b open appliance shutter n°1 and put the bag rim onto the sealing bar n° 2 by checking the bagrim is thoroughly tight and the bag open rim has been put into the vacuum chamber n° 3;
c shut shutter n°1;
d put the plug into the socket;
e slightly press shutter n°1 on the "PUSH" label (for 5 seconds) to set the vacuum pump going;
f On achieving the vacuum level required green light n° 4 will signal - 800 m bar have been achieved. For "**SempreFresco FAST**" type bag sealing will take place automatically. For "**SempreFresco** CLASSIC'type bag sealing will be achieved by keeping button n° 5 pressed till the appliance automatically switches off. Parallel to pressing button n°5 red light n° 6 will light to signal bag sealing is on;
g On ending bag sealing process shutter n° 1 will open; h Open shutter n° 1 fully, remove the bag and check the sealing line is perfect throughout its length.

Appliance Cleaning:
- put the plug off;
- use a water wet cloth (just water) without using any other fluid or solvent which might damage the appliance plastic parts.
- Check the appliance is thoroughly dry (help yourself with a cotton cloth) before putting the plug into the socket and before using the appliance in any case.

ATTENZIONE
La garanzia deve sempre essere convalidata dall'esibizione della ricevuta d'acquisto

GARANZIA - GARANTTEE

TIMBRO E FIRMA DEL RIVENDITORE
STAMP AND SIGNATURE OF RETAILER

DATA D'ACQUISTO
DATE OF PURCHASE

SempreFRESCO

ALA 2000 KITCHEN EQUIPMENT

Viale Impero snc - Pomigliano D'Arco (NA)
n° assistenza 038543863
e-mail: info@ala2000.com
www.ala2000.com

Validità della garanzia 24 mesi dalla data d'acquisto - Guaranteed for 24 months from the date of purchase

ALA 2000 KITCHEN EQUIPMENT

ALA 2000 S.P.A.
Via Tintoretto, 5 - 20145 Milano - Italy
info@ala2000.com
www.ala2000.com

ALA 2000 KITCHEN EQUIPMENT

CE

100% MADE IN ITALY

SempreFRESCO

Macchina sottovuoto automatica

(IT) Istruzioni per l'uso e la manutenzione

(GB) Instruction for use and maintenence

ALA 2000 S.P.A.
Via Tintoretto, 5 - 20145 Milano - Italy
info@ala2000.com
www.ala2000.com

INTRODUZIONE

Gentile Cliente, La ringraziamo per aver preferito il nostro prodotto e per la fiducia dimostrata. La nostra azienda si propone come leader nel settore dei piccoli elettrodomestici ed offre una vasta gamma di prodotti per la casa utili ed affidabili. **SempreFresco** permette il processo di confezionamento sottovuoto che consiste nell'aspirare aria da una busta o da un contenitore (barattoli), per una migliore conservazione degli alimenti.

Il sottovuoto a temperatura ambiente (+/- 25° C), permette di mantenere inalterate le proprietà degli alimenti per un tempo medio/lungo, poiché l'eliminazione dell'ossigeno rallenta il processo di deterioramento ed elimina il processo di ossidazione.

Il sottovuoto a bassa temperatura (+/- 3°/5° C), permette, nel caso di alimenti altamente deperibili come carne, pesce, salumi freschi, etc; di conservare gli alimenti per un periodo più lungo di almeno quattro volte rispetto al solo surgelamento, refrigerazione, senza deteriorarne la qualità (vedere tabella).

Il sottovuoto con la congelazione (+7- 18°/22° e), raggiunge il massimo dei risultati poiché impedisce la disidratazione degli alimenti, l'ossidazione dei grassi e l'irranci dimento, la perdita di aroma e freschezza, la trasmissione di odori da un alimento all'altro (vedere tabella).

Attenzione! Attenersi alle seguenti istruzioni per un uso sicuro dell'apparecchio.

L'uso di apparecchi elettrici necessita di opportune precauzioni:

- accertarsi che il voltaggio della rete elettrica corrisponda a quello indicato sull'etichetta dei dati tecnici;
- **tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**;
- evitare la vicinanza del cavo elettrico a fonti di calore;
- non immergere l'apparecchio, o parti di esso, in acqua o altri liquidi;
- assicurarsi che la spina sia staccata dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso oppure durante la pulizia o la manutenzione;
- usare solo prolunghe elettriche autorizzate dal fabbricante o a norma CEE;
- in caso di guasto dell'apparecchio, contattare in numero verde 038543863;
- l'apparecchio non può essere utilizzato per la preparazione di conserve;
- l'apparecchio è conforme alle direttive CEE sulla compatibilit elettromagnetica.

Modalità d'uso per il sottovuoto in busta:

Operare secondo le seguenti fasi:

a inserire l'alimento da consevare nella busta 13 lasciando almeno 7 cm, di distanza tra l'estremità della busta e l'alimento intemo (**utilizzare solo buste goffrate**);

b alzare lo sportello 1 ed appoggiare l'estremità aperta della busta verificando che questa sia ben tesa sulla barra saldante 2, facendo in modo che l'estremità aperta della busta sia inserita nella cameradi vuoto 3;

c chiudere lo sportello 1;

d inserire la spina nella presa di corrente;

e esercitare una lieve pressione sulle estremità dello sportello 1 (per 5 secondi) onde attivare la pompa del vuoto;

f una volta raggiunto il livello di vuoto ottimale si accenderà la spia verde 4 che segnala il raggiungimento dei - 800 m bar, per la versione "**SempreFresco** FAST" il processo di sigillatura della busta avverrà in modo automatico, per la versione "**SempreFresco** CLASSIC" il processo di sigillatura della busta avverrà tenendopremuto il pulsante 5 fino allo spegnimento automatico della macchina,contemporaneamente all'azione di pressione del pulsante 5 si accenderà la spia rossa 6 la quale indica l'attivazione del processo di saldatura della busta;

g terminato il processo di saldatura della busta automaticamente si aprirà lo sportello 1;

h sollevare completamente lo sportello 1, rimuovere la busta verificando che la linea di saldatura sia omogenea e di buona qualità per la sua intera larghezza.

PULIZIA:

scollegare la spina dall'alimentazione elettrica; per la pulizia della **SempreFresco** impiegare un panno inumidito **Solo con Acqua** evitando l'uso di altri liquidi o solventi che potrebbero danneggiare le parti in plastica. Accertarsi di aver **asciugato** per bene (con un panno di cotone) la **SempreFresco** prima di inserire la spina di alimentazione elettrica per l'utilizzo dell'apparecchio.

FOREWORD

Dear Customer, thanks for choosing our Product and for your trust in us.Our company leads the market of small electric appliances and provides a wide range of useful and dependable domestic tools and equipment. **SempreFresco** is a tool allowing vacuum food packaging by sucktng air from bags or food containers so that food contained in them can be preserved at best.

Room temperature vacuum preservation (+/- 25° C) allows food properti es to be preserved in the medium-long run without being altered thanks to oxygen sucking out which helps stopping oxidation and thus slows down food spoilage and deterioration.

Low temperature vacuum preservation (+/- 3°/5° C) allows preservation of highly perishable food such as meat, fish, prepared pork produets, etc for a 4-time longer period than in case of freezing or cooling without any quality downgrading (see table).

Freezing vacuum preservation (+7- 18°/22° C) allows best results to be achieved as it nrevents food from dehvdratinp and stons fats oxidation and ranciditv. off-odours and off-fiavours as well as the transfer of odours (see table).

Caution! For a safe use of the appliance please comply with the foilowing instructions:

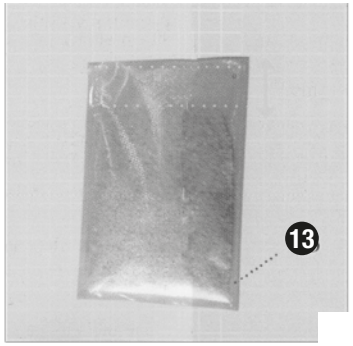
The use of any electric appliance requires special precautions as follows:

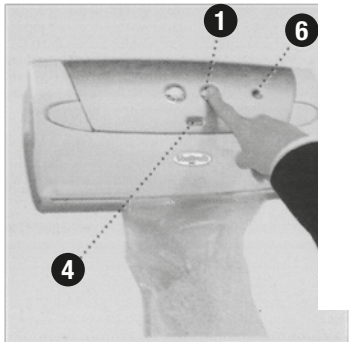
- Voltage is to comply with the tension stated in the appliance technical data label;
- Keep the appliance out of children's reach;
- Keep the electric cable off heat sources;
- do not dip the appliance or any part of it into water or into other fluids;
- check the plug is off the socket when the appliance is not used or on cleaning or repairing it
- Use only extension cords as required by the manufacturer or by EEC regulations;
- in case of failure, contact freephone number 800 62 00 36;
- do not use **SempreFresco** for processing of preserves;
- **SempreFresco** appliance complies with EEC directives concerning electromagnetic compatibility.

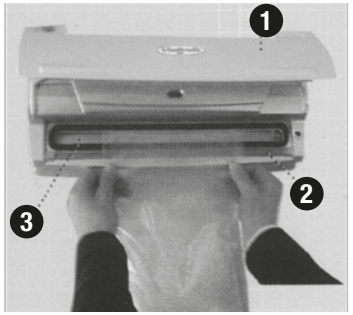
How To Use SempreFresco For Vacuum Preservation In Bags:

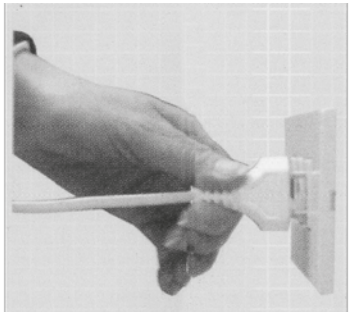
Please comply with the foilowing steps:

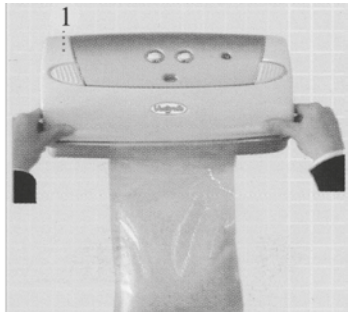
a put the piece of food to be preserved into the bag leaving a 7- cm space between the rim of the bag and the piece of food inside (only use embossed bags);











SempreFRESCO

Macchina sottovuoto automatica