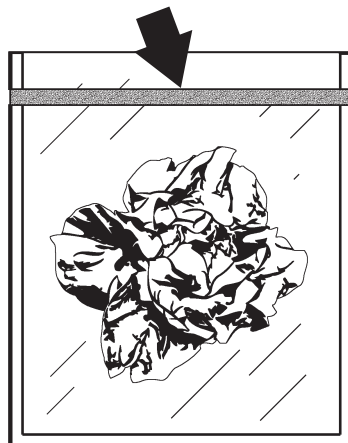
**4.2 SPARE PARTS: GENERAL WARNINGS**

When ordering spare parts, please always indicate the following data:

- MACHINE SERIAL NUMBER (see dataplate)
- PART CODE NUMBER
- QUANTITY OF PARTS REQUIRED




<b>VOLLRATH</b>	THE VOLLRATH COMPANY L.L.C. 1236 NORTH 18TH ST. SHEBOYGAN, WI 53082 TEL. 920 457 4851 FAX. 920 459 6573
	MODEL: JUNIOR
VOLTAGE:	2100324P
FREQUENCY:	MADE IN ITALY
POWER:	BUILDING DATE 12/2010
CONFORMS TO UL STD 963 CERTIFIED TO: CAN/CSA STD C22.2 NO.68	
SERIAL No	




**FR** CRÉATION DU VIDE


**ES** CREACIÓN DE VACÍO


#### 4. ATTENTION: TRÈS IMPORTANT!

 **ÉVITER ABSOLUMENT D'ASPIRER DES LIQUIDES: CECI POURRAIT BLOQUER LA POMPE ET ROMPRE LE CAPTEUR DE DÉPRESSION. LE PRODUIT DOIT ÊTRE CONDITIONNÉ SEC ET FROID APRÈS L'AVOIR LAISSÉ DANS LE RÉFRIGÉRATEUR PENDANT 2÷3 HEURES MINIMUM. TOUT DOMMAGE DÙ A L'ASPIRATION DE LIQUIDES N'EST PAS COUVERT PAR LA GARANTIE.**

 La soudure doit être bien marquée, sans points de fusions et sans brûlures (voir figure).

#### 4.1 AUTRES RISQUES

 Cette machine utilise de l'énergie électrique pour fonctionner.


 Pour réduire les autres risques, éviter d'utiliser la machine improprement ou en conditions différentes de celles qui sont indiquées.  
Utiliser la conditionneuse sous vide seulement pour le but indiqué. Interdire aux enfants de jouer avec la conditionneuse ou de l'utiliser.


#### 4.2 PIÈCES DE RECHANGE: AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

En cas de demande pour des pièces de rechange, il est recommandé d'indiquer toujours les données suivantes:


- MATRICULE DE LA MACHINE (VOIR LA PLAQUETTE)
- CODE DE L'ARTICLE
- NOMBRE DE PIÈCES


#### 4. ¡ATENCIÓN! OBSERVACIONES GENERALES MUY IMPORTANTES

 **EVITAR ABSOLUTAMENTE ASPIRAR LÍQUIDOS: PODRÍA BLOQUEARSE LA BOMBA Y ROMPERSE EL DETECTOR DE DEPRESIÓN. EL PRODUCTO TIENE QUE ESTAR REFRIGERADO PARA 2÷3 HORAS ANTES DE ENVASARLO, PARA QUE ESTE FRESCO Y SECO. CUALQUIER DANO DEBIDO A LA ASPIRACION DE LIQUIDOS NO SERA CUBIERTO POR LA GARANTIA.**

 El sellado tiene que resultar bien marcado, sin puntos de fusión y sin quemaduras (véase figura).

#### 4.1 RIESGOS RESIDUALES

 Este aparato utiliza la energía eléctrica para su funcionamiento.

 Para reducir los riesgos residuales evitar el uso impropio del aparato o su utilización en condiciones diferentes de las especificadas.  
Utilizar la máquina de vacío sólo para las finalidades indicadas. Impedir que los niños utilicen la confeccionadora y que jueguen con ella.

#### 4.2 PIEZAS DE REPUESTO: ADVERTENCIAS GENERALES

En caso de pedir algunas piezas, por favor indiquen siempre los datos siguientes:

- EL NÚMERO DE SERIE DE LA MAQUINA/CE (Ver la placa de identificación)
- NÚMERO DE CÓDIGO DE LA PIEZA
- LA CANTIDAD DE LAS PIEZAS DESEADAS

**5. MAINTENANCE**

**Unplug the machine before cleaning it or carrying out any maintenance work!**

**For any repairs, if possible contact an authorized Technical Assistance Centre.**

Only use original spare parts.

**5.1 VACUUM PACKAGING MACHINE CARE**

**The quality of the vacuum and sealing depends on proper cleaning of your VACUUM PACKAGING MACHINE. Make sure to periodically clean the machine using a damp cloth.**

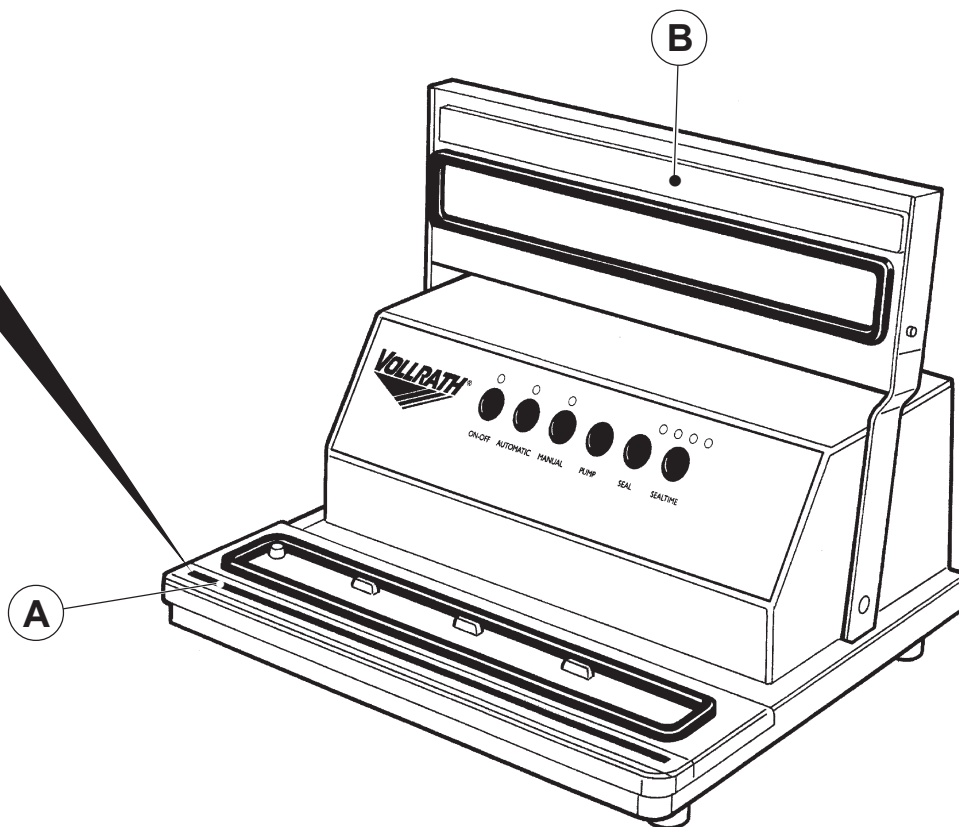
Whenever sealing bags, ALWAYS firstly check the sealing bar (A), and if it is not clean use a damp cloth for cleaning.

**The surface of the sealing bar is delicate and can be damaged if cleaned with different materials from those indicated.**

**WARNING! Do not start cleaning when the bar is hot: DANGER OF BURNS.**

**To disinfect the inlet nozzle proceed as follows:**


- Connect the appliance to current socket.
- Power the packaging machine by pressing button (1) ON-OFF until all signal lights on the buttons briefly switch-on.
- Lift the appliance mobile door (B).
- Press the PUMP button leaving the pump to function for a few minutes.
- Press button (1) ON-OFF to terminate the cycle.



**FR** ENTRETIEN

**ES** MANTENIMIENTO


**5. ENTRETIEN DE LA MACHINE ET REMÈDES AUX PANNES**

 Avant une quelconque opération de nettoyage ou maintenance, débrancher le courant.

 Pour d'éventuelles réparations, s'adresser si possible à un Centre d' Assistance Technique autorisé par le constructeur.


Utiliser seulement des rechanges originaux.


**5.1 SOIN DE LA CONDITIONNEUSE SOUS VIDE**


 Une bonne qualité de vide et de soudure dépend aussi d'un bon nettoyage de Votre CONDITIONNEUSE SOUSVIDE.

Nous recommandons de nettoyer périodiquement la conditionneuse en utilisant un chiffon humide.

Nous recommandons vivement de contrôler chaque fois que l'on s'apprête à souder, les conditions de la barre soudante (A) et de la nettoyer avec un chiffon humide au besoin.

 Le surface de la barre de soudure est délicate et peut être endommagée par un usage de matériaux différents de ceux qui sont indiqués pour la nettoyer.

 **ATTENTION!**  
Ne commencez pas le nettoyage avec la barre chaude: danger de brûlures.

 Pour la désinfection du bec d'aspiration, agir de la manière suivante:

- Brancher l'appareil à la prise du courant.
- Mettre l'emballeuse sous tension en appuyant sur le bouton (1) ON-OFF jusqu'à ce que tous les voyants de signalisation placés en dessus des boutons s'allument brièvement.
- Soulever la porte mobile (B) de l'appareil.
- Appuyer sur le bouton PUMP en laissant la pompe en marche pendant quelques minutes.
- Appuyer sur le bouton (1) ON-OFF pour terminer le cycle.


**5. MANTENIMIENTO**

 Antes de hacer alguna limpieza o alguna operación de mantenimiento, desenchufe la máquina.

 Para cualquier tipo de reparación, diríjase a un Centro de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.


Utilice únicamente piezas de repuesto originales.


**5.1 CUIDADOS DE LA MÁQUINA DE VACÍO**


 Una buena calidad de creación de vacío y sellado de las bolsas, depende de la buena limpieza de la MÁQUINA DE VACÍO.

Aconsejamos limpiar periódicamente la confeccionadora utilizando un paño húmedo.

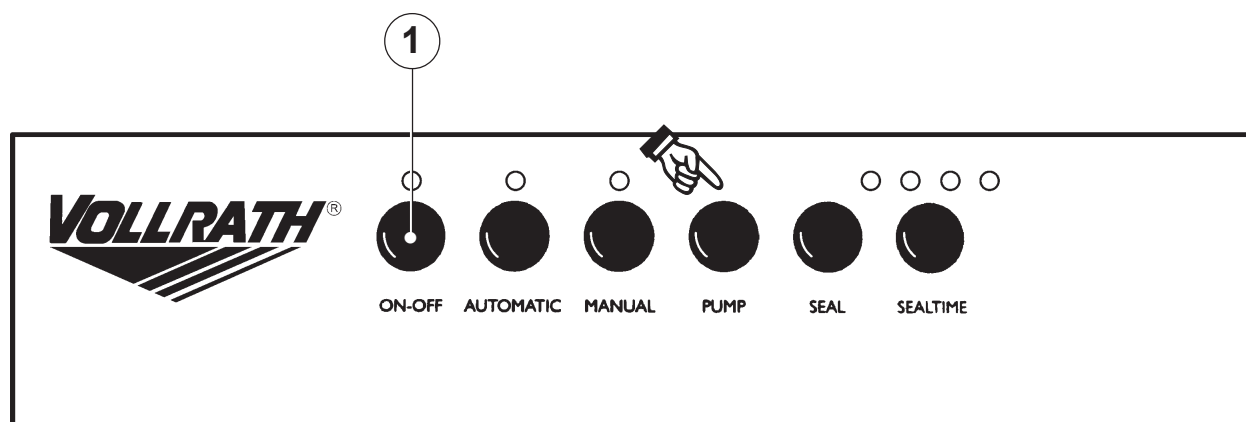
Recomendamos encarecidamente, cada vez que decidan sellar las bolsas, controlar las condiciones de la barra selladora (A) y si no estuviese bien limpia, utilizar un paño húmedo para limpiarla.

 La superficie de la barra selladora es muy delicada y puede dañarse al utilizar materiales de limpieza diferentes de los aquí indicados.

 **PRECAUCIÓN!** No comience las labores de limpieza si la barra de sellado está aún caliente; en este caso, hay peligro de quemaduras.

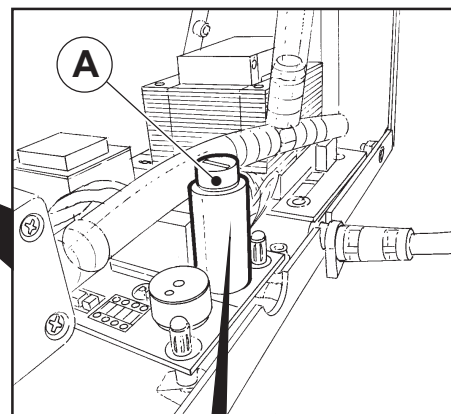
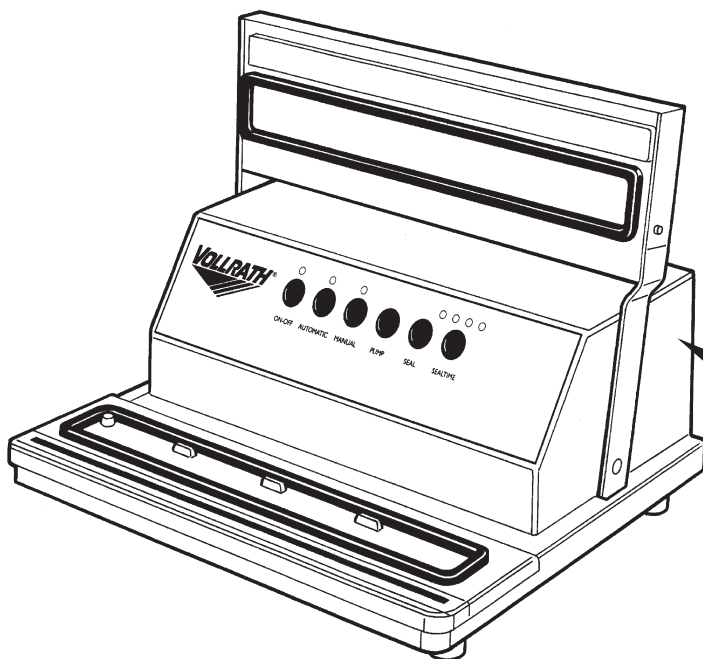
 Para desinfectar las boquillas de aspiración realice las siguientes operaciones:

- Conecte el aparato a la toma de corriente.
- Sumínistrelle corriente a la envasadora presionando el pulsador (1) ON-OFF hasta que se enciendan brevemente todos los indicadores puestos sobre los pulsadores.
- Suba la puerta móvil (B) del aparato.
- Presione el pulsador PUMP dejando la bomba en funcionamiento por algunos minutos.
- Presione el pulsador (1) ON-OFF para terminar el ciclo.



6. TROUBLESHOOTING

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
- LEDs do not come on.	No power supply.	Insert the plug in a suitable power socket.
	Damaged power cord.	Check the condition of the power cord.
	Blown fuse.	Make sure fuse (A) is correctly fitted and not blown. Contact an authorized assistance centre.
	Damage to the vacuum packaging machine.	Contact the Technical Assistance Centre.
- Insufficient vacuum in bag.	The bag leaks.	Change the type of bag.
	Sharp edges perforate the bag.	Use thicker bags.
	Bag opening dirty.	Use a new bag, make sure to keep the opening clean.
- Inefficient pump (only for machines equipped with filter).	Liquids sucked during vacuum creation.	Empty and clean the filter on machines fitted with that accessory; contact an authorized assistance centre.
- The quality of sealing gets worse.	Sealing bar dirty.	Clean the sealing bar .
	Bar covering Teflon strip worn.	Replace the Teflon strip. Contact an authorized assistance centre.



WARNING: For continued protection against fire and electric shock replace only with marked fuse.  
AVERTISSEMENT: A fin d'éviter le risque d'incendie et d'une décharge électrique, remplacer seulement avec le fusible indiqué

Type:

F 5x20 5A


**6. PROBLÈMES CAUSES ET REMÈDES**

**6. PROBLEMAS CAUSAS Y REMEDIOS**

DISFONCTION DISFUNCIÓN	CAUSE CAUSA	REMEDE REMEDIO
<p>- <i>Voyants des boutons ne s'allument pas.</i></p> <p>- <i>La luz de los interruptores no se.</i></p>	<i>La fiche n'est pas dans la prise.</i>	<i>Brancher la fiche à une prise de courant appropriée.</i>
	<i>Falta alimentación eléctrica.</i>	<i>Conectar el enchufe a la toma de corriente adecuada.</i>
	<i>Câble endommagé.</i>	<i>Vérifier l'intégrité du câble de courant.</i>
	<i>Cable de alimentación dañado.</i>	<i>Comprobar la integridad del cable de alimentación.</i>
	<i>Fusible abîmé.</i>	<i>Vérifier que le fusible (A) est intact et bien branché. S'adresser à un centre de service après-vente autorisé.</i>
	<i>Fusible averiado.</i>	<i>Comprobar que el fusible (A) esté integro y bien conectado. Dirigirse a un centro de asistencia autorizado.</i>
	<i>Dommage à la conditionneuse.</i>	<i>S'adresser à un Centre de Assistance.</i>
	<i>Hay algún daño en la máquina de vacío.</i>	<i>Dirijase a un Centro de Asistencia Técnica.</i>
<p>- <i>Vide insuffisant dans le sachet.</i></p> <p>- <i>Vacío insuficiente en la bolsa.</i></p>	<i>Le sachet perd.</i>	<i>Changer le type de sachet.</i>
	<i>La bolsa tiene pérdidas.</i>	<i>Cambiar tipo de bolsas.</i>
	<i>Des angles tranchants perforent le sachet.</i>	<i>Utiliser des sachets plus épais.</i>
	<i>Aristas cortantes agujerean la bolsa.</i>	<i>Utilizar bolsas con espesor mayor.</i>
	<i>Ouverture du sachet sale.</i>	<i>Utiliser un nouveau sachet, veiller à ce que l'ouverture soit propre.</i>
	<i>Abertura de la bolsa sucia.</i>	<i>Utilizar una bolsa nueva, procurar mantener limpia la abertura.</i>
<p>- <i>Mauvais rendement de la pompe (uniquement pour les machines équipées de filtre).</i></p> <p>- <i>Mal rendimiento de la bomba (sólo para máquinas dotadas de filtro).</i></p>	<i>Liquides aspirés pendant l'exécution du vide.</i>	<i>Vider et nettoyer le filtre des machines qui en ont un; s'adresser à un centre de service après-vente autorisé.</i>
	<i>Líquidos aspirados durante la ejecución del vacío.</i>	<i>Vaciar y limpiar el filtro en las máquinas dotadas de este accesorio; dirigirse a un centro de asistencia autorizado.</i>
<p>- <i>La qualité de la soudure empire.</i></p> <p>- <i>La calidad del sellado empeora.</i></p>	<i>Barre de soudure sale.</i>	<i>Nettoyer la barre de soudure.</i>
	<i>Barra selladora sucia.</i>	<i>Limpiar la barra selladora.</i>
	<i>Téflon de revêtement de la barre usé.</i>	<i>Remplacer le Téflon de revêtement. S'adresser à un centre de service après-vente autorisé.</i>
	<i>Teflon de revestimiento de la barra selladora desgastado.</i>	<i>Sustituir el Teflon de revestimiento. Dirigirse a un centro de asistencia autorizado.</i>


**EN** DISPOSAL OF THE MACHINE

**7. DISPOSAL OF THE MACHINE OR ITS PARTS**



*When disposing of the vacuum packaging machine or its parts, remember that through ecological disposal useful materials can be recycled.*

The machine doesn't contain any substances or components harmful to the health of man or the environment, since it is made from completely recyclable or normally disposable materials.



**Demolition operations must be carried out by specialized and authorized companies. Before starting the dismantling phase, make sure that there is adequate space around the machine in order to comfortably carry out the operations.**

In any case, make sure the every part of the machine is disposed of in accordance the laws of the country where the machine is used.

**8. FROM THE MANUFACTURER**

We thank you for the trust put in us.

The manufacturer reserves the right to make any technical and/or aesthetic changes to the product at any time and without notice.

**9. USEFUL ADVICE ON PACKAGING AND THE PRESERVATION OF FOODS**

Here are some fundamental rules to follow for perfect results in the kitchen.

Do not try to use the system to preserve products that have already gone off or are deteriorated from a nutritional standpoint; **lost quality cannot be recovered.**

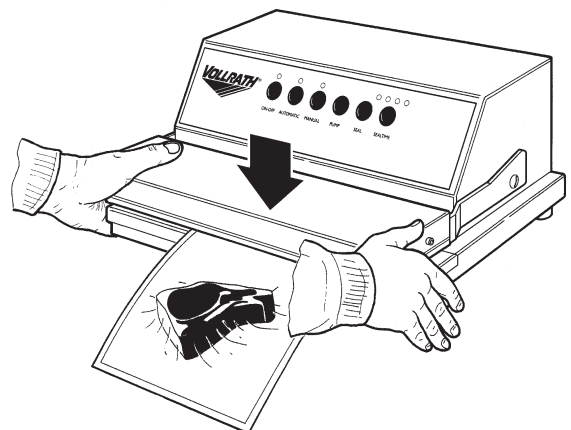
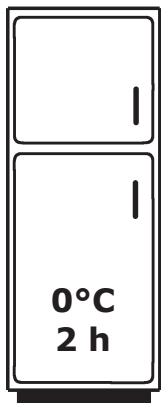
- If using bags for preserving raw or cooked foods, remember to arrange them in an even way in order to facilitate the exit of air, and do not overfill them because it could negatively affect the airtight seal.
- Washed fruit and vegetables should be dry, in order to avoid the stagnation of liquids which could make them soft, and to prevent the suction of liquids by the packaging machine.
- To preserve **meat** for a reasonably long time, remember to chill it in the refrigerator for at least 2 hours to slow the action of bacteria proliferation. Before putting the meat products under vacuum, dry them in order to obtain a good percentage of absence of air. For meat with bone, e.g. chops, cutlets, etc., cover it with aluminium foil, to prevent the perforation of the bag.



OK



NO!



**FR** DESTRUCTION DE LA MACHINE

**7. DESTRUCTION ET ÉLIMINATION DE LA MACHINE ET DE SES PIÈCES**



*Quand vous déciderez de démolir votre conditionneuse sous vide ou ses parties, ne les jetez pas dans une quelconque boîte à ordures: les machines ne sont pas des ordures sans aucune valeur!*

La machine ne contient pas de substances ou d'éléments dangereux pour la santé de l'homme ou pour l'environnement, car elle a été réalisée avec des matériaux complètement recyclables ou avec évacuation normale.



**Pour les opérations de démolition, s'adresser à des sociétés spécialisées et autorisées.**

**Avant de commencer la phase de montage, s'assurer qu'il y ait l'espace nécessaire autour de la machine pour consentir un agréable déroulement des opérations.**

S'assurer cependant que chaque partie de la machine soit évacuée selon les lois en vigueur dans le Pays d'utilisation.

**8. LE CONSTRUCTEUR**

Nous vous remercions pour votre confiance.

Le constructeur a le droit d'apporter des modifications techniques et/ou esthétiques à ses produits à tout moment et sans aucun préavis.

**9. CONSEILS POUR LE CONDITIONNEMENT ET LA CONSERVATION DES ALIMENTS**

Voici quelques règles fondamentales à respecter pour un parfait rendement en cuisine.

N'essayez pas d'utiliser le système pour conserver des produits déjà altérés ou appauvris du point de vue nutritionnel; **on ne peut pas récupérer la qualité perdue.**

- Si vous utilisez les sachets pour conserver les aliments crus ou cuits, rappelez-vous de les distribuer de façon uniforme pour faciliter la sortie de l'air, et de ne pas les remplir excessivement car cela pourrait nuire à la soudure et à l'étanchéité.
- Il est préférable que les légumes et les fruits, une fois lavés, soient essuyés afin d'éviter des stagnations de liquides qui pourraient les flétrir et afin d'éviter l'aspiration de liquides par la conditionneuse.
- Pour conserver les **viandes** pendant une période raisonnablement longue, rappelez-vous de les refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures afin de ralentir la prolifération bactérienne. Avant de les mettre sous vide, essuyez-les pour obtenir un bon pourcentage d'absence d'air. Dans le cas de viande avec os, par exemple les côtelettes ou autre, recouvrez l'os avec du papier aluminium, pour éviter que le sachet ne se perce.

**ES** DEMOLICIÓN DE LA MÁQUINA

**7. DEMOLICIÓN Y ELIMINACIÓN DE LA MÁQUINA O DE PARTES DE LA MISMA**



*Quando decidan desprenderse de la máquina de vacío o de algunas partes de la misma, no la tiren en cualquier contenedor de basura: ¡los aparatos inutilizables no son desechos sin valor!*

La máquina no contiene sustancias o componentes peligrosos para la salud del hombre o para el ambiente, siendo realizada con materiales completamente reciclables o desechables normalmente.



**Para las operaciones de demolición confiar en empresas especializadas y autorizadas.**

**Antes de iniciar la fase de desmontaje asegurarse que en el entorno a la máquina hay el espacio necesario para permitir un fácil desarrollo de las operaciones.**

Asegurarse que cada parte de la máquina sea eliminada según las leyes vigentes en el País de utilización.

**8. DEL FABRICANTE**

Le damos las gracias por confiar en nosotros.

El fabricante se reserva el derecho de aportar modificaciones técnicas y/o estéticas a sus productos, en cualquier momento y sin previo aviso.

**9. CONSEJOS ÚTILES PARA EL ACONDICIONAMIENTO Y LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

A continuación, ofrecemos algunas normas fundamentales a respetar para un perfecto rendimiento en la cocina.

No intenten utilizar el sistema para conservar productos que ya estén alterados o empobrecidos desde un punto de vista nutricional; **la calidad perdida no se recupera.**

- Si utilizan las bolsas para conservar alimentos crudos o cocidos, recuerden distribuirlos de manera uniforme para facilitar la salida del aire, y tampoco llenen excesivamente las bolsas porque podrían perjudicar el sellado y la hermeticidad.
- Es preferible que la verdura y la fruta, una vez lavadas, sean secadas bien para evitar estancaciones de líquidos, que podrían dejarlas flácidas y también para evitar la aspiración de líquidos por la máquina de vacío.
- Para conservar las **carnes** por un tiempo razonablemente largo, recuerden enfriarlas en la nevera por al menos 2 horas para ralentizar la acción de la proliferación de las bacterias. Antes de ponerlas en vacío, secarlas para obtener un buen nivel de ausencia de aire. En caso de carne con hueso, por ejemplo las chuletas, los bistés u otras, cubrirlos con papel aluminio, para evitar agujerear la bolsa.

**EN** USEFULADVICE ON PACKAGING

- Regarding **fish**, wash it thoroughly, remove the scales, clean it and remove the gills, dry it and, like for meat, chill it before vacuum packaging. Preserve in the refrigerator at a temperature not above +3°.
- For **hard cheeses**, such as Parmesan, Pecorino etc., no special measures are required, whereas for soft cheeses, to prevent them from being squashed it is advisable to wrap them in cellophane or similar, or preserve them in the cheese and cold meats container, using the special vacuum containers and covers.
- For **dressed pork products**, and **salads**, if the special vacuum covers are used no special measures are required. If you wish to pack the products in bags, dry them before proceeding with packaging.
- For **sauces**, proceed as follows: after preparing them in your usual way, pack them in glass jars, then pasteurize them in the microwave for 12 minutes at max. power.

Place the container in water and ice to cool the sauce, then carry out vacuum packaging, pouring the product in the special vacuum container.

**9.1 APPROXIMATE PRESERVATION TIMES**

The following preservation times are only approximate and depend on the initial quality of the product to be preserved, the preservation temperature, the cooling time, in the case of cooked foods, the degree of vacuum reached as well as the quality of the vacuum bag used.

**FRESH SALADS:**

kept under vacuum in the refrigerator they stay fresh, crisp and qualitatively intact for **up to 12 days**.

**FRESH CHEESE PRODUCTS:**

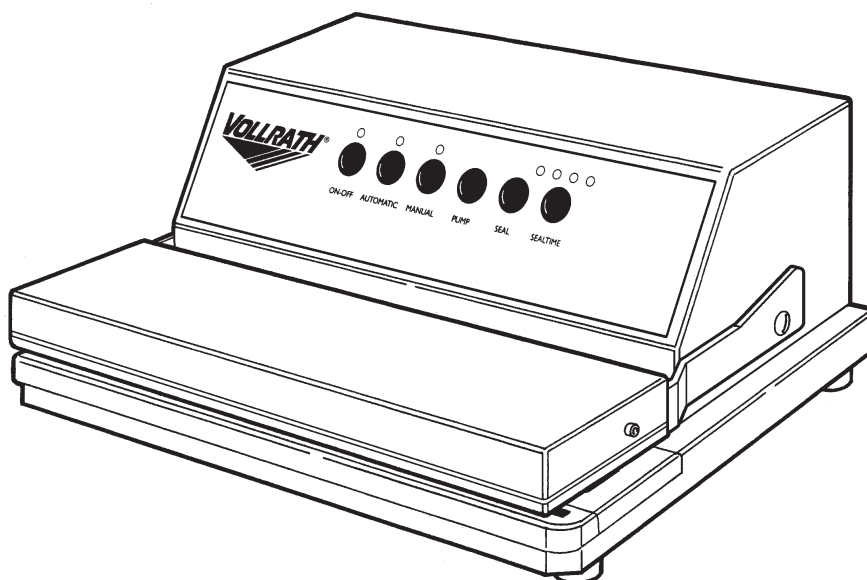
they will keep for **up to 20 days**.

**FRESH FISH:**

**up to 7 days**.

**FRESH MEAT:**

**up to 15 days**.



**FR** CONSEILS  
POUR LE CONDITIONNEMENT

- Pour ce qui concerne le **poisson**, il faut tout d'abord le laver soigneusement, éliminer les écailles et l'éventrer, enlever les branchies, l'essuyer et, tout comme la viande, bien le refroidir avant de le mettre sous vide. Conservez-le au réfrigérateur à une température qui ne dépasse pas +3°.
- Pour les **fromages à pâtes dure**, comme le Parmesan, le fromage de brebis etc. il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales, alors que pour les fromages à pâte molle, pour éviter qu'ils ne s'écrasent, il est opportun de les envelopper dans du film genre cellophane, ou bien, opter pour la conservation dans la boîte à fromages en utilisant les couvercles spéciaux et les récipients sous vide.
- Pour la **charcuterie** et les **salades**, si l'on utilise des couvercles spéciaux pour sous vide il n'est pas nécessaire de suivre des règles spéciales. Dans le cas où l'on souhaite conditionner le produit en sachet, il faut bien l'essuyer avant de le conditionner.
- Pour les **sauces**, procédez de la façon suivante: une fois préparées comme vous le faites habituellement, mettez-les dans des pots en verre, ensuite pasteurisez au microondes pendant 12 minutes à la puissance maximum. Immergez le pot dans de l'eau et de la glace pour refroidir la sauce, ensuite effectuez le vide en versant le produit dans le récipient **prévu** pour le sous vide.

**9.1 TEMPS DE CONSERVATION INDICATIFS**

Les temps de conservation énumérés sont purement indicatifs et dépendent de la qualité de départ du produit à conserver, de la température de conservation, du temps de refroidissement, dans le cas d'aliments cuits, du degré de vide atteint ainsi que de la qualité du sachet utilisé pour sous vide.

**LES SALADES FRAÎCHES:**

Conservées sous vide au réfrigérateur, elles restent fraîches, croquantes et qualitativement intactes **jusqu'à 12 jours**.

**LES FROMAGE FRAIS:**

se conservent **jusqu'à 20 jours**.

**LES POISSONS FRAIS:**

**jusqu'à 7 jours**.

**LES VIANDES FRAÎCHES:**

**jusqu'à 15 jours**.

**ES** CONSEJOS ÚTILES  
PARA EL ACONDICIONAMIENTO

- En cuanto al **pescado**, primero hay que lavarlo bien, eliminar las escamas y sacar las entrañas y las branquias, secarlo y como se hace con la carne, enfriarlo bien antes de ponerlo en vacío. Conservarlo en la nevera a una temperatura no superior a los +3°.
- Para los **quesos de pasta dura**, como el Parmigiano, el Queso de oveja curado etc. no hace falta ninguna precaución especial, mientras que para los quesos de pasta blanda, para evitar que queden aplastados, es oportuno envolverlos en una película de tipo transparente, o bien, optar por la conservación en el contenedor de quesos y embutidos utilizando las especiales tapas y contenedores para vacío.
- Para los **embutidos**, y para las **ensaladas**, si se utilizan las tapas especiales para vacío, no hace falta ninguna precaución especial. En caso de querer confeccionar el producto en bolsas, hay secarlo antes de proceder.
- Para las **salsas**, proceder de la siguiente manera: una vez preparadas en el modo usual, confeccionarlas en los tarros de vidrio, luego pasteurizarlas en microondas durante 12 minutos a la máxima potencia. Sumergir el contenedor en agua e hielo para enfriar la salsa, luego efectuar el vacío vertiendo el producto en el especial contenedor para vacío.

**9.1 TIEMPOS DE CONSERVACIÓN INDICATIVOS**

Los tiempos de conservación detallados son meramente indicativos y dependen de la calidad inicial del producto a conservar, de la temperatura de conservación, del tiempo de enfriamiento, en el caso de alimentos cocidos, del grado de vacío alcanzado y además de la calidad de la bolsa para vacío que se haya utilizado.

**LAS ENSALADAS FRESCAS:**

Conservadas en vacío en la nevera se mantienen frescas, crujientes y cualitativamente íntegras hasta **12 días**.

**LOS QUESOS FRESCOS:**

se conservan **hasta 20 días**.

**EL PESCADO FRESCO:**

**hasta 7 días**.

**LAS CARNES FRESCAS:**

**hasta 15 días**.



---

## SERVICE AND REPAIR

---

Serviceable parts are available on [Vollrath.com](http://Vollrath.com).

To avoid serious injury or damage, never attempt to repair the unit or replace a damaged power cord yourself. Do not send units directly to The Vollrath Company LLC. Please contact Vollrath Technical Services for instructions.

When contacting Vollrath Technical Services, please be ready with the item number, model number (if applicable), serial number, and proof of purchase showing the date the unit was purchased.

---

## WARRANTY STATEMENT FOR THE VOLLRATH CO. L.L.C.

---

This warranty does not apply to products purchased for personal, family or household use, and The Vollrath Company LLC does not offer a written warranty to purchasers for such uses.

The Vollrath Company LLC warrants the products it manufactures or distributes against defects in materials and workmanship as specifically described in our full warranty statement. In all cases, the warranty runs from the date of the end user's original purchase date found on the receipt. Any damages from improper use, abuse, modification or damage resulting from improper packaging during return shipment for warranty repair will not be covered under warranty.

For complete warranty information, product registration and new product announcement, visit [www.vollrath.com](http://www.vollrath.com).



Outperform every day.™

[www.vollrath.com](http://www.vollrath.com)

### The Vollrath Company, L.L.C.

1236 North 18th Street  
Sheboygan, WI 53081-3201 U.S.A.  
Main Tel: 800.624.2051 or 920.457.4851  
Main Fax: 800.752.5620 or 920.459.6573  
Customer Service: 800.628.0830  
Canada Customer Service: 800.695.8560

### Technical Services

[techservicereps@vollrathco.com](mailto:techservicereps@vollrathco.com)  
Induction Products: 800.825.6036  
Countertop Warming Products: 800.354.1970  
All Other Products: 800.628.0832