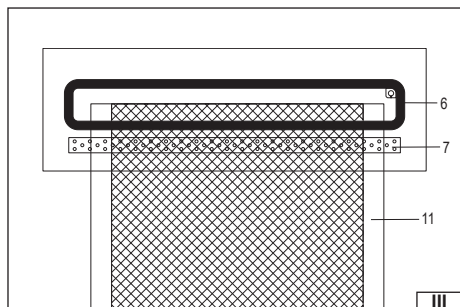
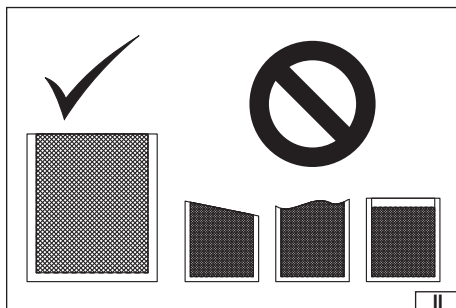
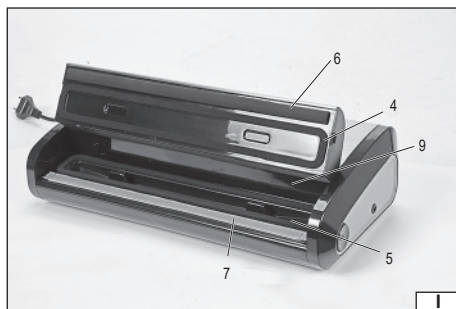
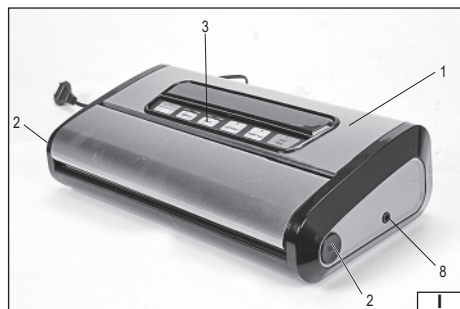


LUND

PL	PAKOWARKA PRÓŻNIOWA
EN	VACUUM SEALER
DE	VAKUUMIERER
RU	ВАКУУМНЫЕ УПАКОВЩИКИ
UA	ВАКУУМНИЙ ПАКУВАЛЬНИК
LT	VAKUUMAVIMO APARATAS
LV	VAKUUMA IERAKOTĀJS
CZ	VAKUOVÁ BALÍČKA
SK	VÁKUOVÁ BALÍČKA
HU	VÁKUUM CSOMAGOLÓHOZ
RO	APARAT DE AMBALARE IN VID
ES	ENVASADORA AL VACIO
FR	APPAREIL DE MISE SOUS VIDE
IT	MACCHINA CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO
NL	VACUÛMVERPAKKER
GR	ΜΗΧΑΝΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΩΝ ΚΕΝΟΥ

67881





PL

1. pokrywa
2. przycisk zatrzasku pokrywy
3. panel sterujący
4. uszczelka górna
5. uszczelka dolna
6. uszczelka paska grzewczego
7. pasek grzewczy
8. przyłącze pojemnika
9. komora rolki folii
10. obcinak folii
11. worek

EN

1. cover
2. cover latch button
3. control panel
4. top seal
5. bottom seal
6. heating strip seal
7. heating strip
8. container connector
9. film roll compartment
10. film cutter
11. collection bag

DE

1. Deckel
2. Deckelverriegelungstaste
3. Bedienfeld
4. Obere Dichtung
5. Untere Dichtung
6. Heizbanddichtung
7. Heizelband
8. Beutelschluss
9. Filmrollenkammer
10. Folienschneider
11. Beutel

RU

1. крышка
2. кнопка защелкивания крышки
3. панель управления
4. верхняя прокладка
5. нижняя прокладка
6. прокладка нагревательной ленты
7. нагревательная лента
8. присоединение контейнера
9. камера рулона плёнки
10. нож обрезки плёнки
11. пакет

UA

1. кришка
2. кнопка замикання кришки
3. панель керування
4. верхня прокладка
5. нижня прокладка
6. прокладка нагрівальної стрічки
7. нагрівальна стрічка
8. з'єднувач шланга
9. камера рулону плівки
10. ніж для плівки
11. пакет

LT

1. danglis
2. dangtelio fiksatoriaus mygtukas
3. valdymo skydas
4. viršutinis sandariklis
5. apatinis sandariklis
6. šildanciosios juostos sandariklis
7. šildančioji juosta
8. indo prijungimas
9. plėvelės ritinio kamera
10. plėvelės pjautuvas
11. maišelis

LV

1. vāks
2. vāka bloķētāja poga
3. vadības panelis
4. augšējā blīve
5. apakšējā blīve
6. sildīšanas joslas blīve
7. sildīšanas josla
8. trauka pieslēgums
9. plēves rullja nodalījums
10. plēves griezējs
11. maisiņš

CZ

1. kryt
2. tlačítko západky krytu
3. ovládací panel
4. horní těsnění
5. dolní těsnění
6. těsnění svářecí lišty
7. svářecí lišta
8. přípojky vakuových dóz
9. komora na roli fólie
10. řezačka fólie
11. sáček

SK

1. veko
2. tlačidlo západky veka
3. ovládací panel
4. horné tesnenie
5. dolné tesnenie
6. tesnenie zváracieho pásika
7. zvárací pásik
8. prípojka nádobý
9. komora rolky fólie
10. rezák fólie
11. vrecko

HU

1. fedél
2. fedél reteszelő gomb
3. vezérlőpanel
4. felső tömítés
5. alsó tömítés
6. fűtőszál tömítés
7. fűtőszál
8. tároló csatlakozó
9. fóliatekercs-kamra
10. fóliavágó
11. zsák

RO

1. capac
2. buton închizătoare capac
3. panou de comandă
4. garnitură superioară
5. garnitură inferioară
6. garnitură bandă încălzire
7. bandă încălzire
8. conector container
9. compartiment rolă folie
10. tăietor folie
11. sac de colectare

ES

1. tapa
2. botón de cierre de la tapa
3. panel de control
4. junta superior
5. junta inferior
6. junta de la cinta calefactora
7. cinta calefactora
8. conexión del contenedor
9. cámara del rollo de película
10. cortador de película
11. bolsa

FR

1. couvercle
2. bouton de verrouillage du couvercle
3. panneau de commande
4. joint supérieur
5. joint inférieur
6. joint de la bande chauffante
7. bande chauffante
8. raccord du récipient
9. chambre du rouleaux de film
10. coupe-film
11. sac

IT

1. coperchio
2. pulsante di chiusura del coperchio
3. pannello di controllo
4. guarnizione superiore
5. guarnizione inferiore
6. guarnizione della barra saldante
7. barra saldante
8. raccordo del contenitore
9. vano del rotolo della pellicola
10. tagliapellicola
11. sacco di raccolta

NL

1. deksel
2. vergrendelknop voor het deksel
3. bedieningspaneel
4. bovenste afdichting
5. onderste afdichting
6. afdichting lasstrip
7. lasstrip
8. containeraansluiting
9. compartiment voor de folierol
10. foliesnijder
11. zak

GR

1. καπάκι
2. κουμπί μαντάλου στο καπάκι
3. πίνακας ελέγχου
4. πίνω παρέμβυσμα
5. κάτω παρέμβυσμα
6. Παρέμβυσμα της ταινίας θέρμανσης
7. ταινία θέρμανσης
8. σύνδεση δοχείου
9. θάλαμος για ρολό μεμβράνης
10. κόπτης μεμβράνης
11. σάκος συλλογής



Przeczytać instrukcję
Read the operating instruction
Bedienungsanleitung durchgelesen
Прочитать инструкцию
Прочитать инструкцію
Perskaityti instrukciją
Jálasa instrukciójú
Přečteť návod k použití
Prečítať návod k obsluhu
Olvasni utasítást
Čtešti instructiunile
Lea la instruccióñ
Lisez la notice d'utilisation
Leggere il manuale d'uso
Lees de instructies
Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης



Druga klasa bezpieczeństwa elektrycznego
Second class of insulation
Zweite Klasse der elektrischen Sicherheit
Второй класс электрической безопасности
Другий клас електричної ізоляції
Antros klasės elektrinė apsauga
Elektrības drošības II. klase
Druhá trieda elektrické bezpečnosti
Druhá trieda elektrickej bezpečnosti
Második osztályú elektromos védelem
Securitatea electrică de clasa a doua
Segunda clase de la seguridad eléctrica
Seconde classe de sécurité électrique
Seconda classe di sicurezza elettrica
Tweede klasse elektrische veiligheid
Δεύτερη τάξη ηλεκτρικής ασφαλείας



Ten symbol informuje o zakazie umieszczania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (w tym baterii i akumulatorów) łącznie z innymi odpadami. Zużyty sprzęt powinien być zbierany selektywnie i przekazany do punktu zbierania w celu zapewnienia jego recyklingu i odzysku, aby ograniczyć ilość odpadów oraz zmniejszyć stopień wykorzystania zasobów naturalnych. Niekontrolowane uwalnianie składników niebezpiecznych zawartych w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym może stanowić zagrożenie dla zdrowia ludzkiego oraz powodować negatywne zmiany w środowisku naturalnym. Gospodarstwo domowe pełni ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Więcej informacji o właściwych metodach recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub sprzedawcy.

This symbol indicates that waste electrical and electronic equipment (including batteries and storage cells) cannot be disposed of with other types of waste. Waste equipment should be collected and handed over separately to a collection point for recycling and recovery, in order to reduce the amount of waste and the use of natural resources. Uncontrolled release of hazardous components contained in electrical and electronic equipment may pose a risk to human health and have adverse effects for the environment. The household plays an important role in contributing to reuse and recovery, including recycling of waste equipment. For more information about the appropriate recycling methods, contact your local authority or retailer.

Dieses Symbol weist darauf hin, dass Elektro- und Elektronik-Altgeräte (einschließlich Batterien und Akkumulatoren) nicht zusammen mit anderen Abfällen entsorgt werden dürfen. Altgeräte sollten getrennt gesammelt und bei einer Sammelstelle abgegeben werden, um deren Recycling und Verwertung zu gewährleisten und so die Abfallmenge und die Nutzung natürlicher Ressourcen zu reduzieren. Die unkontrollierte Freisetzung gefährlicher Stoffe, die in Elektro- und Elektronikgeräten enthalten sind, kann eine Gefahr für die menschliche Gesundheit darstellen und negative Auswirkungen auf die Umwelt haben. Der Haushalt spielt eine wichtige Rolle bei der Wiederverwendung und Verwertung, einschließlich des Recyclings von Altgeräten. Weitere Informationen zu den geeigneten Recyclingverfahren erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Händler.

Этот символ информирует о запрете помещать изношенное электрическое и электронное оборудование (в том числе батареи и аккумуляторы) вместе с другими отходами. Изношенное оборудование должно собираться селективно и передаваться в точку сбора, чтобы обеспечить его переработку и утилизацию, для того, чтобы ограничить количество отходов, и уменьшить использование природных ресурсов. Неконтролируемый выброс опасных веществ, содержащихся в электрическом и электронном оборудовании, может представлять угрозу для здоровья человека, и приводить к негативным изменениям в окружающей среде. Домашнее хозяйство играет важную роль при повторном использовании и утилизации, в том числе, утилизации изношенного оборудования. Подробную информацию о правильных методах утилизации можно получить у местных властей или у продавца.



Цей символ повідомляє про заборону розміщення відходів електричного та електронного обладнання (в тому числі акумуляторів), у тому числі з іншими відходами. Відпрацьоване обладнання повинно бути вибірково зібрано і передано в пункт збору для забезпечення його переробки і відновлення, щоб зменшити кількість відходів і зменшити ступінь використання природних ресурсів. Неконтрольоване вивільнення небезпечних компонентів, що містяться в електричному та електронному обладнанні, може представляти небезпеку для здоров'я людини і викликати негативні зміни в навколишньому середовищі. Господарство відіграє важливу роль у розвитку повторного використання та відновлення, включаючи утилізацію використаного обладнання. Більш детальну інформацію про правильні методи утилізації можна отримати у місцевій владі або продавця.

Šis simbolis rodo, kad draudžiama išmesti panaudotą elektrinę ir elektroninę įrangą (įskaitant baterijas ir akumuliatorius) kartu su kitomis atliekomis. Naudota įranga turėtų būti renkama atskirai ir siunčiama į surinkimo punktą, kad būtų užtikrintas jos perdėrimas ir utilizavimas, siekiant sumažinti atliekas ir sumažinti gamtos išteklių naudojimą. Nekontroliuojamas pavojingų komponentų, esančių elektros ir elektroninėje įrangoje, išsiskyrimas gali kelti pavojų žmonių sveikatai ir sukelti neigiamus natūralios aplinkos pokyčius. Namų ūkis vaidina svarbų vaidmenį prisidedant prie pakartotinio įrenginių naudojimo ir utilizavimo, įskaitant perdėrimą. Norėdami gauti daugiau informacijos apie tinkamus perdėrimo būdus, susisiekite su savo vietos valdžios institucijomis ar pardavėju.

Šis simbols informē par aizliegumu izmest elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumos (tostarp baterijas un akumulatorus) kopā ar citiem atkritumiem. Nolietotas iekārtas ir jāsavāc atsevišķi un jānodod savākšanas punktā ar mērķi nodrošināt atkritumu atveidojo pārstrādi un reģenerāciju, lai ierobežotu to apjomu un samazinātu dabas resursu izmantošanas līmeni. Elektriskajās un elektroniskajās iekārtās ietvertu bīstamo sastāvdaļu nekontrolēta izdalīšanās var radīt cilvēku veselības apdraudējumu un izraisīt negatīvas izmaiņas apkārtnē. Mājsaimniecība pilda svarīgu lomu atveidojās izmantošanas un reģenerācijas, tostarp nolietoto iekārtu pārstrādes veicināšanā. Vairāk informācijas par atbilstošām atveidojās pārstrādes metodēm var saņemt pie vietējo varas iestāžu pārstāvjiem vai pārdevēja.

Tento symbol informuje, že je zakázáno likvidovat použité elektrické a elektronické zařízení (včetně baterií a akumulátorů) společně s jiným odpadem. Použitá zařízení by mělo být shromažďováno selektivně a odesíláno na sberné místo, aby byla zajištěna jeho recyklace a využití, aby se snížilo množství odpadu a snížil stupeň využití přírodních zdrojů. Nekontrolované uvolňování nebezpečných složek obsažených v elektrických a elektronických zařízeních může představovat hrozbu pro lidské zdraví a způsobit negativní změny v přírodním prostředí. Domácnost hraje důležitou roli při přispívání k opětovnému použití a využití, včetně recyklace použitých zařízení. Další informace o vhodných způsobech recyklace Vám poskytnou místní úřad nebo prodejce.

Tento symbol informuje o zákaze vyhadzovania opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení (vrátane batérií a akumulátorov) do komunálneho (netriedeného) odpadu. Opotrebované zariadenia musia byť separované a odovzdané do príslušných zberných miest, aby mohli byť náležite recyklované, čím sa znižuje množstvo odpadov a znižuje využívanie prírodných zdrojov. Nekontrolované uvoľňovanie nebezpečných látok, ktoré sú v elektrických a elektronických zariadeniach, môže ohrozovať ľudské zdravie a mať negatívny dopad na životné prostredie. Každá domácnosť má dôležitú úlohu v procese opätovného použitia a opätovného získavania surovín, vrátane recyklácie, z opotrebovaných zariadení. Blížišie informácie o správnych metódach recyklácie vám poskytne miestna samospráva alebo predajca.

Ez a szimbólum arra hívja fel a figyelmet, hogy tilos az elhasznált elektromos és elektronikus készüléket (többek között elemeket és akkumulátorokat) egyéb hulladékokkal együtt kidobni. Az elhasznált készüléket szelektíven gyűjtsé és a hulladék mennyiségének, valamint a természetes erőforrások felhasználásának csökkentése érdekében adják le a megfelelő gyűjtőponton újrafeldolgozás és újrahasznosítás céljából. Az elektromos és elektronikus készülékek láthatóan veszélyes összetevők ellenőrizetlen kibocsátása veszélyt jelenthet az emberi egészségre és negatív változásokat okozhat a természetes környezetben. A háztartások fontos szerepet töltenek be az elhasznált készülék újrafeldolgozásában és újrahasznosításában. Az újrahasznosítás megfelelő módjaival kapcsolatos további információkat a helyi hatóságoktól vagy a termék értékesítőjétől szerezhet.

Acest simbol indică faptul că deșeurile de echipamente electrice și electronice (inclusiv baterii și acumulatori) nu pot fi eliminate împreună cu alte tipuri de deșeuri. Deșeurile de echipamente trebuie colectate și preluate separat la un punct de colectare în vederea reciclării și recuperării, pentru a reduce cantitatea de deșeuri și consumul de resurse naturale. Eliberarea necontrolată a componentelor periculoase conținute în echipamentele electrice și electronice poate prezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și are efect advers asupra mediului. Gospodăriile joacă un rol important prin contribuția lor la reutilizare și recuperare, inclusiv reciclarea deșeurilor de echipamente. Pentru mai multe informații în legătură cu metodele de reciclare adecvate, contactați autoritățile locale sau distribuitorul dumneavoastră.

Este símbolo indica que los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (incluidas las pilas y acumuladores) no pueden eliminarse junto con otros residuos. Los aparatos usados deben recogerse por separado y entregarse a un punto de recogida para garantizar su reciclado y recuperación a fin de reducir la cantidad de residuos y el uso de los recursos naturales. La liberación incontrolada de componentes peligrosos contenidos en los aparatos eléctricos y electrónicos puede suponer un riesgo para la salud humana y causar efectos adversos en el medio ambiente. El hogar desempeña un papel importante en la contribución a la reutilización y recuperación, incluido el reciclado de los residuos de aparatos. Para obtener más información sobre los métodos de reciclaje adecuados, póngase en contacto con su autoridad local o distribuidor.

Ce symbole indique que les déchets d'équipements électriques et électroniques (y compris les piles et accumulateurs) ne peuvent être éliminés avec d'autres déchets. Les équipements usagés devraient être collectés séparément et remis à un point de collecte afin d'assurer leur recyclage et leur valorisation et de réduire ainsi la quantité de déchets et l'utilisation des ressources naturelles. La dissémination incontrôlée de composants dangereux contenus dans des équipements électriques et électroniques peut présenter un risque pour la santé humaine et avoir des effets néfastes sur l'environnement. Le ménage joue un rôle important en contribuant à la réutilisation et à la valorisation, y compris le recyclage des équipements usagés. Pour plus d'informations sur les méthodes de recyclage appropriées, contactez votre autorité locale ou votre revendeur.

Questo simbolo indica che l'apparecchiatura elettrica e elettronica usata (compresa la batteria e gli accumulatori) non può essere smaltita insieme con altri rifiuti. Le apparecchiature usate devono essere raccolte separatamente e consegnate al punto di raccolta specializzato per garantire il riciclaggio e il recupero, al fine di ridurre la quantità di rifiuti e diminuire l'uso delle risorse naturali. Il rilascio incontrollato dei componenti pericolosi contenuti nelle apparecchiature elettriche e elettroniche può costituire il rischio per la salute umana e causare gli effetti negativi sull'ambiente naturale. Il nucleo familiare svolge il ruolo importante nel contribuire al riutilizzo e al recupero, compreso il riciclaggio dell'apparecchiatura usata. Per ottenere le ulteriori informazioni sui metodi di riciclaggio appropriati, contattare l'autorità locale o il rivenditore.

Dit symbool geeft aan dat afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (inclusief batterijen en accu's) niet samen met ander afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur moet gescheiden worden ingezameld en bij een inzamelpunt worden ingeleverd om te zorgen voor recycling en teruggewinning, zodat de hoeveelheid afval en het gebruik van natuurlijke hulpbronnen kan worden beperkt. Het ongecontroleerd vrijkomen van gevaarlijke componenten in elektrische en elektronische apparatuur kan een risico vormen voor de menselijke gezondheid en schadelijke gevolgen hebben voor het milieu. Het huishouden speelt een belangrijke rol bij het bijdragen aan hergebruik en teruggewinning, inclusief recycling van afgedankte apparatuur. Voor meer informatie over de juiste recyclingmethoden kunt u contact opnemen met uw gemeente of detailhandelaar.

Αυτό το σύμβολο δείχνει ότι απαγορεύεται η απόρριψη χρησιμοποποιημένου ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (συμπεριλαμβανομένων των μπαταριών και συσσωρευτών) με άλλα απόβλητα. Ο χρησιμοποιούμενος εξοπλισμός θα πρέπει να συλλέγεται επιλεκτικά και να αποστέλλεται σε σημείο συλλογής για να εξασφαλιστεί η ανακύκλωσή του και η ανάκτησή του για τη μείωση των αποβλήτων και τη μείωση του βαθμού χρήσης των φυσικών πόρων. Η ανεξέλεγκτη απελευθέρωση επικίνδυνων συστατικών που περιέχονται στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό μπορεί να αποτελέσει απειλή για την ανθρώπινη υγεία και να προκαλέσει αρνητικές αλλαγές στο φυσικό περιβάλλον. Το νοικοκυριό διαδραματίζει σημαντικό ρόλο στην συμβολή στην επαναχρησιμοποίηση και ανάκτηση, συμπεριλαμβανομένης της ανακύκλωσης, χρησιμοποιούμενου εξοπλισμού. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τις κατάλληλες μεθόδους ανακύκλωσης, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή τον πωλητή.

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

Pakowarka próżniowa służy do pakowania próżniowego produktów spożywczych w przeznaczone do tego specjalne worki. Dzięki takiemu pakowaniu żywność zachowuje dłużej świeżość oraz wartości odżywcze. Produkt został zaprojektowany wyłącznie do użytku domowego i zabronione jest korzystanie z niego w zastosowaniach komercyjnych.

UWAGA! Do pakowarki należy stosować tylko worki wykonane z tworzywa sztucznego przeznaczone specjalnie do pakowarek próżniowych. Zabronione jest stosowanie zwykłych worków foliowych lub innych worków nie przeznaczonych do pakowarek próżniowych.

UWAGA! Do pakowania żywności należy stosować worki przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Prawidłowa, niezawodna i bezpieczna praca urządzenia zależna jest od właściwej eksploatacji, dlatego:

Przed przystąpieniem do użytkowania urządzenia należy przeczytać całą instrukcję i zachować ją.

Za szkody, powstałe w wyniku nieprzestrzegania przepisów bezpieczeństwa i zaleceń niniejszej instrukcji dostawca nie ponosi odpowiedzialności.

WYPOSAŻENIE

Produkt jest dostarczany w stanie kompletnym i nie wymaga montażu. Wraz z produktem nie są dostarczane worki.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA! Przeczytać wszystkie poniższe instrukcje. Nieprzestrzeganie ich może prowadzić do porażenia elektrycznego, pożaru albo do uszkodzeń ciała.

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Nie należy korzystać z urządzenia w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary. Urządzenie należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Podczas wyboru miejsca ustawienia należy wziąć pod uwagę miejsce potrzebne na worek. Worek nie może zwisać z pakowarki, powinien leżeć na tym samym podłożu co pakowarka. W przeciwnym wypadku worek może się wyslizgnąć z uchwytu zgrzewarki. Nie stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub ognia. Pakowarka posiada możliwość zwinięcia kabla zasilającego we wgłębieniu na spodzie obudowy lub z tyłu obudowy. Przed każdym użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający. Urządzenie należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia. Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego. Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Urządzenie jest przeznaczone tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać urządzenia na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza urządzenia zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy. Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie urządze-

nia z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku stosowania przedłużaczy, należy stosować przedłużacze o parametrach zasilania takich jak widoczne na tabliczce znamionowej urządzenia. Przekrój żył przedłużacza powinien być nie mniejszy niż przekrój żył kabla zasilającego urządzenia. Należy to sprawdzić na izolacji kabla zasilającego i przedłużacza lub zwrócić się do producenta urządzenia i / lub przedłużacza. W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części urządzenia zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy urządzenie przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia. Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Po wykonaniu pakowania 20 worków należy pozostawić urządzenie na 25 minut. Należy także odczekać ok. 20 sekund pomiędzy każdym pakowaniem. W tym czasie należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego. W przypadku przeciążenia termicznego produkt może się samoczynnie wyłączyć. Należy wtedy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego i odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

OBŚŁUGA URZĄDZENIA

Pakowanie próżniowe

UWAGA! Podczas wszystkich czynności przygotowawczych należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego.

Podnieść pokrywę urządzenia. Jeżeli pokrywa jest zamknięta za pomocą zatrzasku, należy go wcisnąć, odblokować pokrywę, a następnie ją unieść.

Wewnątrz urządzenia znajduje się włącznik bezpieczeństwa, który pozwoli uruchomić urządzenie dopiero po poprawnym zamknięciu pokrywy. Nie należy go wciskać przy otwartej pokrywie, zabronione jest blokowanie włącznika bezpieczeństwa.

Należy przygotować worek do użytku w pakowarce. Należy stosować tylko specjalne worki, przeznaczone tylko do użytku w pakowarkach próżniowych. Worek można przyciąć dopasowując jego wielkość do pakowanego produktu. Należy pamiętać aby trzy krawędzie worka były zawsze zgrzane fabrycznie, a przycinana krawędź była równa (II) i nie szersza niż maksymalna szerokość worków wymieniona w tabeli. Dobierając wielkość należy się upewnić, że pozostanie co najmniej 5 cm worka od jego krawędzi do pakowanego produktu.

Można też skorzystać z komory przeznaczonej dla folii na rolce. Rolkę należy umieścić w komorze (IV), wyciągnąć pożądaną długość, a następnie użyć wbudowanego obcinaka do ucięcia folii z rolki. Komora mieści rolkę folii o długości do 5 metrów.

Położyć worek tak aby znajdował się nad paskiem grzewczym, a jego krawędź przeznaczona do zgrzania znajdowała się całkowicie wewnątrz uszczelki pokrywy (III). Wyrównać obie ścianki worka tak, aby nie tworzyły się załamania, zagięcia lub zmarszczki. Podłączyć urządzenie do zasilania. Zamknąć pokrywę tak aby zadziałały zatrzaski po obu stronach pokrywy.

Uruchomienie urządzenia następuje po naciśnięciu jednego z przycisków panelu sterującego.

Przycisk „Vacuum&Seal” służy do pakowania próżniowego, po którym pakowarka samoczynnie zgrzeje worek. Jeżeli w trakcie pakowania ten przycisk zostanie naciśnięty pakowarka przerwie proces pakowania. Koniec pracy jest sygnalizowany wygaszeniem kontrolki znajdującej się koło przycisku.

Przycisk „Speed” służy do wyboru prędkości odsysania powietrza. Naciskanie tego przycisku przełącza prędkość pomiędzy niską „Low” i wysoką „High”. Wybór prędkości jest sygnalizowany podświetleniem się kontrolki z odpowiednim opisem.

Przycisk „Food” służy do ustawienia sposobu pracy w zależności od tego czy będzie pakowana żywność sucha „Dry” czy mokra „Moist”. Wybór sposobu pracy jest sygnalizowany podświetleniem się kontrolki z odpowiednim opisem.

Uwaga! Przed rozpoczęciem pakowania mokrej żywności należy ją osuszyć, w worku po umieszczeniu żywności nie powinno być

więcej niż 10 ml płynu. Do pakowania takiej żywności należy użyć niskiej prędkości i trybu pakowania żywności mokrej. Przycisk „Canister” służy do odsysania powietrza z pojemnika próżniowego podłączonego do pakowarki za pomocą specjalnego wężyka.

Przycisk „Pulse Vac” służy do impulsowego odsysania powietrza. Z tego trybu pracy należy korzystać przy pakowaniu próżniowym delikatnej żywności. Naciśnięcie i przytrzymanie tego przycisku powoduje odsysanie powietrza, zwolnienie nacisku spowoduje zatrzymanie odsysania. W tym trybie pracy nie następuje samoczynne zgrzanie krawędzi worka i jego szczelne zamknięcie. Należy to zrobić ręcznie za pomocą przycisku „Seal”.

Przycisk „Seal Only” służy tylko do zgrzewania krawędzi worka. Na przykład w przypadku zgrzewania folii z rolki lub po zakończeniu impulsowego odsysania powietrza.

UWAGA! Pasek grzewczy może być gorący. Należy unikać jego dotykania podczas wyjmowania worka z urządzenia. Pasek grzewczy jest pokryty specjalną taśmą zabezpieczającą. Nie należy jej usuwać.

Obsługa pojemników próżniowych

Pakowarka potrafi też odessać powietrze z pojemników próżniowych. Pojemnik należy zamknąć w sposób określony w dokumentacji dołączonej do pojemnika. Następnie zawór pojemnika połączyć z przyłączem pojemnika za pomocą specjalnego wężyka. Zamknąć pokrywę pakowarki tak, aby zadziałały oba zatraski. Naciśnięcie przycisku „Canister”, pakowarka rozpocznie odsysanie powietrza z pojemnika. Pakowarka jest wyposażona w czujnik, który samoczynnie zatrzyma odsysanie powietrza z pojemnika. Przed odłączeniem węży od pojemnika należy zamknąć zawór pojemnika, aby nie wypuścił powietrza po odłączeniu węży od pojemnika.

Postępowanie w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia

Działanie	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Pakowarka nie działa	Sprawdzić czy kabel zasilający nie jest uszkodzony. Sprawdzić czy urządzenie jest podłączone do zasilania. Sprawdzić czy worek jest umieszczony poprawnie wewnątrz zgrzewarki. Jeżeli urządzenie się wyłączyło samoczynnie na skutek przegrzania, odczekać od jego całkowitego ostygnięcia.
Powietrze nie jest odsysane z worka	Sprawdzić czy worek jest umieszczony poprawnie wewnątrz zgrzewarki. Sprawdzić czy zgrzewana krawędź worka jest równa, nie posiada zmarszczek, zagięć lub dziur. Sprawdzić czy uszczelki nie są zanieczyszczone.
Worek się topi	Pasek grzewczy jest zbyt nagrany, należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać do jego całkowitego ostygnięcia.
Powietrze dostaje się z powrotem do worka	Worek uległ uszkodzeniu. Sprawdzić czy worek nie jest uszkodzony. Pakowane produkty z ostrymi krawędziami mogą przedziurawić worek. Sprawdzić poprawność zgrzewu, jeżeli płyn został odesany wraz z powietrzem mógł uniemożliwić poprawne zgrzanie worka. Sprawdzić czy uszczelki oraz pasek grzewczy nie są zanieczyszczone.
Worek nie jest zgrzewany	Sprawdzić czy worek jest umieszczony poprawnie wewnątrz zgrzewarki. Sprawdzić czy zgrzewana krawędź worka jest równa, nie posiada zmarszczek, zagięć lub dziur. Sprawdzić czy uszczelki nie są zanieczyszczone. Jeżeli urządzenie się wyłączyło samoczynnie na skutek przegrzania, odczekać od jego całkowitego ostygnięcia.

Porady dotyczące pakowania próżniowego żywności

Pakowanie próżniowe pozwala opóźnić proces psucia się żywności. Żywność zapakowana próżniowo wolniej traci swoje wartości odżywcze i dłużej pozostaje świeża.

UWAGA! Pakowanie próżniowe nie może zastąpić chłodzenia i zamrażania żywności. Każdy rodzaj psującej się żywności, który wymaga przechowywania w chłodnym miejscu lub mrożenia wymaga takiego samego traktowania po zapakowaniu próżniowym.

Najlepsze rezultaty można osiągnąć w przypadku pakowania próżniowego świeżej żywności. Jeżeli jakość żywności się pogarsza, pakowanie próżniowe może opóźnić ten proces, ale nigdy go nie zatrzyma. Bakterie beztlenowe oraz mikroorganizmy mogące działać w środowisku o niskiej zawartości tlenu nadal mają wpływ na pogorszenie się jakości żywności.

Gotowanie, rozmrażanie i podgrzewanie w wodzie żywności zapakowanej próżniowo pozwala zachować smak potraw oraz ułatwia utrzymanie czystości. Podczas podgrzewania potraw zapakowanych próżniowo przy użyciu kuchenki mikrofalowej należy zawsze przedziurawić w kilku miejscach worek, co pozwoli wydostać się gorącemu powietrzu. Żywność zapakowaną próżniowo można podgrzać przez zanurzenie i podgrzewanie jej w ciepłej wodzie, temperatura wody nie może przekroczyć 75 st. C.

UWAGA! Zabronione jest podgrzewanie żywności zapakowanej próżniowo w inny sposób, na przykład za pomocą tłuszczu lub przez umieszczenie jej w piekarniku.

UWAGA! Żywność łatwopalamą należy rozmrażać za pomocą kuchenki mikrofalowej lub przez umieszczenie jej w lodówce. Nigdy nie należy rozmrażać takiej żywności przez pozostawienie jej w temperaturze pokojowej.

W przypadku pakowania mięsa i ryb zaleca się najpierw żywność umieścić na 1-2 godzin w zamrażarce. Pozwoli to związać soki naturalnie obecne w żywności, a także pozwoli zachować jej kształt. Jeżeli nie jest możliwe wstępne schłodzenie żywności, zaleca się umieścić luźno zwinięty ręcznik papierowy pomiędzy żywnością, a krawędzią worka przeznaczoną do zgrzania. Ręcznik wchłonie soki, które wydostaną się z żywności podczas odsysania powietrza.

W przypadku pakowania serów zaleca się pakować pozostały ser po każdym użyciu. Jeżeli zostanie użyty odpowiednio duży worek można go użyć ponownie, po wcześniejszym odcięciu zgrzewu.

Uwaga! Ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych miękkie sery nigdy nie powinny być pakowane próżniowo.

Przed zapakowaniem próżniowym warzyw zaleca się je poddać blanszowaniu. Blanszowanie zatrzyma działanie enzymów, które mogą doprowadzić do utraty smaku, koloru i struktury. Aby poddać warzywa blanszowaniu należy zanurzyć je na kilkadziesiąt sekund we wrzątku, a następnie wyjąć i zanurzyć w zimnej wodzie. Czas blanszowania zależy od rodzaju warzywa. Im drobniejsze i delikatniejsze warzywa tym krótszy czas blanszowania. Blanszowanie można przeprowadzić też za pomocą kucharki mikrofalowej lub pary wodnej.

Uwaga! Warzywa podczas przechowywania emitują gazy. Dlatego po blanszowaniu i zapakowaniu próżniowym zaleca się je przechowywać w zamrażarce.

Uwaga! Ze względu na ryzyko związane z działaniem bakterii beztlenowych, świeże grzyby, cebula i czosnek nigdy nie powinny być pakowane próżniowo.

Produkty miękkie zaleca się pakować próżniowo w ich oryginalnym opakowaniu. Zapobiegnie to przedostaniu się drobin produktu wraz z odsysanym powietrzem do wnętrza pakowarki. Co może nawet uniemożliwić prawidłowe zapakowanie próżniowo.

Przed zapakowaniem próżniowym żywności w stanie płynnym, na przykład zup, należy zamrozić je w osobnym naczyniu, którego kształt oraz wielkość należy dobrać tak, aby zamrożony produkt zmieścił się w worku. Po zamrożeniu, należy produkt wyjąć z naczynia włożyć do worka, zapakować próżniowo, a następnie z powrotem umieścić w zamrażarce. Żywność zapakowaną próżniowo można podgrzać przez zanurzenie i podgrzewanie jej w ciepłej wodzie, temperatura wody nie może przekroczyć 75 st. C.

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego. Odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia i przystąpić do konserwacji.

UWAGA! Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innym płynie. Nie stosować ściernych środków czyszczących.

Obudowę urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej tkaniny zwilżonej roztworem wody i łagodnego środka czyszczącego. Po wycieraniu do sucha. Jeżeli wnętrze urządzenia zostało zanieczyszczone, np. żywnością, należy oczyścić je za pomocą miękkiej tkaniny lub ręcznika papierowego. Uszczelki oraz pasek grzewczy czyścić tylko za pomocą miękkiej tkaniny zwilżonej roztworem wody i łagodnego środka czyszczącego. Unikać nadmiernego nacisku podczas czyszczenia. Użycie ostrych przedmiotów do czyszczenia może zniszczyć pasek grzewczy lub uszczelki.

Przed podłączeniem urządzenia do zasilania należy się upewnić, że wszystkie części zostały wyczyszczone i osuszone. Zamknąć pokrywę, ale jej nie zatrząskiwać. Podczas nieużywania produktu zaleca się nie zatrząskiwać pokrywę. Uszczelki w jakie jest wyposażone urządzenie mogą ulec odkształceniu przy zatrząśnięciu pokrywę, co może wpłynąć na poprawną pracę oraz wydajność urządzenia.

Produkt przechowywać w suchych miejscach i zacienionych. Chronić miejsce przechowywania przed dostępem osób niepożądanych, zwłaszcza dzieci. Produkt przechowywać w opakowaniach jednostkowych dostarczonych wraz z produktem.

PARAMETRY TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67881
Napięcie znamionowe	[V~]	220 - 230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50 - 60
Moc znamionowa	[W]	165
Klasa ochrony elektrycznej		II
Stopień ochrony obudowy (IP)		IPX0
Maks. szerokość worka	[cm]	32
Przepływ powietrza	[l/min]	18
Wytwarzane podciśnienie	[kPa]	-40 ÷ -90
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	[mm]	390 x 200 x 100
Masa	[kg]	2,35

MACHINE SPECIFICATION

Vacuum packaging machine is designed for vacuum packaging of food products in the special bags which are the intended for it. Thanks to this packing the food keeps longer its freshness and nutritional value. The product has been designed exclusively for domestic use and is not designed for use in commercial applications.

ATTENTION! The machine should be used only with plastic bags which are specifically designed for vacuum packaging machines. It is forbidden to use regular plastic bags or other bags which are not designed for vacuum packaging machines.

ATTENTION! Food packaging bags you should use the bags which are intended to come into contact with food.

Correct, reliable, and safe operation of the tool is dependent on its proper use, therefore:

Prior to working with the product, you should read all the instruction and keep it around.

For any damage caused by failure to comply with safety regulations and instructions of this manual, the supplier is not responsible.

EQUIPMENT

The product is supplied in a complete state and requires no assembly. The product is not supplied with the bags.

SAFETY INSTRUCTIONS

ATTENTION! Read all the instructions below. Failure to comply with them can lead to electrical shock, fire or personal injury.

FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW

Do not use the device in an environment of increased risk of explosion, which is containing flammable liquids, gases, or vapours. Set the device on a flat, even and hard surface. When selecting the place for placement, consider the space needed for a bag. The bag may not hang out from the packaging machine, it should lie on the same ground as packaging machine. Otherwise, the bag may be slip out from the handle of welding device. Do not place the device near sources of heat or fire. Packaging machine has the ability to roll in the power cable to the slot on the bottom or on back of the housing. Before each use you should completely unroll the power cable. Connect the unit only to the mains of voltage and frequency shown on the rating plate of the device. Power cable plug must fit into the wall outlet. It is forbidden to modify the plug. Do not use any adapters in order to adapt the plug to the outlet. The unmodified plug, which fits the outlet, reduces the risk of electric shock. After each use, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet. Avoid contact with earthed surfaces such as pipes, radiators and refrigerators. The earthing of body increases the risk of electric shock. The device designed for indoors operation only. Do not expose the device to humidity or precipitation. Water and moisture that gets inside the device, it increases the risk of electric shock. Do not immerse the device in water or any other liquid. Do not overload power cable. It is forbidden to use the power cable to carry out, connect and disconnect the plug from wall outlet. Avoid contact of the supply cable with heat, oil, sharp edges and moving parts. Damaged cable increases the risk of an electric shock. In the event of damage to the power cable (for example, the cutting, melting of insulation), you should immediately disconnect the plug from the wall outlet, and then pass the product to the authorized repairing service. It is forbidden to use the device with a damaged hose. It is prohibited to repair the power cable, the cable must be replaced with a new one at the authorized service point. In the case of the use of extension cables, extension cables should be used with such power supply parameters as these shown on the nameplate of the appliance. Cross section of the extension cable wires should be not smaller than the cross section of the wires of device

power cable. It is necessary to check the insulation of power cable and extension cable or ask the manufacturer of the device and/or of the extension cable. If you notice damage to any part of the equipment, its further use is forbidden. In this case, the device must be submitted to an authorized service center. The device may be used by children, who are at least 8 years old and by persons with reduced physical and mental capabilities, and by persons who lack of experience and knowledge of the appliance, it is provided the supervision or instruction concerning the use of appliance in a safe way, so that the associated risks would be understood. Children should not play with the device. Children without supervision should not carry out the cleaning and maintenance of the device. The device designed for domestic operation only. After the packing of 20 bags the device should be left for 25 minutes. You should also wait approximately 20 seconds between each packaging. After each use, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet. In the case of thermal overload the product can automatically turn off. Then you should disconnect the power cable from a mains outlet and allow the device to cool down.

OPERATING THE APPLIANCE

Vacuum packaging

CAUTION! Unplug the power cord from the power socket while performing all preparation.

Lift the appliance cover. If the cover is closed with a latch, push it in, unlock it and then lift the cover.

Inside the appliance there is a safety switch that will allow it to be started only after the cover is properly closed. Do not press it with the cover open, it is forbidden to lock the safety switch.

Prepare the bag for use in the packaging machine. Only use special bags intended for use in vacuum packaging machines. The bag can be cut by matching its size to the product being packaged. Note that the three edges of the bag are always sealed in the factory, and the trimmed edge is equal to (II) and not wider than the maximum width of the bags listed in the table. When choosing the size, make sure that there is at least 5 cm of the bag left from its edge to the packaged product.

You can also use the compartment for film on a roll. Place the roll in the compartment (IV), pull out the desired length and then use the built-in cutter to cut the film from the roll. The compartment is able to accommodate a roll of film up to 5 meters long.

Place the bag so that it is above the heating strip and its edge to be sealed is completely inside the cover gasket (III). Align both sides of the bag so that no kinks, bends or wrinkles are formed. Connect the appliance to power supply. Close the cover so that the latches on both sides engage properly.

The appliance is started by pressing one of the control panel buttons.

The "Vacuum&Seal" button is used for vacuum packing, and the bag will be automatically sealed. If this button is pressed during packaging, the packaging process will be interrupted. The light next to the button goes off to indicate the cycle end.

The "Speed" button is used to select the air suction speed. Pressing this button switches the speed between low "Low" and high "High". The speed selection is indicated by the backlighting of the control with the appropriate description.

The "Food" button is used to set the working method depending on whether the dry ("Dry") or wet ("Moist") food will be packaged. The choice of the operating mode is indicated by the backlighting of the control with an appropriate description.

Caution! Dry the wet food before packaging, the bag should not contain more than 10 ml of liquid after placing the food. Use low speed and wet food packaging mode to package such foods.

The "Canister" button is used to extract air from the vacuum container connected to the packaging machine with a special hose.

The "Pulse Vac" button is used for pulse air suction. Use this mode for vacuum-packaging of delicate foods. Press and hold this button to suck the air, and release the pressure to interrupt suction. In this mode, the edges of the bag are not automatically sealed and tightly closed. This must be done manually using the "Seal" button.

The "Seal Only" button is used only to seal the bag edges. For example, in the case of sealing film from a roll or after the impulse air suction is completed.

CAUTION! The heating strip may be hot. Avoid touching it when removing the bag from the machine. The heating strip is covered with a special protective tape. Do not remove it.

Vacuum container operation

The packaging machine can also extract air from vacuum containers. The container should be closed as specified in the accompanying documentation. Then connect the container valve to the container connection with a special hose. Close the cover of the appliance so that both latches engage. Press the "Canister" button, the packaging machine will start sucking the air out of the container. The packaging machine is provided with a sensor that will automatically stop the air from being sucked out of the container. Before disconnecting the hose from the container, close its valve so that it does not let air in after disconnecting the hose from the container.

The proceedings in the case of device malfunction

Operation	Possible reason and solution
Packaging machine is not working	Check whether the power cable is not damaged. Check whether the device is connected to the power supply. Check whether the bag is positioned properly inside the welding machine. If the device automatically switched off as a result of overheating, wait for its total cool down.
Air is not sucked out of the bag	Check whether the bag is positioned properly inside the welding machine. Check whether the welded edge of the bag is even, whether it does not have wrinkles, folds, or holes. Check whether the gaskets are not contaminated.
Bag melts	Heating bar is too hot, you should disconnect the device from the power supply and allow it to completely cool down.
The air gets back to the bag	The bag is damaged. Check whether the bag is not damaged. Packaged products with sharp edges can make a hole in the bag. Check whether the weld is correct, if the liquid has been sucked out with air, it could prevent the correct welding of bag. Check whether the gaskets and welding strip are not contaminated.
The bag is not welded	Check whether the bag is positioned properly inside the welding machine. Check whether the welded edge of the bag is even, whether it does not have wrinkles, folds, or holes. Check whether the gaskets are not contaminated. If the device automatically switched off as a result of overheating, wait for its total cool down.

Tips on vacuum packaging of food

Vacuum packaging allows you to delay the process of food spoilage. Vacuum packed foods slower lose their nutritional value and longer remain fresh.

ATTENTION! Vacuum cannot substitute the cooling and freezing of food. Any type of food, which can spoil, requires storage in a cool place or freezing, requires the same treatment after vacuum packing.

The best results can be achieved for vacuum packaging of fresh food. If the quality of food deteriorates, the vacuum may delay this process, but it never can stop it. Anaerobic bacteria and microorganisms, that can operate in an environment with low oxygen content, continue to have an impact on the deterioration of the food quality.

Cooking, defrosting and reheating in water of the vacuum foiled food allows to preserve the flavor of dishes and makes it easier to maintain cleanliness. When you are heating the vacuum packed foods with microwave oven you should always punch the bag in several places, which will allow the bag to release hot air. Vacuum packed food can be heated by immersion and heating it in the warm water, the water temperature must not exceed 75 degrees C.

ATTENTION! It is forbidden to heat the vacuum foiled food in any different way, by, for example, using fat or by placing it in the oven. **ATTENTION!** The food, which is prone to be spoiled, should be thawed using the microwave oven or by placing it in the refrigerator. You should never thaw the food by leaving it at the room temperature.

In the case of meat and fish packaging, it is advisable to put first the food for 1-2 hours in the freezer. This will allow to bind the juices, which are naturally present in the food, and also will allow to keep shape of the food. If it is not possible to initially pre-cool the food it is recommended that you place the paper towel, which is rolled loosely, between food and edge of the bag you want to weld. The towel will absorb juices that leak out from food during air suction.

In the case of cheese it is recommended to pack the remainder of the cheese after every use. If you use the bag, which is large enough, you can use it again, after former removal of welding.

Attention! Due to risks associated with the operation of anaerobic bacteria, the soft cheese should never be vacuum packed.

Before vacuum packing of vegetables it is recommended that you blanch them. Blanching stops the action of enzymes, that may lead to the loss of flavor, color and structure. To blanch the vegetables you dip them in the tens of seconds in boiling water, and then remove and immerse in cold water. Blanching time depends on the type of vegetable. The finer and more delicate vegetables the shorter is blanching time. Blanching also can be made using a microwave or steam.

Attention! When stored the vegetables emit gases. Therefore, after blanching and vacuum packaging, it is recommended that you store them in the freezer.

Attention! Due to the risks associated with the operation of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onion and garlic should never be vacuum packed.

It is recommend to vacuum pack the fine products in their original packaging. This will prevent the leakage of product small particles with sucked air into the Interior of the machine, which may even prevent the proper vacuum packaging.

Before vacuum packing, the food, which is in liquid state, for example, soups, should be frozen in a separate vessel, which shape and size should be selected so the frozen product would fit in the bag. After freezing, you should remove the product from the vessel, put the food into bag, vacuum package, and then put it back in the freezer. Vacuum packed food can be heated by immersion and heating it in the warm water, the water temperature must not exceed 75 degrees C.

MAINTENANCE AND STORAGE

After each use, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet. Wait until the device is completely cool and proceed to maintenance.

ATTENTION! Do not immerse the device in water or other liquid. Do not use abrasive cleaning agents.

Clean the device housing with a soft cloth moistened in solution of water and mild cleanser. Wipe it dry. If the interior of the device was contaminated, for example with food, clean it with a soft cloth or paper towel. Clean the gaskets and heating strip with a soft cloth moistened in solution of water and mild cleanser. Avoid excessive pressure when cleaning. Use of sharp objects for cleaning can destroy the heating bar or gaskets.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that all parts have been cleaned and drained. Close the cover, but not snap it. When you use the product, it is recommended that you do not snap the cover. The gasket, with which the device is equipped, may deform when you snap the cover, that can affect on the correct operation and performance of the device.

Store the product in dry and shaded places. Protect the storage from undesirable individuals, especially from the children. Store the product in small single unit packs supplied with the product.

TECHNICAL PARAMETERS

Parameter	Unit	Value
Catalog number		67881
Rated voltage	[V~]	220 - 230
Rated frequency	[Hz]	50 - 60
Rated power	[W]	165
Electric protection class		II
Degree of the housing protection (IP)		IPX0
Max. width of the bag	[cm]	32
Airflow	[l/min]	18
Produced vacuum	[kPa]	-40 ÷ -90
External dimensions (width x depth x height)	[mm]	390 x 200 x 100
Weight	[kg]	2,35

GERÄTEBESCHREIBUNG

Die Vakuumverpackungsmaschine wird für die Vakuumverpackung von Lebensmitteln in speziell für diesen Zweck entwickelten Beuteln eingesetzt. Dank dieser Verpackung bleiben Lebensmittel länger frisch und nahrhaft. Das Gerät wurde ausschließlich für den Hausgebrauch entwickelt. Die Verwendung für gewerbliche Zwecke ist unzulässig.

ACHTUNG! Für die Verpackungsmaschine dürfen nur speziell für Vakuumverpackungsmaschinen entwickelte Kunststoffbeutel verwendet werden. Die Verwendung von normalen Plastikbeuteln oder anderen Beuteln, die nicht für Vakuumverpackungsmaschinen bestimmt sind, ist verboten.

ACHTUNG! für die Lebensmittelverpackung sollten Beuteln verwendet werden, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Der korrekte, zuverlässige und sichere Betrieb des Gerätes hängt von der bestimmungsgemäßen Verwendung ab, deshalb:

Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie diese Bedienungsanleitung und bewahren Sie sie.

Der Lieferant haftet nicht für jegliche Schäden und Verletzungen infolge der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften und der Bestimmungen dieser Bedienungsanleitung.

ZUBEHÖR

Das Produkt wird komplett geliefert und muss nicht montiert werden. Mit dem Produkt werden keine Beutel geliefert.

SICHERHEITSHINWEISE

ACHTUNG! Lesen Sie alle folgenden Anweisungen durch. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu einem Stromschlag, Brand oder zu Verletzungen führen.

BERÜCKSICHTIGEN SIE FOLGENDE ANWEISUNGEN

Das Gerät in einer explosionsgefährdeten Umgebung mit brennbaren Flüssigkeiten, Gasen oder Dämpfen nicht verwenden. Das Gerät auf flachen, ebenen und harten Flächen aufstellen. Bei der Auswahl des Einbauortes ist der Platzbedarf für den Beutel zu berücksichtigen. Der Beutel darf nicht an der Verpackungsmaschine hängen und muss auf der gleichen Fläche wie die Verpackungsmaschine liegen. Andernfalls kann der Beutel aus dem Griff der Schweißmaschine herausrutschen. Das Gerät von Wärme bzw. Feuer fernhalten. Die Verpackungsmaschine bietet die Möglichkeit, dass das Netzkabel in einer Aussparung an der Unter- oder Rückseite des Gehäuses aufgewickelt werden kann. Vor jedem Gebrauch wickeln Sie das Kabel vollständig aus. Das Gerät nur an das Stromnetz anschließen, wenn die auf dem Typenschild angegebenen Stromspannung und -frequenz übereinstimmen. Der Netzstecker muss in die Wandsteckdose passen. Den Stecker nicht verändern. Keine Adapter verwenden, um den Stecker an die Steckdose anzupassen. Ein unveränderter Stecker, der in die Steckdose passt, verringert die Gefahr eines Stromschlags. Nach Betrieb das Netzkabel jeweils aus der Steckdose ziehen. Kontakt mit geerdeten Oberflächen wie Rohren, Heizkörpern und Kühlgeräten meiden. Die Erdung des Körpers erhöht die Gefahr eines elektrischen Schlages. Das Gerät ist nur für den Innenbereich geeignet. Das Gerät von Regen bzw. Feuchtigkeit fernhalten. Das Eindringen von Wasser und Feuchtigkeit erhöht die Gefahr eines Stromschlags. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Netzkabel nicht überlasten. Stecker nicht durch das Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ausziehen, oder zum Tragen benutzen. Netzkabel vor Hitze, Öl, scharfen Kanten und beweglichen Teilen schützen. Ein beschädigtes Netzkabel erhöht die Gefahr eines Stromschlags. Wenn das Netzkabel beschädigt ist (z.B. wegen durchgeschnittener bzw. verschmolzener Isolierung), sofort aus der Steckdose ziehen und zu einer autorisierten Servicestelle abgeben. Betrieb mit dem beschädigten Netzkabel ist unzulässig. Die Durchführung

einer Reparatur am Netzkabel ist unzulässig. Das beschädigte Kabel über eine autorisierte Servicestelle erneuern. Bei Verwendung von Verlängerungskabel müssen die Leistungsparameter mit dem Typenschild übereinstimmen. Der Aderquerschnitt der Verlängerungskabel darf nicht kleiner sein als der Aderquerschnitt des Netzkabels des Geräts. Dies sollte an der Isolierung des Netzkabels und des Verlängerungskabels überprüft werden, oder wenden Sie sich an den Hersteller des Geräts und/oder des Verlängerungskabels. Wenn Sie Schäden an einem Teil des Geräts feststellen, das Gerät nicht weiter verwenden. In diesem Fall muss das Gerät an eine autorisierte Servicestelle übergeben werden. Das Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen und körperlichen Fähigkeiten sowie von Personen mit mangelnder Erfahrung und Kenntnis des Geräts verwendet werden, wenn die Aufsicht und/oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts so erfolgt, dass die damit verbundenen Risiken verständlich sind. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen von Kindern ohne Beaufsichtigung nicht durchgeführt werden. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Lassen Sie die Maschine für 25 Minuten ruhen, nachdem Sie 20 Beutel verpackt haben. Warten Sie ca. 20 Sekunden zwischen den einzelnen Verpackungen. Ziehen Sie während dieser Zeit das Netzkabel aus der Steckdose. Im Falle einer thermischen Überlastung kann sich das Produkt automatisch abschalten. Ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.

BEDIENUNG DES GERÄTS

Vakuumverpackung

ACHTUNG! Ziehen Sie bei allen Vorbereitungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose.

Heben Sie die Abdeckung des Geräts an. Wenn der Deckel verschlossen ist, drücken Sie den Verschluss nach unten, entriegeln Sie den Deckel und heben Sie ihn dann an.

Im Inneren des Geräts befindet sich ein Sicherheitsschalter, der den Start des Geräts nur erlaubt, wenn der Deckel richtig geschlossen ist. Drücken Sie diesen Schalter nicht, wenn der Deckel geöffnet ist, denn es ist verboten, den Sicherheitsschalter zu blockieren.

Bereiten Sie einen Beutel für die Verwendung im Verpackungsgerät vor. Verwenden Sie nur spezielle Beutel, die für die Verwendung in Vakuumverpackungsgeräten vorgesehen sind. Der Beutel kann auf die Größe des zu verpackenden Produkts zugeschnitten werden. Bitte achten Sie darauf, dass die drei Kanten des Beutels immer werksseitig versiegelt sind und dass die Schnittkante gleichmäßig (II) und nicht breiter als die in der Tabelle aufgeführten maximalen Beuteltiefen ist. Achten Sie bei der Größenwahl darauf, dass mindestens 5 cm des Beutels vom Rand bis zum verpackten Produkt verbleiben.

Sie können auch eine Kammer verwenden, die für Film auf einer Rolle vorgesehen ist. Legen Sie die Rolle in die Kammer (IV), ziehen Sie die gewünschte Länge heraus und schneiden Sie dann die Folie mit dem eingebauten Cutter von der Rolle ab. Die Kammer fasst eine Filmrolle von bis zu 5 Metern Länge.

Legen Sie den Beutel so, dass er über dem Heizband liegt und der zu versiegelnde Rand vollständig innerhalb der Deckeldichtung (III) liegt. Richten Sie beide Seiten des Beutels so aus, dass keine Knicke, Falten oder Runzeln entstehen. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an. Schließen Sie den Deckel so, dass die Verriegelungen auf beiden Seiten des Deckels einrasten.

Das Gerät wird durch Drücken einer der Tasten auf dem Bedienfeld gestartet.

Die Taste „Vacuum&Seal“ wird für die Vakuumverpackung verwendet, woraufhin die Verpackungsmaschine den Beutel automatisch versiegelt. Wenn diese Taste während des Verpackens gedrückt wird, hält das Gerät den Verpackungsvorgang an. Das Ende des Betriebs wird durch das Erlöschen der Lampe neben der Taste angezeigt.

Mit der Taste „Speed“ wird die Geschwindigkeit der Luftabsaugung eingestellt. Durch Drücken dieser Taste wird zwischen niedriger „Low“ und hoher „High“ Geschwindigkeit umgeschaltet. Die Wahl der Geschwindigkeit wird durch das Aufleuchten des Bedienelements mit einer entsprechenden Beschreibung signalisiert.

Mit der Taste „Food“ wird die Betriebsart eingestellt, je nachdem, ob trockene („Dry“) oder feuchte („Moist“) Lebensmittel verpackt

werden sollen. Die Wahl der Betriebsart wird durch das Aufleuchten des Bedienelements mit einer entsprechenden Bezeichnung signalisiert.

Achtung! Vor dem Verpacken von feuchten Lebensmitteln sollte der Beutel nicht mehr als 10 ml Flüssigkeit enthalten. Verwenden Sie zum Verpacken solcher Lebensmittel die niedrige Geschwindigkeit und den Modus für feuchte Lebensmittel.

Die Taste „Canister“ dient zum Absaugen von Luft aus einem Vakuumbehälter, der mit einem speziellen Schlauch an die Verpackungsmaschine angeschlossen ist.

Die Taste „Pulse Vac“ wird für die Impulsabsaugung verwendet. Diese Betriebsart sollte verwendet werden, wenn empfindliche Lebensmittel vakuumverpackt werden. Durch Drücken und Halten dieser Taste wird die Luft abgesaugt, durch Nachlassen des Drucks wird die Absaugung beendet. Bei dieser Betriebsart wird der Rand des Beutels nicht versiegelt und automatisch verschlossen. Dies muss manuell über die Schaltfläche „Siegel“ erfolgen.

Die Taste „Seal Only“ wird nur zum Versiegeln der Beuteleränder verwendet. Zum Beispiel beim Versiegeln von Folien von der Rolle oder nach der Impulsabsaugung.

ACHTUNG! Das Heizband kann heiß sein. Berühren Sie es nicht, wenn Sie es aus dem Gerät nehmen. Der Heizband ist mit einem speziellen Schutzband abgedeckt. Entfernen Sie es nicht.

Bedienung von Vakuumbehältern

Das Verpackungsgerät kann ebenfalls Luft aus Vakuumbehältern saugen. Der Behälter muss so verschlossen werden, wie es in den mit dem Behälter gelieferten Unterlagen angegeben ist. Dann verbinden Sie das Ventil des Behälters mit dem Anschluss des Behälters mit einem speziellen Schlauch. Schließen Sie den Deckel des Verpackungsgerät so, dass beide Verschlüsse einrasten. Drücken Sie die Taste „Canister“, die Verpackungsmaschine beginnt mit dem Absaugen der Luft aus dem Behälter. Die Verpackungsmaschine ist mit einem Fühler ausgestattet, der das Ansaugen von Luft aus dem Behälter automatisch stoppt. Bevor Sie den Schlauch vom Behälter abziehen, schließen Sie das Ventil des Behälters, damit nach dem Abziehen des Schlauchs vom Behälter keine Luft eindringen kann.

Vorgehensweise bei Fehlfunktion des Gerätes

Funktion	Mögliche Ursache und Lösung
Verpackungsmaschine funktioniert nicht	Überprüfen Sie den Versorgungskabel auf Beschädigungen. Überprüfen Sie, ob das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Schweißmaschine platziert ist. Wenn das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch abgeschaltet wurde, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
Es wird keine Luft aus dem Beutel abgesaugt	Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Schweißmaschine platziert ist. Überprüfen Sie, ob die geschweißte Kante des Beutels gleichmäßig ist, ohne Falten, Knicke oder Löcher. Überprüfen Sie, ob die Dichtungen nicht verunreinigt sind.
Der Beutel schmilzt	Das Heizband ist zu heiß, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.
Die Luft gelangt zurück in den Beutel	Der Beutel wurde beschädigt. Überprüfen Sie, ob der Beutel nicht beschädigt ist. Verpackte Produkte mit scharfen Kanten können den Beutel durchstechen. Überprüfen Sie, ob die Verschweißung korrekt ist. Wenn die Flüssigkeit mit Luft abgesaugt wurde, kann es sein, dass der Beutel nicht richtig verschlossen wurde. Überprüfen Sie die Dichtungen und das Heizband auf Verschmutzung.
Der Beutel wird nicht verschweißt	Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Schweißmaschine platziert ist. Überprüfen Sie, ob die geschweißte Kante des Beutels gleichmäßig ist, ohne Falten, Knicke oder Löcher. Überprüfen Sie, ob die Dichtungen nicht verunreinigt sind. Wenn das Gerät aufgrund von Überhitzung automatisch abgeschaltet wurde, warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

Ratschläge zur Vakuumverpackung von Lebensmitteln

Die Vakuumverpackung ermöglicht es, den Prozess des Verderbens von Lebensmitteln zu verzögern. Vakuumverpackte Lebensmittel verlieren ihren Nährwert langsamer und bleiben länger frisch.

ACHTUNG! Vakuumverpackungen können das Kühlen und Gefrieren von Lebensmitteln nicht ersetzen. Alle verderblichen Lebensmittel, die an einem kühlen Ort gelagert oder gefroren werden müssen, erfordern die gleiche Behandlung nach der Vakuumverpackung.

Die besten Ergebnisse werden bei der Vakuumverpackung von frischen Lebensmitteln erzielt. Die Vakuumverpackung kann den Prozess des Verderbens verzögern, wird ihn aber nie stoppen. Anaerobe Bakterien und Mikroorganismen, die in einer sauerstoffarmen Umgebung wirken können, verschlechtern weiterhin die Qualität der Lebensmittel.

Das Kochen, Auftauen und Erwärmen von vakuumverpackten Lebensmitteln in Wasser erhält den Geschmack von Lebensmitteln und hilft, sie sauber zu halten. Wenn Sie vakuumverpackte Lebensmittel mit einer Mikrowelle erhitzen, perforieren Sie den Beutel immer an mehreren Stellen, damit heiße Luft entweichen kann. Vakuumverpackte Lebensmittel können durch Eintauchen erwärmt und in warmem Wasser erhitzt werden, die Wassertemperatur darf 75 Grad Celsius nicht überschreiten.

ACHTUNG! Vakuumverpackte Lebensmittel dürfen nicht auf andere Weise erwärmt werden, z.B. durch Fett oder durch Einbringen in den Ofen.

ACHTUNG! Verderbliche Lebensmittel sollten im Mikrowellenherd oder im Kühlschrank aufgetaut werden. Tauen Sie solche Speisen niemals auf, indem Sie sie bei Raumtemperatur stehen lassen.

Beim Verpacken von Fleisch und Fisch wird empfohlen, die Lebensmittel zunächst 1-2 Stunden lang in den Gefrierschrank zu

stellen. Dies ermöglicht es, die Säfte, die natürlich in der Nahrung vorhanden sind, zu binden und die Form zu behalten. Ist eine Vorkühlung der Speisen nicht möglich, empfiehlt es sich, ein lose gerolltes Papiertuch zwischen die Speisen und den Rand des zu verschließenden Beutels zu legen. Das Handtuch absorbiert den Saft, der beim Saugen aus dem Essen austritt.

Bei der Käseverpackung ist es ratsam, den verbleibenden Käse nach jedem Gebrauch zu verpacken. Bei Verwendung eines entsprechend großen Beutels kann dieser nach dem Abschneiden der Schweißnaht wiederverwendet werden.

Achtung! Aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien sollte Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

Es wird empfohlen, das Gemüse vor der Vakuumverpackung zu blanchieren. Das Blanchieren stoppt Enzyme, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Struktur führen können. Um Gemüse zu blanchieren, tauchen Sie es einige Dutzend Sekunden lang in kochendes Wasser, dann nehmen Sie es heraus und tauchen Sie es in kaltes Wasser. Die Blanchierzeit ist abhängig von der Art des Gemüses. Je feiner und weicher das Gemüse, desto kürzer die Blanchierzeit. Das Blanchieren kann auch mit einer Mikrowelle oder Dampf durchgeführt werden.

Achtung! Gemüse emittiert bei der Lagerung Gase. Daher wird empfohlen, sie nach dem Blanchieren und der Vakuumverpackung im Gefrierschrank zu lagern.

Achtung! Aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

Es wird empfohlen, die reiselfähigen Produkte in der Originalverpackung vakuum verpacken. Verhindern Sie, dass Partikel des Produkts mit der abgesaugten Luft in die Verpackungsmaschine gelangen. Dies kann sogar eine ordnungsgemäße Vakuumverpackung verhindern.

Vor der Vakuumverpackung von flüssigen Lebensmitteln, wie beispielsweise Suppen, sollten diese in einem separaten Behälter eingefroren werden, dessen Form und Größe so gewählt werden sollte, dass das gefrorene Produkt in einen Beutel passt. Nach dem Einfrieren nehmen Sie das Produkt aus dem Behälter, legen Sie es in einen Beutel, vakuumverpacken Sie es und legen es dann wieder in den Gefrierschrank. Vakuumverpackte Lebensmittel können durch Eintauchen erwärmt und in warmem Wasser erhitzt werden, die Wassertemperatur darf 75 Grad Celsius nicht überschreiten. C.

WARTUNG UND AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie nach der Benutzung das Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie die Maschine vollständig abkühlen und fahren Sie mit der Wartung fort.

ACHTUNG! Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Keine scheuernde Reinigungsmittel verwenden. Das Gerätegehäuse mit einem weichen Tuch reinigen, das mit einer Wasserlösung und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Trocken abwischen. Wenn der Innenraum des Gerätes verunreinigt ist, z.B. mit Lebensmitteln, sollte es mit einem weichen Lappen oder Papiertuch gereinigt werden. Dichtungen und den Heizband reinigen Sie mit einem weichen Tuch, das mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Vermeiden Sie einen zu hohen Druck während der Reinigung. Die Verwendung von scharfen Gegenständen zur Reinigung kann das Heizband oder die Dichtung beschädigen.

Stellen Sie sicher, dass alle Teile gereinigt und getrocknet sind, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen. Schließen Sie die Abdeckung, lassen Sie sie aber nicht einrasten. Wenn Sie das Produkt nicht verwenden, wird empfohlen, die Abdeckung nicht zu verriegeln. Die Dichtungen, mit denen die Vorrichtung ausgestattet ist, können beim Einrasten der Abdeckung verformt werden, was die korrekte Funktion und Leistung der Vorrichtung beeinträchtigen kann.

Das Produkt trocken, vor Tageslicht geschützt lagern. Schützen Sie den Lagerbereich vor unbefugtem Zugriff, insbesondere vor Kindern. Das Produkt in mitgelieferten Einzelverpackungen lagern.

TECHNISCHE DATEN

Parameter	Maßeinheit	Wert
Katalog-Nr.		67881
Nennspannung	[V~]	220 - 230
Nennfrequenz	[Hz]	50 - 60
Nennleistung	[W]	165
Schutzklasse		II
Gehäuse Schutzart (IP)		IPX0
Max. Beutelbreite	[cm]	32
Luftdurchfluss	[l/min]	18
Erzeugtes Vakuum	[kPa]	-40 ÷ -90
Außenmaße des Gerätes (B x T x H)	[mm]	390 x 200 x 100
Gewicht	[kg]	2,35

ХАРАКТЕРИСТИКА УСТРОЙСТВА

Вакуумная упаковочная машина используется для вакуумной упаковки пищевых продуктов в специальные пакеты, предназначенные для этой цели. Благодаря этой упаковке продукты питания дольше сохраняют свою свежесть и питательную ценность. Продукт разработан исключительно для домашнего использования, запрещено использовать его в коммерческих целях.

ВНИМАНИЕ! Для упаковочной машины следует использовать только пластиковые пакеты, специально разработанные для вакуумных упаковочных машин. Использование обычных пластиковых пакетов или других пакетов, не предназначенных для вакуумных упаковочных машин, запрещено.

ВНИМАНИЕ! Для упаковки пищевых продуктов должны использоваться только пакеты, предназначенные для контакта с пищевыми продуктами.

Правильная, надежная и безопасная работа устройства зависит от правильной эксплуатации, поэтому:

Перед использованием устройства прочитайте все руководство и сохраните его.

Поставщик не несет ответственности за ущерб, нанесенный в результате несоблюдения правил безопасности и рекомендаций настоящего руководства.

ОСНАЩЕНИЕ

Прибор поставляется в комплектном состоянии и не требует сборки. Пакеты не поставляются вместе с продуктом.

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! Прочитайте все нижеприведенные инструкции. Их несоблюдение может привести к поражению электрическим током, пожару или к травме.

НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ НИЖЕУКАЗАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

Не используйте устройство в условиях повышенной опасности взрыва, в среде, содержащей легковоспламеняющиеся жидкости, газы или пары. Устройство должно быть установлено на ровной, плоской и твердой поверхности. При выборе места установки следует учитывать пространство, необходимое для пакета. Пакет не должен свисать с упаковочной машины и должен лежать на той же поверхности, что и упаковочная машина. В противном случае пакет может выскользнуть из держателя сварочного аппарата. Не размещайте устройство вблизи источников тепла или огня. Упаковочная машина имеет возможность сматывания шнура питания в углубление в нижней или задней части корпуса. Перед каждым использованием полностью размотайте шнур питания. Устройство должно быть подключено только к электрической сети с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке устройства. Вилка кабеля питания должна соответствовать розетке электросети. Нельзя модифицировать вилку. Не использовать никаких переходников для адаптации вилки к розетке. Оригинальная вилка, подходящая к розетке, снижает риск поражения электрическим током. После каждого использования следует вынуть вилку кабеля питания из розетки. Избегайте контакта с заземленными поверхностями, такими как трубы, радиаторы и холодильники. Заземление тела повышает риск поражения электрическим током. Устройство предназначено только для работы в помещении. Не подвергайте устройство воздействию дождя или влаги. Вода и влага, попадающие внутрь устройства, повышают риск поражения электрическим током. Не погружайте устройство в воду или другую жидкость. Не перегружайте кабель питания. Не используйте кабель питания для переноски, подсоединения и отсоединения вилки от сетевой розетки. Избегайте контакта кабеля питания с теплом, маслом, острыми краями и подвижными элементами. Повреждение кабеля питания повышает риск поражения электрическим током.

В случае повреждения кабеля питания (например, разреза, расплавления изоляции) следует немедленно отсоединить вилку кабеля от сетевой розетки, а затем передать продукт в авторизованный сервисный центр. Запрещается использовать устройство с поврежденным кабелем питания. Запрещается проводить ремонт кабеля питания, кабель должен быть заменен новым в авторизованном сервисном центре. Если используются удлинители, следует применять удлинитель с параметрами источника питания, указанными на паспортной табличке устройства. Сечение жил удлинителя не должно быть меньше поперечного сечения проводов кабеля питания устройства. Проверьте это на изоляции силового кабеля и удлинителя или обратитесь к производителю устройства и/или удлинителя. Если вы заметили повреждение какой-либо части устройства, его дальнейшее использование запрещено. В этом случае оборудование следует передать в авторизованный сервисный пункт. Устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, психическими возможностями, а также людьми с отсутствием опыта и знания оборудования, если будет обеспечен присмотр или инструктаж, касающийся использования оборудования безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Не позволяйте детям играть с устройством. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора. Данное устройство предназначено только для домашнего использования. Оставьте машину на 25 минут после упаковки 20 пакетов. Подождите примерно 20 секунд между каждой упаковкой. На это время отсоедините вилку сетевого кабеля от электрической розетки. В случае тепловой перегрузки устройство может автоматически отключиться. Затем отсоедините шнур питания от электрической розетки и подождите, пока устройство полностью остынет.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Вакуумная упаковка

ВНИМАНИЕ! Во время всех подготовительных действий отсоедините вилку кабеля питания от электрической розетки.

Поднимите крышку прибора. Если крышка закрыта с помощью защелки, следует ее нажать, разблокировать крышку и поднять ее.

Внутри устройства имеется предохранительный выключатель, который запускает устройство только при правильно закрытой крышке. Не нажимайте на него при открытой крышке, запрещается блокировать предохранительный выключатель.

Подготовьте пакет для использования в упаковочной машине. Применяйте только специальные пакеты, предназначенные только для использования в вакуумных упаковочных машинах. Пакет можно отрезать по размеру в соответствии с упаковываемым продуктом. Помните, что три кромки пакета всегда свариваются на заводе-изготовителе, а отрезаемая кромка должна равняться (II) и быть не шире максимальной ширины пакетов, указанных в таблице. При выборе размера убедитесь, что от края пакета до упакованного продукта осталось не менее 5 см.

Вы также можете использовать камеру для пленки в рулоне. Поместите рулон в камеру (IV), вытяните на нужную длину, а затем с помощью встроенного ножа отрежьте пленку из рулона. В камере установлен рулон пленки длиной до 5 метров.

Поместите пакет так, чтобы он находился над нагревательной лентой, а ее сварочный край полностью находился внутри прокладки крышки (III). Совместите обе стороны пакета так, чтобы не образовывались складки, стыбы или морщины. Подключите устройство к сети питания. Закройте крышку так, чтобы защелки с обеих сторон крышки защелкнулись.

Запуск устройства осуществляется нажатием одной из кнопок на панели управления.

Кнопка «Vacuum&Seal» используется для вакуумной упаковки, после чего упаковочная машина автоматически сваривает пакет. Если эта кнопка будет нажата во время упаковки, упаковщик прервет процесс упаковки. Об окончании работы сигнализирует выключение светового индикатора рядом с кнопкой.

Кнопка «Скорость» используется для выбора скорости отсасывания воздуха. Нажатие этой кнопки переключает скорость

между низкой «Low» и высокой «High». Выбор скорости отображается подсветкой индикатора с соответствующим описанием. Кнопка «Food» используется для установки способа работы в зависимости от того, будет ли упакован сухой пищевой продукт «Dry» или влажный пищевой продукт «Moist». Выбор способа работы отображается подсветкой индикатора с соответствующим описанием.

ВНИМАНИЕ! Перед упаковкой влажной пищи ее следует высушить, в пакете не должно быть более 10 мл жидкости после размачивания пищи. Для упаковки таких продуктов следует использовать низкоскоростной режим для мокрых продуктов. Кнопка «Canister» используется для отсасывания воздуха из вакуумного контейнера, соединенного с упаковочной машиной с помощью специального шланга.

Кнопка «Pulse Vac» используется для импульсного отсасывания воздуха. Используйте этот режим работы при вакуумной упаковке деликатных продуктов. Нажатие и удерживание этой кнопки приводит к отсасыванию воздуха, сброс давления остановит отсасывание. В этом режиме работы отсутствует автоматическая сварка кромок пакета и его герметичное закрытие. Это должно быть сделано вручную с помощью кнопки «Seal».

Кнопка «Seal Only» используется только для сварки кромок пакета. Например, в случае сварки пленки из рулона или после завершения импульсного отсасывания воздуха.

ВНИМАНИЕ! Нагревательная лента может быть горячей. Не прикасайтесь к ней при извлечении пакета из аппарата. Нагревательная лента покрыта специальным защитным покрытием. Не удаляйте его.

Эксплуатация вакуумных контейнеров

Упаковочная машина также может отсасывать воздух из вакуумных контейнеров. Контейнер должен быть закрыт способом, указанным в документации, прилагаемой к контейнеру. Затем подсоедините клапан контейнера к присоединению контейнера с помощью специального шланга. Закройте крышку упаковочной машины так, чтобы обе защелки защелкнулись. Нажмите кнопку «Canister», упаковочная машина начнет отсасывать воздух из контейнера. Упаковочная машина оснащена датчиком, который автоматически останавливает отсос воздуха из контейнера. Перед отсоединением шланга от контейнера закройте клапан контейнера, чтобы он не впускал воздух после отсоединения шланга от контейнера.

Процедура в случае неправильной работы устройства

Действие	Возможная причина и решение проблемы
Упаковочная машина не работает	Проверьте, не поврежден ли кабель питания. Убедитесь, что устройство подключено к источнику питания. Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри сварочного аппарата. Если агрегат автоматически выключился в результате перегрева, дождитесь его полного остывания.
Воздух не высасывается из пакета	Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри сварочного аппарата. Убедитесь, что свариваемая кромка пакета ровная, без складок, сгибов и дыр. Убедитесь, что прокладки не загрязнены.
Пакет плавится	Нагревательная лента слишком горячая, отсоедините устройство от электросети и подождите, пока оно полностью остынет.
Воздух попадает обратно в пакет	Пакет поврежден. Убедитесь, что пакет не поврежден. Упакованные продукты с острыми краями могут пробить пакет. Убедитесь в правильности сварного шва, если жидкость впитывалась вместе с воздухом, это могло помешать надлежащей сварке пакета. Проверьте прокладки и нагревательную ленту на наличие загрязнений.
Пакет не сварен	Убедитесь, что пакет правильно размещен внутри сварочного аппарата. Убедитесь, что свариваемая кромка пакета ровная, без складок, сгибов и дыр. Убедитесь, что прокладки не загрязнены. Если агрегат автоматически выключился в результате перегрева, дождитесь его полного остывания.

Рекомендации по вакуумной упаковке пищевых продуктов

Вакуумная упаковка позволяет задержать процесс порчи продуктов питания. Пища в вакуумной упаковке теряет свою питательную ценность медленнее и дольше остается свежей.

ВНИМАНИЕ! Вакуумная упаковка не может заменить охлаждение и замораживание продуктов питания. Любые скоропортящиеся продукты, которые необходимо хранить в прохладном месте или заморозить, требуют такой же обработки после вакуумной упаковки.

Наилучшие результаты достигаются при вакуумной упаковке свежих продуктов. Если качество пищевых продуктов ухудшается, вакуумная упаковка может задержать процесс, но никогда не остановит его. Анаэробные бактерии и микроорганизмы, которые могут действовать в среде с низким содержанием кислорода, продолжают ухудшать качество пищи.

Приготовление, размораживание и нагрев упакованных в вакуумную упаковку продуктов в воде сохраняет вкус продуктов и помогает поддерживать их чистоту. При разогреве упакованных в вакуумную упаковку продуктов с помощью микроволновой печи всегда выполните отверстия в пакете в нескольких местах, чтобы обеспечить выход горячего воздуха. Пищу в вакуумной упаковке можно нагреть погружением в теплой воде, температура воды не должна превышать 75 градусов С. **ВНИМАНИЕ!** Запрещается нагревать продукты в вакуумной упаковке другими способами, например, с помощью жира или путем помещения их в духовку.

ВНИМАНИЕ! Скоропортящиеся продукты следует размораживать с помощью микроволновой печи или помещать в холодильник. Никогда не размораживайте такие продукты, оставив их при комнатной температуре.

При упаковке мяса и рыбы рекомендуется сначала поместить продукты в морозильник на 1-2 часа. Это позволит связать соки, естественным образом присутствующие в продуктах питания, а также сохранить их форму. Если предварительно охладить продукт не представляется возможным, рекомендуется поместить свободно свернутое бумажное полотенце между продуктом и свариваемым краем упаковки. Полотенце впитает сок, который выходит из пищи во время всасывания воздуха.

В случае упаковки сыра рекомендуется упаковывать оставшийся сыр после каждого использования. Если используется достаточно большой пакет, его можно использовать повторно после отрезания сварного шва.

Внимание! Из-за риска развития анаэробных бактерий не следует упаковывать мягкие сыры в вакуумную упаковку.

Рекомендуется бланшировать овощи перед вакуумной упаковкой. Бланширование остановит ферменты, которые могут привести к потере вкуса, цвета и структуры. Для бланширования овощей погрузите их в кипящую воду на несколько десятков секунд, затем выньте и погрузите в холодную воду. Время бланширования зависит от типа овощей. Чем мельче и мягче овощи, тем короче время бланширования. Бланширование может также осуществляться с помощью микроволновой печи или пара.

Внимание! Овощи выделяют газы во время хранения. Поэтому после бланширования и вакуумной упаковки рекомендуется хранить их в морозильной камере.

Внимание! Из-за риска развития анаэробных бактерий, свежие грибы, лук и чеснок никогда не следует упаковывать в вакуумную упаковку.

Рекомендуется упаковывать мелкие изделия в вакуумную упаковку в их оригинальной упаковке. Это предотвращает попадание частиц продукта вместе с всасываемым воздухом, в упаковочную машину. Это даже может помешать правильной вакуумной упаковке.

Перед вакуумной упаковкой жидких продуктов, таких как супы, их следует заморозить в отдельной емкости, форма и размер которой должны быть подобраны таким образом, чтобы замороженный продукт помещался в пакет. После замораживания выньте продукт из емкости, положите его в пакет, упакуйте в вакуумную упаковку, а затем поместите обратно в морозильную камеру. Пищу в вакуумной упаковке можно нагреть погружением в теплой воде, температура воды не должна превышать 75 градусов C.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

После окончания использования устройства отсоедините вилку сетевого шнура от розетки. Дайте машине полностью остыть и приступайте к техническому обслуживанию.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте прибор в воду или в другие жидкости. Не используйте абразивные чистящие средства.

Очистите корпус устройства мягкой тканью, смоченной раствором воды и мягким чистящим средством. Вытрите досуха. Если внутренняя часть устройства загрязнена, например, пищевыми продуктами, ее следует очистить мягкой тканью или бумажным полотенцем. Прокладки и нагревательную ленту следует чистить мягкой тканью, смоченной раствором воды и мягкого чистящего средства. Избегайте чрезмерного давления во время очистки. Использование острых предметов для очистки может привести к повреждению нагревательной ленты или прокладки.

Прежде чем подключить устройство к источнику питания, убедитесь, что все детали были очищены и высушены. Закройте крышку, но не защелкивайте ее. Если изделие не используется, рекомендуется не защелкивать крышку. Прокладки которыми оснащено устройство, могут быть деформированы при защелкивании крышки, что может повлиять на правильную работу и производительность устройства.

Храните продукт в сухих местах, защищенных от солнечных лучей. Защитите место хранения от доступа не уполномоченных лиц, особенно детей. Храните продукт в потребительских упаковках, поставляемых вместе с продуктом.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

Параметр	Единица измерения	Значение
Номер по каталогу		67881
Номинальное напряжение	[В~]	220 - 230
Номинальная частота	[Гц]	50 - 60
Номинальная мощность	[Вт]	165
Класс электрической защиты		II
Степень защиты корпуса (IP)		IPX0
Макс. ширина пакета	[см]	32
Прохождение воздуха	[л/мин.]	18
Создаваемый вакуум	[кПа]	-40 ÷ -90
Внешние размеры (шир. x глуб. x выс.)	[мм]	390 x 200 x 100
Вес	[кг]	2,35

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИСТРОЮ

Вакуумна пакувальна машина використовується для вакуумної упаковки харчових продуктів в спеціальні пакети, призначені для цієї мети. Завдяки такому пакуванню харчові продукти довше зберігають свою свіжість і поживну цінність. Пристрій був розроблений виключно для домашнього використання і його використання в комерційних цілях заборонено. **УВАГА!** Для пакувальної машини слід використовувати тільки пластикові пакети, спеціально розроблені для вакуумних пакувальних машин. Використання звичайних пластикових пакетів або інших пакетів, не призначених для вакуумних пакувальних машин, заборонено.

УВАГА! Для упаковки харчових продуктів повинні використовуватися тільки пакети, призначені для контакту з харчовими продуктами.

Правильна, безвідмовна і безпечна робота пристрою залежить від правильної експлуатації, тому:

Перед використанням пристрою прочитайте цю інструкцію збережіть її.

Постачальник не несе відповідальності за збитки які виникли в результаті недотримання правил техніки безпеки і рекомендацій цієї інструкції.

ОСНАЩЕННЯ

Продукт поставляється в комплектному стані і не вимагає складання. Пакети не поставляються разом з виробом.

ІНСТРУКЦІЇ БЕЗПЕКИ

УВАГА! Прочитати всі наступні інструкції. Недотримання їх може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або до тілесних ушкоджень.

ДОТРИМУВАТИСЯ НАСТУПНИХ ІНСТРУКЦІЙ

Не використовуйте пристрій в умовах підвищеної небезпеки вибуху, в середовищі, що містить легкозаймисті рідини, гази або пари. Пристрій повинен бути встановлений на рівній, плоскій і твердій поверхні. При виборі місця встановлення слід враховувати місце, необхідне для пакета. Пакет не повинен звисати з пакувальної машини і повинен лежати на тій же поверхні, що і пакувальна машина. В іншому випадку пакет може вислизнути з тримача зварювального апарату. Не ставте пристрій поблизу джерел тепла або вогню. Пакувальна машина має можливість змотування шнура живлення в поглиблення в нижній або задній частині корпусу. Перед кожним використанням повністю розмотайте шнур живлення. Пристрій має бути підключений тільки до мережевої напруги і частоти, зазначеним на табличці пристрою. Штекер кабелю живлення мусять підходити до мережевої розетки. Не можна модифікувати вилку. Не можна використовувати будь-які перехідники для адаптації вилки до розетки. Немодифікований штекер, який підходить до розетки зменшує ризик ураження електричним струмом. Після кожного використання потрібно від'єднати штекер кабелю живлення з мережевої розетки. Уникайте контакту з заземленими поверхнями, такими як труби, радіатори і кулери. Заземлення тіла підвищує ризик ураження електричним струмом. Пристрій призначений тільки для роботи в приміщенні. Оберегайте пристрій від дощу або вологи. Вода і волога, що потрапляють всередину пристрою, підвищують ризик ураження електричним струмом. Не занурюйте пристрою у воду або інші рідини. Не перевантажувати кабель живлення. Не використовувати кабель живлення до носіння, підключення і відключення штекера від мережевої розетки. Уникати контакту кабелю живлення з теплом, маслами, гострими краями і рухомими елементами. Пошкодження кабелю живлення збільшує ризик ураження електричним струмом. У випадку пошкодження кабелю живлення (напр. перерізання, розплавлення ізоля-

ції) потрібно негайно відключити штекер кабелю х розетки, а потім передати виріб в авторизований сервісний центр. Забороняється використовувати пристрій з пошкодженим кабелем живлення. Заборонено проводити ремонт кабелю живлення, кабель вимагає заміни на новий в авторизованому сервісному центрі. Якщо використовуються подовжувачі, слід застосовувати подовжувач з параметрами джерела живлення, зазначеними на табличці пристрою. Перетин жил подовжувача не повинен бути менше поперечного перерізу проводів кабелю живлення пристрою. Перевірте це на ізоляції силового кабелю і подовжувача або зверніться до виробника пристрою і / або подовжувача. Якщо ви помітили пошкодження будь-якої частини пристрою, його подальше використання заборонено. В цьому випадку слід здати пристрій до авторизованого сервісного пункту. Пристрій може використовуватися дітьми старше 8 років та особами з обмеженими фізичними, психічними можливостями, а також людьми з відсутністю досвіду і знання приладу, якщо буде забезпечений нагляд або інструктаж, який стосується використання обладнання безпечним способом, таким чином, щоб пов'язані з цим ризики були зрозумілі. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти без нагляду не повинні чистити пристрій і виконувати технічне обслуговування приладу. Цей пристрій призначений тільки для домашнього використання. Залиште машину на 25 хвилин після упаковки 20 пакетів. Зачекайте приблизно 20 секунд між кожним пакуванням. На цей час від'єднайте вилку шнура живлення від електричної розетки. У випадку теплового перенавантаження пристрій може автоматично відключитися. Після цього від'єднайте вилку шнура живлення від електричної розетки та зачекайте, поки пристрій повністю охолоне.

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

Вакуумна упаковка

УВАГА! Під час всіх підготовчих дій від'єднайте вилку шнура живлення від електричної розетки.

Підніміть кришку пристрою. Якщо кришка закрита за допомогою засувки, слід її натиснути, розблокувати кришку і підняти її. Усередині пристрою є запобіжний вимикач, який запускає пристрій тільки при правильно закритій кришці. Не натискайте на нього при відкритій кришці, забороняється блокувати запобіжний вимикач.

Підготуйте пакет для використання в пакувальній машині. Користуйтеся лише спеціальні пакети, призначені тільки для використання у вакуумних пакувальних машинах. Пакет можна відрізати за розміром відповідно до запакованого продукту. Пам'ятайте, що три кромки пакету завжди зварюються на заводі-виробнику, а кромка, що відрізається, повинна дорівнювати (II) і бути не ширше максимальної ширини пакетів, зазначених в таблиці. При виборі розміру переконайтеся, що від краю пакета до упакованого продукту залишилося не менше 5 см.

Також можна використовувати камеру для плівки на рулоні. Помістіть рулон у камеру (IV), витягніть потрібну довжину, а потім за допомогою вбудованого ножа відріжте плівку з рулону. У камері розміщується рулон плівки довжиною до 5 метрів.

Помістіть пакет так, щоб він знаходився над нагрівальною стрічкою, а її зварювальний край повністю знаходився всередині прокладки кришки (III). Зіставте обидва боки пакета так, щоб не утворювалися складки, згини або зморшки. Підключіть пристрій до мережі живлення. Закрийте кришку так, щоб засувки з обох боків кришки зачепилися.

Запуск пристрою здійснюється натисканням однієї з кнопок на панелі керування.

Кнопка «Vacuum&Seal» використовується для вакуумної упаковки, після чого пакувальна машина автоматично зварює пакет. Якщо цю кнопку натиснути під час пакування, пакувальник перерве процес пакування. Про закінчення роботи вказує вимкнення індикатора поруч із кнопкою.

Кнопка «Speed» використовується для вибору швидкості відсмоктування повітря. Натискання цієї кнопки перемикає швидкість між низькою та високою. Вибір швидкості відображається підсвічуванням індикатора з відповідним описом.

Кнопка «Food» використовується для встановлення методу роботи залежно від того, чи буде упакована суха їжа «Dry» або волога «Moist». На вибір способу роботи вказує підсвічування індикатора з відповідним описом.

Увага! Перед упаковкою вологої їжі її слід висушити, пакет не повинен містити більше 10 мл рідини після розміщення їжі. Для пакування таких продуктів слід використовувати низькошвидкісний та вологий режим пакування.

Кнопка «Canister» використовується для відсмоктування повітря з вакуумного контейнера, підключеного до пакувальної машини, за допомогою спеціального шлангу.

Кнопка «Pulse Vac» використовується для імпульсного відсмоктування повітря. Використовуйте цей режим роботи при вакуумній упаковці делікатних продуктів. Натискання та утримання цієї кнопки призводить до відсмоктування повітря, зняття тиску зупиняє відсмоктування. У цьому режимі роботи відсутнє автоматичне зварювання краю пакета та його щільне закриття. Це потрібно зробити вручну за допомогою кнопки «Seal».

Кнопка «Seal Only» використовується тільки для зварювання краю пакета. Наприклад, у випадку зварювання плівки з рулону або після завершення імпульсного відсмоктування повітря.

УВАГА! Нагрівальна стрічка може бути гарячою. Не торкайтеся до неї при вийманні пакета з апарату. Нагрівальна стрічка покрита спеціальним захисним покриттям. Не знімайте його.

Використання вакуумних контейнерів

Пакувальник також може відсмоктувати повітря з вакуумних контейнерів. Контейнер повинен бути закритий, як зазначено в документації, що додається до контейнера. Потім підключіть клапан контейнера до з'єднання контейнера за допомогою спеціального шланга. Закрийте кришку пакувальника так, щоб обидві засувки зачепилися. Натисніть кнопку «Canister», пакувальник почне відсмоктувати повітря з контейнера. Пакувальна машина оснащена датчиком, який автоматично зупиняє відсмоктування повітря з контейнера. Перед від'єднанням шланга від контейнера закрийте клапан контейнера, щоб він не впустив повітря після від'єднання шланга від контейнера. *Процедура в разі неправильної роботи пристрою*

Дія	Можлива причина і рішення проблеми
Пакувальна машина не працює	Перевірте, чи не пошкоджені кабелі живлення. Переконайтеся, що пристрій підключено до джерела живлення. Переконайтеся, що пакет правильно розміщений всередині зварювального апарату. Якщо агрегат автоматично вимкнувся в результаті перегріву, дочекайтеся його повного остигання.
Повітря не відсмоктується з пакета	Переконайтеся, що пакет правильно розміщений всередині зварювального апарату. Переконайтеся, що зварювальна кромка пакету рівна, без складок, згинів і дірок. Переконайтеся, що прокладки не забруднені.
Пакет плавиться	Нагрівальна стрічка занадто гаряча, від'єднайте пристрій від електромережі та дайте пристрою повністю охолонути.
Повітря потрапляє назад в пакет	Пакет пошкоджений. Переконайтеся, що пакет не пошкоджений. Упаковані продукти з гострими краями можуть пробити пакет. Переконайтеся в правильності зварного шва, якщо рідина всмоктувалася разом з повітрям, це могло перешкодити належному зварюванню пакета. Перевірте прокладки і нагрівальну стрічку на наявність забруднень.
Пакет не зварений	Переконайтеся, що пакет правильно розміщений всередині зварювального апарату. Переконайтеся, що зварювальна кромка пакету рівна, без складок, згинів і дірок. Переконайтеся, що прокладки не забруднені. Якщо агрегат автоматично вимкнувся в результаті перегріву, дочекайтеся його повного остигання.

Рекомендації по вакуумній упаковці харчових продуктів

Вакуумна упаковка дозволяє затримати процес псування продуктів харчування. Їжа у вакуумній упаковці втрачає свою поживну цінність повільніше і довше залишається свіжою.

УВАГА! Вакуумна упаковка не може замінити охолодження і заморожування продуктів харчування. Будь-які швидкопсувні продукти, які необхідно зберігати в прохолодному місці або заморозити, вимагають такої ж обробки після вакуумного пакування.

Найкращі результати досягаються при вакуумному пакуванні свіжих продуктів. Якщо якість харчових продуктів погіршується, вакуумна упаковка може затримати процес, але ніколи не зупинить його. Анаеробні бактерії і мікроорганізми, які можуть діяти в середовищі з низьким вмістом кисню, продовжують погіршувати якість їжі.

Приготування, розморожування і нагрів упакованих в вакуумну упаковку продуктів у воді зберігає смак продуктів і допомагає підтримувати їх чистоту. При розігріві упакованих в вакуумну упаковку продуктів за допомогою мікрохвильової печі завжди виконайте отвори в пакеті в декількох місцях, щоб забезпечити вихід гарячого повітря. Їжу в вакуумній упаковці можна нагріти зануренням в теплій воді, температура води не повинна перевищувати 75 градусів С.

УВАГА! Забороняється нагрівати продукти у вакуумній упаковці іншими способами, наприклад, за допомогою жиру або шляхом розміщення їх в духовці.

УВАГА! Швидкопсувні продукти слід розморожувати за допомогою мікрохвильової печі або поміщати в холодильник. Ніколи не розморожувати такі продукти, залишаючи їх при кімнатній температурі.

При упаковці м'яса і риби рекомендується спочатку помістити продукти в морозильник на 1-2 години. Це дозволить зв'язати соки, природним чином присутні в продуктах харчування, а також зберегти їх форму. Якщо попередньо охолодити продукт не представляється можливим, рекомендується помістити вільно згорнутий паперовий рушник між продуктом і зварювальним краєм упаковки. Рушник вбере сік, який виходить з їжі під час всмоктування повітря.

У разі упаковки сиру рекомендується упаковувати залишки сиру після кожного використання. Якщо використовується досить великий пакет, його можна використовувати повторно після відрізання зварного шва.

Увага! Через ризик розвитку анаеробних бактерій не слід упаковувати м'які сири в вакуумну упаковку.

Рекомендується бланшувати овочі перед вакуумним пакуванням. Бланшування зупинить ферменти, які можуть привести до втрати смаку, кольору і структури. Для бланшування овочів занурте їх в киплячу воду на кілька десятків секунд, потім вийміть і занурте в холодну воду. Час бланшування залежить від типу овочів. Чим дрібніше і м'якше овочі, тим коротше час бланшування. Бланшування може також здійснюватися за допомогою мікрохвильової печі або пара.

Увага! Овочі виділяють гази під час зберігання. Тому після бланшування і вакуумного пакування рекомендується зберігати їх в морозильній камері.

Увага! Через ризик розвитку анаеробних бактерій, свіжі гриби, цибулю і часник ніколи не слід упаковувати в вакуумну упаковку.

Рекомендується упаковувати дрібні вироби в вакуумну упаковку в їх оригінальній упаковці. Це допоможе уникнути потрапляння частинок продукту разом з всмоктуваним повітрям, в пакувальну машину. Це навіть може перешкодити правильному процесу вакуумного пакування.

Перед вакуумним пакуванням рідких продуктів, таких як супи, їх слід заморозити в окремій ємності, форма і розмір якої повинні бути підібрані таким чином, щоб заморожений продукт містився в пакет. Після заморожування вийміть продукт з ємності, покладіть його в пакет, упакуйте в вакуумну упаковку, а потім помістіть назад в морозильну камеру. Їжу в вакуумній упаковці можна нагріти зануренням в теплій воді, температура води не повинна перевищувати 75 градусів С.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

Після закінчення використання пристрою витягніть вилку шнура живлення з розетки. Дайте машині повністю охолонути і приступайте до технічного обслуговування.

УВАГА! Не занурюйте прилад в воду або іншу рідину. Не використовуйте абразивні чистячі засоби.

Очистіть корпус пристрою м'якою тканиною, змоченою розчином води і м'яким миючим засобом. Насухо витріть. Якщо внутрішня частина пристрою забруднена, наприклад, харчовими продуктами, її слід очистити м'якою тканиною або паперовим рушником. Прокладки і нагрівальну стрічку слід чистити м'якою тканиною, змоченою розчином води і м'якого миючого засобу. Уникайте надмірного тиску під час очищення. Використання гострих предметів для очищення, це може привести до пошкодження нагрівальної стрічки або прокладки.

Перш ніж підключити пристрій до джерела живлення, переконайтеся, що всі деталі були очищені і висушені. Закрийте кришку, але не заблокуйте її засувкою. Якщо виріб не використовується, рекомендується не замикати кришку засувкою. Прокладки якими оснащено пристрій, можуть бути деформовані при замиканні кришки, що може вплинути на правильну роботу і продуктивність пристрою.

Зберігайте продукт в сухих місцях, захищених від сонячних променів. Слід захистити місце зберігання від доступу немає уповноважених осіб, особливо дітей. Зберігайте продукт в споживчих упаковках, що поставляються разом з продуктом.

ТЕХНІЧНІ ПАРАМЕТРИ

Параметр	Одиниця вимірювання	Значення
Каталожний номер		67881
Номінальна напруга	[В~]	220 - 230
Номінальна частота	[Гц]	50 - 60
Номінальна потужність	[Вт]	165
Клас електричного захисту		II
Ступень захисту корпусу (IP)		IPX0
Макс. ширина пакету	[см]	32
Проходження повітря	[л/хв]	18
Генерований вакуум	[кПа]	-40 ÷ -90
Зовнішні розміри (шир. x гл. x вис.)	[мм]	390 x 200 x 100
Маса	[кг]	2,35

ĮRENGINIO CHARAKTERISTIKA

Vakuuminio pakavimo aparatas naudojama maisto produktų vakuuminiam pakavimui specialiuose maišeliuose. Tokio pakavimo dėka maistas ilgiau išlaiko šviežumą ir maistines vertes. Šis gaminytis skirtas naudoti tik namų reikmėms ir draudžiama jį naudoti komerciniams tikslais.

DĖMESIO! Pakavimo aparate turi būti naudojami tik plastikiniai maišeliai, kurie skirti specialiai vakuuminiam aparatom. Draudžiama naudoti paprastus plastikinius ar kitus maišelius, kurie nėra skirti vakuuminio pakavimo aparatams.

DĖMESIO! Maisto pakavimui naudoti maišelius skirtus liestis su maistu.

Tinkamas, patikimas ir saugus prietaiso veikimas priklauso nuo tinkamo naudojimo, todėl:

Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite visą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

Tiekėjas neatsako už nuostolius, atsiradusius dėl saugos taisyklių ir šio vadovo rekomendacijų nesilaikymo.

KOMPLEKTACIJA

Produktas pristatomas kompleksiškai ir nereikalauja surinkimo. Kartu su produktu maišai nėra pateikiami.

SAUGUMO INSTRUKCIJOS

DĖMESIO! Perskaityti žemiau esančias instrukcijas. Jų nesilaikymas gali sukelti elektros smūgį, gaisrą arba kūno sužalojimus.

LAIKYTIS ŠIŲ INSTRUKCIJŲ

Nenaudoti produkto aplinkoje, kurioje yra padidėjusi sprogimo rizika, kur yra lengvai užsidegančių skysčių, dujų ar garų. Produktas turi būti dedamas ant plokščių, lygių ir kietų paviršių. Renkantis įrengimo vietą, būtina atsižvelgti į reikiamą vietą maišeliui. Maišelis negali kaboti nuo pakavimo aparato, jis turi būti ant to paties žemės, kaip ir pakavimo aparatas. Priešingu atveju, maišelis gali išslysti iš suvirinimo aparato laikiklio. Nedėti produkto šalia karščio ar ugnies šaltinių. Pakavimo mašina turi galimybę susukti maitinimo laidą į duboje korpuso apačioje arba korpuso gale. Prieš kiekvieną naudojimą visiškai ištraukite maitinimo laidą. Produktas turėtų būti prijungtas tik prie prietaiso duomenų lentelėje nurodytos maitinimo įtampos ir dažnio. Maitinimo kabelio kištukas turi atitikti maitinimo lizdą. Kištuko negalima modifikuoti. Kištuko prijungimui prie lizdo nenaudoti jokių adapterių. Prie lizdo tinkantis nemodifikuotas kištukas sumažina elektros smūgio riziką. Po kiekvieno naudojimo atjungti maitinimo kabelį iš elektros lizdo. Vengti kontakto su įžemintais paviršiais, pavyzdžiui, vamzdžiais, radiatoriais ir aušintuvais. Kūno įžeminimas padidina elektros šoko riziką. Produktas skirtas naudoti tik patalpose. Saugoti produktą nuo atmosferinių kritulių ar drėgmės. Į įrenginį patenkantis vanduo ir drėgmė padidina elektros šoko riziką. Nenardyti gaminio vandenyje ar kitame skystyje. Neperkrauti maitinimo kabelio. Nenaudoti maitinimo laido nešiojimui, kištuko prijungimui arba atjungimui nuo maitinimo lizdo. Vengti elektros laido kontakto su šiluma, aliejumi, aštriais kraštais ir judančiomis dalimis. Maitinimo kabelio pažeidimas padidina elektros šoko riziką. Jei elektros laidas sugadintas (pvz. supjaustytas, išsileidusi izoliacija), nedelsiant atjungti kabelio kištuką nuo lizdo, o tada perduoti produktą į autorizotą remontų centrą. Draudžiama naudoti produktą su pažeistu maitinimo kabeliu. Draudžiama taisyti maitinimo kabelį, jį reikia pakeisti nauju autorizotame techninės priežiūros centre. Jei naudojami prailgintuvai, jie turėtų būti tokių parametų kaip maitinimo šaltinio parametrai, kaip parodyta prietaiso duomenų lentelėje. Prailgintuvo laidų skerspjūvis neturėtų būti mažesnis nei prietaiso maitinimo kabelio laidų skerspjūvis. Patikrinkite tai ant maitinimo kabelio ir prailgintuvo kabelio izoliacijos arba kreipkitės į prietaiso ir / arba prailgintuvo gamintoją. Jei pastebėta, kad kuri nors gaminio dalis yra pažeista, tolesnis naudojimas yra draudžiamas. Tokiu atveju reikia pateikti prietaisą į autorizotą servisą. Ši įranga gali būti naudojama vaikų ne mažiau kaip 8 metų amžiaus ir

asmenų turinčių sumažintus fizinius, protinius pajėgumus, bei asmenų su patirties ir prietaiso žinių stoka, jei bus pateikta priežiūra arba įrangos naudojimo saugos instruktažas taip, kad susijusi su tuo rizika būtų suprantama. Vaikai neturėtų žaisti su produktu. Vaikams be priežiūros negalima leisti atlikti produkto valymo ir priežiūros. Įrenginys skirtas naudoti tik namuose. Įpakavus 20 maišelių, palikite prietaisą 25 minutėms. Taip pat reikia palaukti apie 20 sekundžių tarp kiekvienos pakavimo. Norint tai padaryti, atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo. Terminio perkrovimo atveju gaminys gali savaime išjungti. Reikia išjungti produkto maitinimo laido kištuką į elektros lizdą ir leisti prietaisui visiškai atvėsti.

ĮRENGINIO VALDYMAS

Vakuuminis pakavimas

DĖMESIO! Visų parengiamųjų veiksmų metu reikia atjunkti maitinimo laidą nuo maitinimo tinklo lizdo.

Pakelkite prietaiso dangtį. Jei dangtelis uždarytas su fiksatoriumi, paspauskite jį, atraukite dangtį ir pakelkite. Prietaiso viduje yra saugos jungiklis, leidžiantis įjungti prietaisą tik po to, kai dangtis yra tinkamai uždarytas. Nespauskite jo, kai dangtis yra atidarytas, draudžiama blokuoti saugos jungiklį.

Maišelį reikia paruošti panaudojimui aparate. Reikia naudoti tik specialius, vakuuminiams pakavimo aparatams skirtus maišelius. Maišelį galima pjaustyti pritaikant jo dydį pakuojamam produktui. Svarbu prisiminti, kad trys maišelio kraštai, visada turi būti suvirinti, o pjaunamas kraštas lygus (II), ir ne platesnis už maksimalų lentelėje nurodytą maišelių plotį. Renkantis dydį, įsitikinti, kad lieka ne mažiau kaip 5 cm maišelio nuo jo krašto iki pakuojamo produkto.

Taip pat galite naudoti skyrių vyniojamai plėvelei. Įdėkite vyniojamą plėvelę į skyrių (IV), ištraukite norimą ilgį, tada integruotu įpovikliu nupjaukite vyniojamą plėvelę. Skyriuje telpa iki 5 metrų ilgio vyniojamos plėvelės.

Įdėti maišelį taip, kad jis būtų virš šildančiosios juostos, o viso jo suvirinimo kraštas būtų dangčio sandariklio viduje (III). Išlyginti abi maišelio puses, kad nebūtų užlaužimų, sulenkimų ar raukšlių. Prijunkti prietaisą prie maitinimo. Uždarykite dangtį taip, kad abiejose dangčio pusėse esantys sklėsčiai užsifiksuotų.

Prietaisas paleidžiamas paspaudus vieną iš valdymo pulto mygtukų.

Mygtukas „Vacuum&Seal“ naudojamas vakuuminiam pakavimui, po kurio vakuuminio pakavimo aparatas automatiškai suvirina maišelį. Jei šis mygtukas paspaudžiamas pakavimo metu, vakuuminio pakavimo aparatas nutrauks pakavimo procesą. Darbo pabaigą rodo indikatorius lemputė šalia išjungiamo mygtuko.

Mygtukas „Speed“ naudojamas oro siurbimo greičiui pasirinkti. Paspaudus šį mygtuką, greitis perjungiamas iš mažo į didelį. Greičio pasirinkimą signalizuoja indikatorius su atitinkamu aprašymu apšvietimas.

Mygtukas „Food“ naudojamas darbo metodui nustatyti, atsižvelgiant į tai, ar bus supakuotas sausas maistas „Dry“, ar šlapias maistas „Moist“. Apie veikimo būdo pasirinkimą signalizuoja indikatorius su atitinkamu aprašymu apšvietimas.

Dėmesio! Prieš pakuojant šlapią maistą, jis turi būti išdžiovintas, įdėjus maistą, maišelyje neturi būti daugiau kaip 10 ml skysčio. Tokiems maisto produktams pakuoti turėtų būti naudojamas mažo greičio ir drėgno maisto pakavimo režimas.

Mygtukas „Canister“ naudojamas orui iš vakuuminio indo, prijungto prie vakuuminio pakavimo aparato, išsiurbti naudojant specialią žarną.

Mygtukas „Pulse Vac“ naudojamas oro ištraukimui. Naudokite šį darbo režimą, kai vakuuminio būdu pakuojate švelnų maistą. Paspaudus ir palaikius šį mygtuką, oras išsiurbiamas, o atleidus slėgį išsiurbimas sustabdomas. Šiame darbo režime maišo kraštas nėra suvirinami ir jis nėra sandariai uždomas. Tai turi būti atliekama rankiniu būdu, naudojant mygtuką „Seal“.

Mygtukas „Seal Only“ naudojamas tik maišelio kraštui suvirinti. Pavyzdžiui, suvirinant plėvelę iš ritinio arba baigus impulsinį oro išsiurbimą.

DĖMESIO! Šildančioji juosta gali būti karšta. Nelieskite jos išimant maišelį iš įrenginio. Šildymo juosta padengta specialia apsaugine juosta. Nenuimkite jos.

Vakuuminių indų naudojimas

Vakuuminio pakavimo aparatas taip pat gali siurbti orą iš vakuuminių indų. Indas turėtų būti uždarytas, kaip nurodyta prie indo pridėamuose dokumentuose. Tada prijunkite indo vožtuvą prie indo jungties naudodami specialią žarną. Uždarykite vakuuminio pakavimo aparato dangtį taip, kad abu fiksatoriai užsifiksuotų. Paspauskite mygtuką „Canister“, vakuuminio pakavimo aparatas pradės siurbti orą iš indo. Vakuuminio pakavimo aparate yra jutiklis, kuris automatiškai sustabdo oro siurbimą iš indo. Prieš atjungdami žarną nuo indo, uždarykite indo vožtuvą, kad jis nepraleistų oro po žarnelės atjungimo nuo indo.

Veikimas netinkamo prietaiso veikimo atveju

Veikimas	Galima priežastis ir sprendimas
Pakavimo aparatas neveikia	Patikrinti, ar kabelis nepažeistas. Patikrinti ar prietaisas prijungtas prie maitinimo šaltinio. Patikrinkite, ar maišas yra teisingai įdėtas į suvirinimo įrenginį. Jei prietaisas automatiškai išsijungė dėl perkaitimo, palaukite, kol jis visiškai atvės.
Oras nėra ištraukiamas iš maišelio	Patikrinkite, ar maišas yra teisingai įdėtas į suvirinimo įrenginį. Patikrinkite, ar suvirinamas maišelio kraštas yra lygus, nėra raukšlų, sulenkimų ar skylių. Patikrinkite, ar sandarikliai nėra užteršti.
Maišelis leidžiasi	Šildančioji juosta yra per karšta, atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol jis visiškai atvės.
Oras grįžta į maišelį	Maišelis sugadintas. Patikrinti, ar maišelis nepažeistas. Pakuojant produktus su aštriais kraštais galima maišelį sugadinti. Patikrinkite suvirinimo teisingumą, jei skystis buvo ištrauktas kartu su oru, jis gali neleisti tinkamai suvirinti maišelį. Patikrinkite, ar sandarikliai ir šildomoji juosta nėra užteršti.
Maišelis nesuvirinamas	Patikrinkite, ar maišas yra teisingai įdėtas į suvirinimo įrenginį. Patikrinkite, ar suvirinamas maišelio kraštas yra lygus, nėra raukšlų, sulenkimų ar skylių. Patikrinkite, ar sandarikliai nėra užteršti. Jei prietaisas automatiškai išsijungė dėl perkaitimo, palaukite, kol jis visiškai atvės.

Patarimai vakuuminiam maisto pakavimui

Vakuuminis pakavimas leidžia sulėtinti maisto gedimo procesą. Vakuuminio būdu supakuotas maistas lėčiau praranda maistines vertybes ir ilgiau išlieka šviežias.

DĖMESIO! Vakuuminis pakavimas negali pakeisti maisto aušinimo ir užšaldymo. Bet koks greitai gendantis maistas, kuris turi būti laikomas šaldytuve ar šaldykloje, reikalauja tokio pat apdorojimo po vakuuminio pakavimo.

Geriausius rezultatus galima pasiekti šviežių maisto produktų vakuuminio pakavimo atveju. Jei maisto kokybė blogėja, vakuuminis pakavimas gali sulėtinti šį procesą, bet jo nesusustabdys. Anaerobinės bakterijos ir mikroorganizmai, kurie gali gyventi mažai deguonies turinčioje aplinkoje, vis dar turi įtakos maisto kokybės pablogėjimui.

Vakuuminio būdu supakuoto maisto virimas, atšildymas ir šildymas vandenyje leidžia išlaikyti maisto skonį ir palengvinti švaros išlaikymą. Šildant vakuuminio būdu supakuotą maistą naudojant mikrobangų krosnelę reikia maišelyje atlikti keletą skylių, kad karštas oras galėtų išeiti. Vakuume supakuotą maistą galima šildyti panardinant ir šildant šiltu vandeniu, vandens temperatūra negali viršyti 75° C.

DĖMESIO! Draudžiama šildyti vakuuminio būdu pakuotą maistą kitokių būdu, pvz., panaudojus riebalus arba įdėjus į orkaitę.

DĖMESIO! Greitai gendantis maistas turėtų būti atšildytas mikrobangų krosnele arba įdėtas į šaldytuvą. Tokio maisto negalima atšildyti paliekant jį kambario temperatūroje.

Mėsos ir žuvies pakavimo atveju rekomenduojama pirmiausiai įdėti maistą 1-2 valandoms į šaldiklį. Tai leis sukonzcentruoti natūraliai maiste esančias sultis, o taip pat išlaikyti jos formą. Jei neįmanoma iš anksto atvėsinti maisto, rekomenduojama tarp maisto ir maišelio krašto įdėti laisvai suvyniotą popierinį rankšluostį. Rankšluostis sugeria iš maisto išeinančias skysčius.

Sūrio pakavimui rekomenduojama pakuoti likusį sūrį po kiekvieno naudojimo. Jei naudojamas tinkamai didelis maišelis, po suvirinimo nukirpimo galima jį vėl panaudoti.

DĖmesio! Dėl rizikos, susijusios su anaerobinių bakterijų veikimu, minkštieji sūriai niekada neturėtų būti pakuojami vakuuminio būdu.

Prieš vakuuminį daržovių pakavimą, rekomenduojama jas blanšuoti. Blanšavimas sustabdo fermentus, kurie gali privesti prie skonio, spalvos ir struktūros praradimo. Norint atlikti daržovių blanšavimą reikia jas keliasdešimt sekundžių palaikyti verdančiame vandenyje, po išimti ir tada išimkite panardinti į šaltą vandenį. Blanšavimo laikas priklauso nuo daržovių tipo. Kuo mažesnės ir jautresnės daržovės, tuo blanšavimo laikas trumpesnis. Blanšavimą galima atlikti tik mikrobangų krosnelėje arba su vandens garais.

DĖmesio! Laikymo metu daržovės skleidžia dujas. Todėl po blanšavimo ir vakuuminio supakavimo rekomenduojama juos laikyti šaldiklyje.

DĖmesio! Dėl rizikos, susijusios su anaerobinių bakterijų veikimu, švieži grybai, svogūnas ir česnakas niekada neturėtų būti pakuojami vakuuminio būdu.

Sumaltas prekes rekomenduojama pakuoti vakuuminio būdu jų originalioje pakuotėje. Tai leis išvengti produkto dalelių, kartu su įsiburtu oru, patekimo į aparatą. Tai net gali neleisti atlikti tinkamą vakuuminį pakavimą.

Prieš vakuuminį skysto maisto, pvz. sriubos, pakavimą rekomenduojama, kad skysčiai prieš pakavimą būtų išaldyti atskirame konteineryje, kurio formą ir dydį reikėtų pasirinkti taip, kad išaldytą produktą galima būtų įdėti į maišelį. Po užšaldymo išimti produktą iš indo ir įdėti į maišelį, supakuoti ir vėl įdėti į šaldiklį. Vakuume supakuotą maistą galima šildyti panardinant ir šildant šiltu vandeniu, vandens temperatūra negali viršyti 75° C.

PRIEŽIŪRA IR LAIKYMAS

Po naudojimo pabaigimo atjunkti maitinimo kabelį iš elektros lizdo. Palaukite, kol prietaisas visiškai atvės, ir atlikite techninę priežiūrą.

DĖMESIO! Negalima įrenginio nardinti vandenyje arba kitame skystyje. Nenaudoti abrazyvinių valymo priemonių. Prietaiso korpusą valyti su švelniu audiniu sudrėkintu vandens ir švelnios valymo priemonės skiediniu. Išvalyti sausai. Jei prietaiso vidus buvo užterštas, pvz., su maistu, nuvalykite jį minkštu audiniu arba popieriniu rankšluosčiu. Sandariklius ir šildančiąją juostą

valyti tik su švelniu audiniu sudrėkintu vandens ir švelnios valymo priemonės skiediniu. Valydami venkite per didelio spaudimo. Valymui naudojant aštirus galite sugadinti šildančiąją juostą arba tarpiklius. Prieš prijungdami įrenginį prie maitinimo šaltinio, įsitikinkite, kad visos dalys buvo išvalytos ir išdžiovintos. Uždarykite dangtį, tačiau neužtrenkite jo. Jei produktas nenaudojamas, rekomenduojama dangčio neužtrenkti. Uždarant įrenginio dangtį, gali būti deformuojami tarpikliai, kurie gali turėti įtakos teisingam prietaiso veikimui ir efektyvumui. Produktą laikyti sausoje ir tamsioje vietoje. Apsaugokite laikymo vietą nuo neteisėtos prieigos, ypač nuo vaikų. Laikykite produktą kartu su gaminiu pateiktoje pakuotėje.

TECHNINIAI PARAMETRAI

Parametras	Matavimo vienetas	Vertė
Katalogo numeris		67881
Nominali įtampa	[V~]	220 - 230
Nominalus dažnis	[Hz]	50 - 60
Nominali galia	[W]	165
Energinės apsaugos klasė		II
Korpuso apsaugos laipsnis (IP)		IPX0
Maks. maišo plotis	[cm]	32
Oro srautas	[l/min]	18
Neigiamo slėgio kūrimas	[kPa]	-40 ÷ -90
Išoriniai matmenys (pl. x gyl. x auk.)	[mm]	390 x 200 x 100
Masė	[kg]	2,35

IERĪCES APRAKSTS

Vakuuma iepakotājs ir paredzēts pārtikas produktu iepakšanai speciāli šim mērķim paredzētos maisiņos. Pateicoties šādai iepakšanai pārtika ilgāk saglabā svaigumu un uzturvērtību. Ierīce ir projektēta tikai lietošanai mājāsaimniecībā, to nedrīkst izmantot komerciāliem mērķiem.

UZMANĪBU! Iepakotājā ir jāizmanto tikai plastmasas maisiņi, kas speciāli paredzēti vakuuma iepakotājiem. Nedrīkst izmantot parastos plēves maisiņus vai citus maisiņus, kas nav paredzēti vakuuma iepakotājiem.

UZMANĪBU! Pārtikas iepakšanai ir jāizmanto maisiņi, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.

Pareiza, uzticama un droša ierīces darbība ir atkarīga no tās pareizas ekspluatācijas, tāpēc:

pirms sāciet lietot ierīci, izlasiet visu instrukciju un saglabāiet to.

Piegādātājs neatbild par kaitējumiem, kas radušies, neievērojot drošības noteikumus un šīs instrukcijas norādījumus.

APRĪKOJUMS

Ierīce tiek piegādāta pilnīgi samontētā stāvoklī. Maisiņi netiek piegādāti kopā ar ierīci.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

UZMANĪBU! Izlasiet visas tālāk sniegtās instrukcijas. To neievērošana var novest pie elektrošoka, ugunsgrēka vai traumām.

IEVĒROJIET TĀLĀK SNIEGTĀS INSTRUKCIJAS

Nelietojiet ierīci sprādzienbīstamā vidē, kas satur viegli uzliesmojošus šķidrumus, gāzes vai tvaikus. Uztādiet ierīci uz plakanām, līdzenam un cietām virsmām. Izvēloties uztādīšanas vietu, ņemiet vērā arī vietu, kas nepieciešama maisiņam. Maisiņš nedrīkst nokarāties no iepakotāja, tam ir jāguļ uz tās pašas pamatnes, uz kuras uztādīts iepakotājs. Pretējā gadījumā maisiņš var izslīdēt no iepakotāja turētāja. Neuzstādiet ierīci siltuma vai uguns avotu tuvumā. Iepakotājs ir aprīkots ar iespēju saritināt barošanas kabeli iedziļinājumā korpusa apakšā vai korpusa aizmugurē. Pirms katras lietošanas reizes pilnībā izritiniet barošanas kabeli. Pieslēdziet ierīci tikai elektriskajam tīklam ar spriegumu un frekvenci, kas norādīti ierīces datu plāksnītē. Barošanas vada kontaktdakšai ir jābūt piemērotai kontaktligzdai. Nedrīkst modificēt kontaktdakšu. Nedrīkst izmantot nekādus adapterus, lai pielāgotu kontaktdakšu kontaktligzdai. Nemodificēta kontaktdakša, kas piemērota kontaktligzdai, samazina elektrošoka risku. Pēc katras lietošanas reizes atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Izvairieties no kontakta ar iezemētām virsmām, tādām kā caurules, radiatoru un ledusskapji. Kermēna iezemēšana paaugstina elektrošoka risku. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai iekšelpās. Ierīci nedrīkst pakļaut atmosfēras nokrišņu vai mitruma iedarbībai. Ūdens un mitrums, kas iekļuvis ierīces iekšā, paaugstina elektrošoka risku. Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Nepārslogojiet barošanas kabeli. Neizmantojiet barošanas kabeli ierīces pārņemšanai, kontaktdakšas pieslēgšanai kontaktligzdai un atslēgšanai no tā. Izvairieties no barošanas kabeļa saskares ar siltumu, eļļām, asām malām un kustīgiem elementiem. Barošanas kabeļa bojājums paaugstina elektrošoka risku. Barošanas kabeļa bojājuma (piemēram, izolācijas pārgriezumam, izkausējumam) gadījumā nekavējoties atslēdziet kabeļa kontaktdakšu no kontaktligzdas, pēc tam nododiet produktu autorizētajā servisa centrā. Nedrīkst izmantot ierīci ar bojāto barošanas kabeli. Barošanas kabeli nedrīkst remontēt, tas ir jānomaina pret jaunu kabeli autorizētajā servisa centrā. Pagarinātāju izmantošanas gadījumā ir jāizmanto pagarinātāji ar barošanas parametriem, kas norādīti ierīces datu plāksnītē. Pagarinātāja dzīslu šķēsgriezumam nav jābūt mazākam par ierīces barošanas kabeļa dzīslu šķēsgriezumu. Pārbaudiet to uz barošanas kabeļa un pagarinātāja

izolācijas vai sazinieties ar ierīces un/vai pagarinātāja ražotāju. Ja ir pamanīti jebkura ierīces elementa bojājumi, to nedrīkst turpināt lietot. Šādā gadījumā ierīce ir jānodod autorizētajā servisa centrā. Ierīci var lietot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, cilvēki ar samazinātām fiziskām un garīgām spējām un cilvēki bez pieredzes un zināšanām, ja viņi atrodas uzraudzībā vai ir instruēti par drošu ierīces lietošanu tā, lai saistīti ar to riski būtu saprotami. Bērni nedrīkst rotalāties ar produktu. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt produkta tīrīšanu un tehnisko apkopi. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājāsaimniecībās. Pēc 20 maisiņu iepakojšanas atstāji ierīci uz 25 minūtēm. Pagaidiet aptuveni 20 sekundes pirms nākamo iepakojšanu. Uz šo laiku atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Termiskās pārslodzes gadījumā ierīces var automātiski izslēgties. Atslēdziet barošanas kabeļa kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest.

IERĪCES LIETOŠANA

Vakuuma iepakojšana

UZMANĪBU! Pirms visu sagatavošanas darbību veikšanas atvienojiet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.

Paceliet ierīces vāku. Ja vāks ir slēgts ar fiksatoru, nospiediet to, atbloķējiet vāku un paceliet to.

Ierīces iekšā atrodas drošības slēdzis, kas ļauj to iedarbināt tikai pēc pareizas vāka aizvēršanas. Drošības slēdzi nedrīkst nopiest pie atvērtā vāka un bloķēt to.

Sagatavojiet maisiņu, kas paredzēts lietošanai iepakojšanas ierīcē. Izmantojiet tikai īpašus maisiņus, kas paredzēti lietošanai vakuuma iepakojšanas ierīcēs. Maisiņu var piegriezt, lai pielāgotu tā izmēru iepakojamam produktam. Pievērsiet uzmanību tam, lai trīs maisiņa malas vienmēr būtu oriģināli aizkausētas, un piegrieztā mala būtu līdzena (II) un nebūtu platāka par tabulā norādīto maksimālo maisiņu platumu. Izvēloties izmēru, pārliecinieties, ka paliek vismaz 5 cm starp maisiņa malu un iepakojamu produktu.

Var arī izmantot nodalījumu, kas paredzēts plēvei uz ruļļa. Ievietojiet rulli nodalījumā (IV), izvelciet plēvi uz vēlamo garumu un izmantojiet iebūvēto grieztāju, lai nogrieztu plēvi no ruļļa. Nodalījumā ietilpst rullis ar plēvi, kuras garums nepārsniedz piecus metrus.

Novietojiet maisiņu tā, lai tas atrastos virs sildīšanas joslas un aizkausēšanai paredzētā mala pilnībā atrastos blīves vāka iekšā (III). Izgludiniet abas maisiņa sienas tā, lai neveidotos salocījumi vai krunkas. Pievienojiet ierīci barošanas avotam. Aizveriet vāku tā, lai iedarbotos fiksatori abās vāka pusēs.

Ierīce tiek iedarbināta, nospiežot vienu no vadības panela pogām.

Poga "Vacuum&Seal" ir paredzēta vakuuma iepakojšanai. Pēc tās nospiešanas iepakojšanas ierīce automātiski aizkausē maisiņu. Nospiežot šo pogu iepakojšanas laikā, iepakojšanas ierīce pārtrauc iepakojšanas procesu. Darba beigās tiek signalizētas ar blakus pogai esošā indikatora nodzišanas.

Poga "Speed" ir paredzēta gaisa atsūkšanas ātruma izvēlei. Nospiediet šo pogu, lai pārslēgtu ātrumu starp zemu "Low" un augstu "High". Ātruma izvēle tiek signalizēta ar indikatora ar atbilstošu apzīmējumu iedegšanos.

Poga "Food" ir paredzēta darbības režīma iestatīšanai atkarībā no tā, vai tiek iepakota sausa "Dry" vai mitra "Moist" pārtika. Darbības režīma izvēle tiek signalizēta ar indikatora ar atbilstošu apzīmējumu iedegšanos.

Uzmanību! Pirms mitras pārtikas iepakojšanas sākšanas nosusiniet to, pēc pārtikas ievietošanas maisiņā nedrīkst būt vairāk nekā 10 ml šķidruma. Šādas pārtikas iepakojšanai izmantojiet zemo ātrumu un mitras pārtikas iepakojšanas režīmu.

Poga "Canister" ir paredzēta gaisa atsūkšanai no vakuuma trauka, kas pievienots iepakojšanas ierīcei ar īpašu šļūteni.

Poga "Pulse Vac" ir paredzēta pulsējošai gaisa atsūkšanai. Izmantojiet šo darbības režīmu, iepakojot vakuumā smalku pārtiku. Nospiežot šo pogu un turot to nospiestu, gaiss tiek atsūkt. Atlaižot spiedienu uz šo pogu, gaisa atsūkšana tiek pārtraukta. Šajā darbības režīmā maisiņa mala netiek automātiski aizkausēta un hermētiski aizvērta. Tas ir jādara manuāli, izmantojot pogu "Seal".

Poga "Seal Only" ir paredzēta tikai maisiņa malas aizkausēšanai, piemēram, plēve no ruļļa aizkausēšanai vai pēc pulsējošās gaisa atsūkšanas pabeigšanas.

UZMANĪBU! Sildīšanas josla var būt karsta. Izvairieties no pieskaršanās tam, izņemot maisiņu no ierīces. Sildīšanas josla ir pārklāta ar īpašu aizsarglenti. To nedrīkst noņemt.

Vakuuma tvertnes lietošana

Iepakojšanas ierīce var arī atsūkt gaisu no vakuuma traukiem. Aizveriet trauku, kā norādīts traukam pievienotajā dokumentācijā. Pēc tam pievienojiet trauka ventili trauka pieslēgumam ar īpašu šļūteni. Aizveriet iepakojuma ierīces vāku tā, lai iedarbotos abi fiksatori. Pēc pogas "Canister" nospiešanas iepakojšanas ierīce sāk atsūkt gaisu no trauka. Iepakojšanas ierīce ir aprīkota ar sen-

soru, kas automātiski aptur gaisa atsūkšanu no trauka. Pirms šļūtenes atvienošanas no trauka aizveriet trauka ventilu, lai izvairītos no gaisa iekļūšanas iekšā pēc šļūtenes atvienošanas no trauka.

Rīcība ierīces nepareizas darbības gadījumā

Darbība	Iespējams iemesls un risinājums
Iepakotājs nedarbojas.	Pārļiecinieties, ka barošanas kabelis nav bojāts. Pārļiecinieties, ka ierīce ir pieslēgta barošanas avotam. Pārļiecinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots iepakotāja iekšā. Ja ierīce ir izslēgusies pārslodzes rezultātā, pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest.
Gaiss netiek izsūkts no maisiņa.	Pārļiecinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots iepakotāja iekšā. Pārļiecinieties, ka aizkausējama maisiņa mala ir līdzena un tai nav krunkas, salocījumu vai caurumus. Pārļiecinieties, ka blīves ir tīras.
Maisiņš kūst.	Sildīšanas josta ir pārāk karsta, atslēdziet ierīci no barošanas avota un pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest.
Gaiss iekļūst atpakaļ maisiņā.	Maisiņš ir bojāts. Pārļiecinieties, ka maisiņš nav bojāts. Iepakoti produkti ar asām malām var caurdurt maisiņu. Pārbaudiet aizkausēšanas pareizību, ja šķidrums, kas izsūkts kopā ar gaisu, varēja padarīt neiespējamu pareizu maisiņa aizkausēšanu. Pārļiecinieties, ka blīves un sildīšanas josta ir tīras.
Maisiņš netiek aizkausēts.	Pārļiecinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots iepakotāja iekšā. Pārļiecinieties, ka aizkausējama maisiņa mala ir līdzena un tai nav krunkas, salocījumu vai caurumus. Pārļiecinieties, ka blīves ir tīras. Ja ierīce ir izslēgusies pārslodzes rezultātā, pagaidiet, līdz tā pilnībā atdziest.

Padomi par pārtikas vakuuma iepakojumu

Vakuuma iepakojšana ļauj aizkavēt pārtikas bojāšanās procesu. Vakuumā iepakotā pārtika lēnāk zaudē uzturvērtību un ilgāk paliek svaiga.

UZMANĪBU! Vakuuma iepakojšana nevar aizstāt pārtikas dzesēšanu un saldēšanu. Ar katru ātrbījīgas pārtikas veidu, kas prasa uzglabāšanu vēsā vietā vai saldēšanu, ir jārikojas tādā pašā veidā arī pēc vakuuma iepakojšanas.

Labākus rezultātus var sasniegt, iepakojot vakuumā svaigu pārtiku. Ja pārtikas kvalitāte pasliktinās, vakuuma iepakojšana var aizkavēt šo procesu, bet nevar to neapturēt. Anaerobās baktērijas un mikroorganismi, kas var darboties vidē ar zemu skābekļa saturu, turpina ietekmēt pārtikas kvalitātes pasliktināšanos.

Vakuumā iepakotas pārtikas vārīšana, atkausēšana un uzsildīšana ūdenī ļauj saglabāt ēdiena garšu un atvieglo tīrības uzturēšanu. Uzsildot vakuumā iepakotos ēdienus mikroviļņu krāsnī, caurduriet maisiņu dažās vietās, lai ļautu izkļūt karstam gaisam. Vakuumā iepakoto pārtiku var uzsildīt, iegremdējot un uzsildot to siltā ūdenī, tā temperatūra nedrīkst pārsniegt 75 °C.

UZMANĪBU! Nedrīkst uzsildīt vakuumā iepakoto pārtiku citā veidā, piemēram, izmantojot taukus vai ievietojot to cepeškrāsnī.

UZMANĪBU! Ātrbījīga pārtika ir jāatkausē, izmantojot mikroviļņu krāsnī vai ievietojot to ledusskapī. Nekad neatkausējiet šādu pārtiku, atstājot to istabas temperatūrā.

Gaļas un zivju iepakojšanas gadījumā vispirms ievietojiet pārtiku uz 1–2 stundām saldētavā. Tas ļauj saistīt pārtikā dabīgi esošās sulas un saglabāt tās formu. Ja nav iespējams iepriekš atdzesēt pārtiku, ieteicams novietot valīgi saritinātu papīra dvieļi starp pārtiku un maisiņa malu, kas paredzēta aizkausēšanai. Dvieļis uzsūc sulas, kas izdalās no pārtikas gaisa izsūkšanas laikā.

Sieru iepakojšanas gadījumā ieteicams iepakot atlikušo sieru pēc katras lietošanas reizes. Ja ir lietots atbilstoši liels maisiņš, to var izmantot atkārtoti, iepriekš nogriežot aizkausējumu.

Uzmanību! Ņemot vērā risku, kas saistīts ar anaerobo baktēriju darbību, nedrīkst iepakot vakuumā mīkstos sierus.

Pirms dārzeņu vakuuma iepakojšanas tos ieteicams blanšēt. Blanšēšana aptur fermentu darbību, kas var novest pie garšas, krāsas un struktūras zaudēšanas. Lai blanšētu dārzeņus, iegremdējiet tos verdošā ūdenī, pēc tam izņemiet tos un iegremdējiet aukstā ūdenī. Blanšēšanas laiks ir atkarīgs no dārzeņu veida. Jo smalkāki ir dārzeņi, jo īsāks blanšēšanas laiks. Blanšēšanu var veikt, arī izmantojot mikroviļņu krāsnī vai ūdens tvaiku.

Uzmanību! Uzglabāšanas laikā dārzeņi emitē gāzes. Tādēļ pēc blanšēšanas un vakuuma iepakojšanas tos ieteicams uzglabāt saldētavā.

Uzmanību! Ņemot vērā risku, kas saistīts ar anaerobo baktēriju darbību, nedrīkst iepakot vakuumā svaigas sēnes, sīpolus un ķiplokus.

Beramus produktus ieteicams iepakot vakuumā to oriģinālajā iepakojumā. Tas novērš produkta daļiņas iekļūšanu kopā ar gaisu iepakotāja iekšā. Tas var arī padarīt neiespējamu pareizu vakuuma iepakojumu.

Pirms šķidru pārtikas produktu, piemēram, zupu vakuuma iepakojšanas, tie ir sasaldē atsevišķā traukā, kura forma un lielums ir jāizvēlas tā, lai sasaldētais produkts ietilpstu maisiņā. Pēc sasaldēšanas izņemiet produktu no trauka, ievietojiet maisiņā, iepakojiet vakuumā un atpakaļ novietojiet to saldētavā. Vakuumā iepakoto pārtiku var uzsildīt, iegremdējot un uzsildot to siltā ūdenī, tā temperatūra nedrīkst pārsniegt 75 °C.

TEHNISKĀ APKOPE UN UZGLABĀŠANA

Pēc ierīces lietošanas pabeigšanas atslēdziet barošanas vada kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas. Pagaidiet, līdz ierīce pilnībā atdziest un veiciet tehnisko apkopi.

UZMANĪBU! Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai jebkādā citā šķidrumā. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Ierīces korpusu tīriet ar mīkstu lupatīņas palīdzību, kas samitrināta ar ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa šķīdumu. Izslaukiet to sausu. Ja ierīces iekšpuse ir nosmērēta, piemēram, ar pārtiku, iztīriet tos ar mīkstu lupatīņu vai papīra dvieli. Blīves un sildīšanas joslu iztīriet tikai ar mīkstu lupatīņas palīdzību, kas samitrināta ar ūdens un maiga tīrīšanas līdzekļa šķīdumu. Izvairieties no pārmērīga spiediena tīrīšanas laikā. Asu priekšmetu lietošana var novest pie sildīšanas joslas un blīvju bojāšanas.

Pirms ierīces pieslēgšanas barošanas avotam pārliecinieties, ka visi elementi ir iztīrīti un izžāvēti. Aizveriet vāku, bet nebloķējiet to. Ja ierīce netiek lietota, ieteicams nebloķēt vāku. Blīves, ar kurām aprīkota ierīce, var deformēties vāka bloķēšanas laikā, kas var ietekmēt tās pareizu darbību un veikspēju.

Uzglabājiet produktu sausās un noēnotās vietās. Aizsargājiet uzglabāšanas vietu no nepilnvarotu cilvēku, it īpaši bērnu, piekļuves. Uzglabājiet produktu individuālajos iepakojumos, kas piegādāti kopā ar produktu.

TEHNISKIE PARAMETRI

Parametrs	Mērvienība	Vērtība
Kataloga numurs		67881
Nominālais spriegums	[V~]	220 - 230
Nominālā frekvence	[Hz]	50 - 60
Nominālā jauda	[W]	165
Elektriskās aizsardzības klase		II
Korpusa aizsardzības pakāpe (IP)		IPX0
Maks. maiņa platums	[cm]	32
Gaisa plūsma	[l/min]	18
Radītais vakuums	[kPa]	-40 ÷ -90
Ārējie izmēri (plat. x dziļ. x augst.)	[mm]	390 x 200 x 100
Svars	[kg]	2,35

POPIS ZAŘÍZENÍ

Vakuová balička slouží k vakuovému balení potravinářských výrobků do speciálně určených sáčků. Tento způsob balení umožňuje déle uchovat čerstvost a výživové hodnoty potravin. Spotřebič je určen výhradně k domácímu použití a je zakázáno jeho využívání ke komerčním účelům.

UPOZORNĚNÍ! Ve spotřebiči musíte používat pouze plastové sáčky, které jsou určené speciálně pro vakuové baličky. Je zakázáno používat běžné igelitové sáčky nebo jiné sáčky, které nejsou určené pro vakuové baličky.

UPOZORNĚNÍ! K balení potravin používejte sáčky, které jsou určené pro styk s potravinami.

Správný, spolehlivý a bezpečný provoz spotřebiče závisí na jeho náležitém používání, a proto:

Než přistoupíte k používání spotřebiče, přečtěte si celý návod a uschovejte ho pro pozdější použití.

Dodavatel nenese odpovědnost za škody vzniklé v důsledku nedodržení bezpečnostních zásad a pokynů tohoto návodu k obsluze.

VYBAVENÍ

Výrobek se dodává v kompletním stavu a nevyžaduje montáž. Sáčky k vakuování nejsou součástí balení spotřebiče.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

UPOZORNĚNÍ! Přečtěte si všechny níže uvedené instrukce. Pokud je nedodržíte, může dojít k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo zranění.

DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ INSTRUKCE

Spotřebič nepoužívejte v prostředí se zvýšeným rizikem výbuchu, ve kterém se vyskytují hořlavé kapaliny, plyny nebo výpary. Přístroj pokládejte na ploché, rovné a tvrdé povrchy. Při výběru místa, na které baličku umístíte, musíte započítat také místo, které budete potřebovat na položení sáčku. Sáček nesmí z baličky viset dolů, musí ležet na stejném podkladu, jako balička. V opačném případě může sáček vypadnout z držáku svařovačky. Spotřebič neumísťujte v blízkosti tepelných zdrojů nebo ohně. Napájecí kabel baličky lze smotat a uložit do výklenku v dolní části pláště nebo na jeho zadní straně. Napájecí kabel musíte před každým použitím zcela roztáhnout. Spotřebič zapojujte pouze do elektrické sítě, jejíž napětí a frekvence jsou shodné s údaji uvedenými na výrobním štítku spotřebiče. Zástrčka napájecího kabelu musí být kompatibilní se síťovou zásuvkou. Je zakázáno zástrčku upravovat. Je zakázáno používat adaptéry pro připojení zástrčky do zásuvky. Originální zástrčka, která odpovídá tvaru zásuvky, snižuje riziko úrazu elektrickým proudem. Po každém použití vytáhněte zástrčku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Vyhněte se kontaktu s uzemněnými předměty, jakými jsou například trubky, radiátory a chladničky. Uzemnění těla zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem. Spotřebič je určen pouze k práci v interiéru. Nevystavujte spotřebič kontaktu s atmosférickými srážkami nebo vlhkostí. Voda a vlhkost, které proniknou dovnitř spotřebiče, zvyšují nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Neponořujte spotřebič do vody nebo jiné kapaliny. Nepřetěžujte napájecí kabel. Nepoužívejte napájecí kabel k přenášení spotřebiče nebo připojování a odpojování zástrčky ze síťové zásuvky. Zabraňte kontaktu napájecího kabelu s teplem, oleji, ostrými hranami a pohyblivými součástmi. Poškození přívodního kabelu zvyšuje nebezpečí úrazu elektrickým proudem. V případě poškození napájecího kabelu (například přefíznutí, roztavení izolace) okamžitě vytáhněte zástrčku kabelu ze zásuvky a spotřebič předejte do autorizovaného servisu. Je zakázáno používat spotřebič s poškozeným napájecím kabelem. Je zakázáno opravovat napájecí kabel, kabel musí být v autorizovaném servisu vyměněn za nový. Pokud používáte prodlužovací kabely, používejte výhradně takové výrobky, které vyhovují parametrům uvedeným na výrobním štítku spotřebiče. Průřez žil prodlužovacího kabelu nesmí být menší než průřez žil napájecí-

ho kabelu spotřebiče. Tyto údaje zkontroluje na izolaci napájecího kabelu a prodlužovacího kabelu nebo se obraťte na výrobce spotřebiče nebo prodlužovacího kabelu. Pokud objevíte známky poškození jakékoli části spotřebiče, je jeho další používání zakázáno. V takovém případě musíte spotřebič předat do autorizovaného servisu. Tento elektrospotřebič mohou používat děti starší 8 let, osoby se sníženými tělesnými a mentálními schopnostmi a dále osoby, které nemají náležité zkušenosti nebo informace pro obsluhu tohoto výrobku, pouze pokud bude zajištěn jejich dohled nebo poučení o bezpečném používání spotřebiče tak, aby byly srozuměny s rizikem, které s tím souvisí. Spotřebič držte mimo dosah dětí, není určen ke hře. Děti bez dozoru nesmí provádět čištění a údržbu spotřebiče. Spotřebič je určen pouze pro domácí použití. Po zabalení 20 sáčků musíte udělat přestávku dlouhou 25 minut. Před každým jednotlivým balením vyčkejte přibližně 20 sekund. Během této doby odpojte zástrčku napájecího kabelu z elektrické zásuvky. Pokud dojde k tepelnému přetížení spotřebiče, může se samočinně vypnout. V tomto případě odpojte zástrčku napájecího kabelu ze zásuvky a vyčkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne.

OBSLUHA ZAŘÍZENÍ

Vakuové balení

UPOZORNĚNÍ! V průběhu veškerých přípravných činností musí být spotřebič odpojený ze síťové zásuvky.

Zdvihněte kryt spotřebiče. Pokud je kryt uzavřen západkou, západku stiskněte, kryt uvolníte a zdvihněte ho. Uvnitř spotřebiče se nachází bezpečnostní spínač, který umožní práci spotřebiče teprve po řádném uzavření krytu. Pokud je kryt otevřený, bezpečnostní spínač nespouštějte. Je zakázáno spínač zablokovat.

Připravte si sáček, který chcete ve vakuové baličce použít. Používejte výhradně speciální sáčky, které jsou určené pouze pro vakuové baličky. Velikost sáčku můžete upravit podle velikosti baleného výrobku. Pamatujte na to, aby na sáčku byly tři strany s originálními továrními svary a ustrížená hrana byla rovná (II) a široká maximálně tak, aby odpovídala šířce uvedené v tabulce vakuové baličky. Při určování velikosti sáčku vždy počítejte s tím, aby vám zůstalo minimálně 5 cm prostoru od hrany sáčku k balenému výrobku.

Je možné též využívat komoru pro role fólie. Umístěte roli do komory (IV), vytáhněte fólii na požadovanou délku a potom vestavěnou řezačkou odstříhnete fólii z role. Do komory je možné umístit roli fólie o délce 5 metrů.

Položte sáček tak, aby se nacházel nad svářecí lištou a jeho hrana určená ke svaření byla zcela uvnitř těsnění krytu (III). Vyrovnějte obě strany sáčku tak, aby se fólie nekrčila a nevznikaly záhyby. Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zavřete kryt tak, aby zaklaply západky na obou stranách krytu.

Zařízení se uvede do chodu stisknutím jednoho z tlačítek na ovládacím panelu.

Tlačítko „Vacuum&Seal“ (odsávání/utěsnit) slouží ke startu vakuového balení, kdy balička sama sáček svaří. Jestliže toto tlačítko stisknete v procesu balení, balička proces balení přeruší. Ukončení procesu signalizuje zhasnutí kontrolní LED vedle tlačítka.

Tlačítko „Speed“ (rychlost) slouží k volbě rychlosti odsávání. Stiskem tohoto tlačítka se přepíná rychlost mezi nízkou „Low“ a vysokou „High“.

Volbu rychlosti signalizuje rozsvícení kontrolní LED s příslušným popisem.

Tlačítko „Food“ slouží k nastavení způsobu práce podle toho, zda se bude balit potravinu „Dry“ (suchá), nebo „Moist“ (vlhká). Volbu režimu práce signalizuje rozsvícení kontrolní LED s příslušným popisem.

Upozornění! Před balením mokré potraviny je třeba ji osušit, v sáčku by po vložení potraviny nemělo být více než 10 ml tekutiny. K balení takových potravin použijte režim balení s nízkou rychlostí a mokrým jídlem.

Tlačítko „Canister“ (dóza), slouží k odsávání vzduchu z vakuové dózy připojené k baličce speciální hadicí.

Tlačítko „Pulse Vac“ slouží k impulznímu odsávání vzduchu. Tento provozní režim používejte k vakuovému balení choulostivých potravin. Po stisknutí a přidržení tlačítka se bude vzduch odsávat, uvolněním tlačítka se odsávání přeruší. V tomto provozním režimu nedojde k automatickému svaření hrany sáčku a tím k jeho vzduchotěsnému uzavření. To je třeba provést ručně tlačítkem „Seal“ (utěsnit).

Tlačítko „Seal“ slouží pouze ke svaření okraje sáčku. Například při svařování fólie z role nebo po skončení impulzního odsávání vzduchu.

UPOZORNĚNÍ! Svářecí lišta může být horká. Sáček z baličky vytahujte opatrně, abyste se o lištu nepopálili. Svářecí lišta je pokryta speciální teplotodolnou zabezpečující páskou. Tuto pásku neodstraňujte.

Zacházení s vakuovými dózami

Vakuová balíčka umí též vysávat vzduch z vakuových dóz. Dózu uzavřete způsobem popsaným v dokumentaci dózy. Potom ventil dózy spojte speciální hadičkou s konektorem vakuové balíčky. Zavřete kryt balíčky tak, aby zaklaply obě západky. Stisknete tlačítko „Kanystr“, balíčka začne z dózy odsávat vzduch. Vakuová balíčka je vybavena senzorem, který automaticky zastaví odsávání vzduchu z dózy. Aby se zabránilo vniknutí vzduchu do dózy po odpojení hadice, před jejím odpojením ventil dózy zavřete.

Postup při problémovém provozu spotřebiče

Problém	Možná příčina a řešení
Balíčka nefunguje.	Zkontrolujte, zda napájecí kabel není poškozený. Zkontrolujte, zda je spotřebič zapojený do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda je sáček uvnitř balíčky umístěn správně. Jestliže se zařízení vypnulo automaticky v důsledku přehřátí, vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.
Ze sáčku se neodsává vzduch.	Zkontrolujte, zda je sáček uvnitř balíčky umístěn správně. Zkontrolujte, zda je svařovaná hrana sáčku rovná, není pokrčená, nemá záhyby a nejsou v ní otvory. Zkontrolujte, zda není znečištěné těsnění.
Sáček se tavi.	Svařovací lišta je příliš horká. Odpojte spotřebič od napájení a vyčkejte, dokud zcela nevychladne.
Vzduch proniká zpět do sáčku.	Sáček je poškozený. Zkontrolujte, zda sáček není poškozený. Výrobky s ostrými hranami mohou sáček při balení poškodit. Pokud při odsávání došlo k odsátí tekutiny, mohlo to znemožnit správné svaření sáčku. Zkontrolujte proto dokonalost sváru na sáčku. Zkontrolujte, zda těsnění a svařovací lišta nejsou znečištěné.
Balíčka nesvařuje sáčky.	Zkontrolujte, zda je sáček uvnitř balíčky umístěn správně. Zkontrolujte, zda je svařovaná hrana sáčku rovná, není pokrčená, nemá záhyby a nejsou v ní otvory. Zkontrolujte, zda není znečištěné těsnění. Jestliže se zařízení vypnulo automaticky v důsledku přehřátí, vyčkejte na jeho úplné vychladnutí.

Rady k vakuovému balení potravin

Vakuové balení umožňuje prodloužit trvanlivost potravin. Vakuově balené potraviny pomaleji ztrácejí své výživové hodnoty a zůstávají déle čerstvé.

UPOZORNĚNÍ! Vakuové balení však nemůže nahradit chlazení a mražení potravin. Všechny druhy potravin, které je potřeba skladovat na chladném místě nebo je zmrazit, musejí být takto uskladněny i po vakuovém zabalení.

Nejlépších výsledků dosáhnete při vakuovém zabalení čerstvých potravin. Jestliže potraviny začnou ztrácet svou čerstvost, vakuové balení může tento proces oddálit, ale není v jeho silách ho zcela zastavit. Anaerobní bakterie a mikroorganismy, které jsou schopny přežít v prostředí s nízkým obsahem kyslíku, mají stále vliv na ztrátu čerstvosti potravin.

Vakuově balené potraviny si uchovávají svou chuť, která se projeví po jejich uvaření, rozmrazení nebo ohřátí ve vodě. Při ohřívání vakuově baleného jídla v mikrovlnné troubě musíte vždy sáček na několika místech narušit, což umožní, aby se do něho dostal horký vzduch. Vakuově balené potraviny lze ohřát také v teplé vodě, teplota vody však nesmí překročit 75 °C.

UPOZORNĚNÍ! Je zakázáno ohřívát vakuově balené potraviny jiným způsobem, například na tuku nebo jejich vložením do trouby. **UPOZORNĚNÍ!** Potraviny podléhající rychlé zkáze rozmrazujte v mikrovlnné troubě nebo je vložte do ledničky. Tyto potraviny nikdy nermrazujte při pokojové teplotě.

Při balení masa a ryb doporučujeme nejdříve potraviny umístit na 1–2 hodiny do mrazničky. Tento krok umožní zadržet šťávy, které jsou přirozeně obsaženy v těchto potravinách, a také umožní zachovat jejich tvar. Jestliže předběžné zmrazení potravin není možné, doporučujeme umístit volně svinutý papírový ručník mezi potraviny a hranu sáčku, která je určena ke svaření. Ručník nasaje šťávy, které unikají z potravin během odsávání vzduchu.

U vakuově zabaleného syra doporučujeme zbývající část zabalit vždy znovu. Když použijete dostatečně velký sáček, můžete ho používat opakovaně po odstrižení starého sváru.

Upozornění! Měkké sýry by se vzhledem k riziku, které souvisí s působením anaerobních bakterií, neměly balit pomocí vakua.

Před vakuovým balením zeleniny doporučujeme zeleninu blanširovat. Blanšírování zastaví působení enzymů, které mohou vést ke ztrátě chuti, barvy a struktury. Blanšírování se provádí tak, že zeleninu ponoříte na několik desítek sekund do vařící vody a následně ji vyjmete a ponoříte do studené vody. Doba blanšírování závisí na druhu zeleniny. Čím je zelenina menší a jemnější, tím je doba blanšírování kratší. Blanšírování můžete provést také v mikrovlnné troubě nebo ve vodní páře.

Upozornění! Ze zeleniny se během skladování uvolňují plyny. Proto se doporučuje skladovat ji po blanšírování a vakuovém zabalení v ledničce.

Upozornění! Čerstvé houby, cibule a česnek by se vzhledem k riziku, které souvisí s působením anaerobních bakterií, nikdy neměly balit pomocí vakua.

Sypké potraviny se doporučuje balit vakuově v jejich originálních obalech. Tím nebude docházet k pronikání zrnek potravin s odsáváním vzduchem dovnitř balíčky, což může zabránit řádnému zabalení potravin.

Potraviny v tekutém stavu, například polévky, musíte před vakuovým balením zmrazit v nádobě, jejíž tvar a velikost zvolíte tak, aby se zmrazená potravina následně vešla do sáčku. Po zmrazení musíte potravinu vyjmout z nádoby, vložit do sáčku, zabalit

pomocí vakua a následně opět vložit do mrazničky. Vakuově balené potraviny lze ohřát také v teplé vodě, teplota vody však nesmí překročit 75 °C.

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

Po ukončení používání spotřebiče vytáhněte zásuvku napájecího kabelu ze síťové zásuvky. Vyčkejte, dokud spotřebič zcela nevychladne a pak proveďte jeho údržbu.

UPOZORNĚNÍ! Je zakázáno ponořovat spotřebič do vody nebo jiných kapalin. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

Plášť spotřebiče čistěte měkkým hadříkem navlhčeným roztokem z vody a šetrného čisticího prostředku. Spotřebič utřete do sucha. Pokud je vnitřek spotřebiče znečištěný, například od potravin, vyčistěte ho pomocí měkkého hadříku nebo papírového ručníku. Těsnění a svařovací lištu čistěte pouze pomocí měkkého hadříku navlhčeného roztokem z vody a šetrného čisticího prostředku. Během čištění se snažte vyhnout nadměrnému tlaku. Použijete-li k čištění ostré předměty, můžete tím poškodit svařovací lištu nebo těsnění.

Před zapojením spotřebiče do elektrické sítě se ujistěte, že všechny součásti jsou vyčištěné a vysušené. Uzavřete víko, ale neuzavírejte ho na zámek. Doporučujeme, aby v době, kdy spotřebič nepoužíváte, víko nebylo uzavřeno na zámek. Těsnění ve spotřebiči se může při uzavření víka na zámek zdeformovat, což se může projevit problémy při práci a účinnosti spotřebiče. Spotřebič skladujte na suchém a tmavém místě. Místo uložení spotřebiče zabezpečte proti přístupu nepovolaných osob, zejména dětí. Spotřebič uchovávejte v původním obalu.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Parametr	Měrná jednotka	Hodnota
Katalogové číslo		67881
Nominální napětí	[V~]	220 - 230
Nominální frekvence	[Hz]	50 - 60
Nominální výkon	[W]	165
Třída elektrické izolace		II
Stupeň ochrany krytem (IP)		IPX0
Maximální šířka sáčku	[cm]	32
Výkon vývěvy	[l/min]	18
Vytvořený podtlak	[kPa]	-40 ÷ -90
Vnější rozměry (šířka x hloubka x výška)	[mm]	390 x 200 x 100
Hmotnost	[kg]	2,35

CHARAKTERISTIKA ZARIADENIA

Vákuová balička je zariadenie určené na vákuové balenie potravín do na to špeciálne určených vreciek. Vďaka takému spôsobu balenia potraviny zostávajú dlhšie čerstvé a dlhšie si zachovávajú výživové hodnoty. Výrobok je navrhnutý a vyrobený výhradne na domáce použitie, nesmie sa používať na profesionálne, komerčné účely.

POZOR! Na balenie používajte výhradne iba plastové vrecká, ktoré sú špeciálne určené do vákuových baličiek. V žiadnom prípade nepoužívajte obyčajné fóliové vrecká alebo iné vrecká, ktoré nie sú určené do vákuových baličiek.

POZOR! Na balenie potravín používajte iba vrecká, ktoré sú určené na styk s potravinami.

Správne, bezporuchové a bezpečné fungovanie zariadenia závisia od toho, či sa zariadenie správne používa, preto:

Predtým, než začnete zariadenie používať, oboznámte sa s celou používateľskou príručkou a uchovajte ju.

Za prípadné škody, ktoré vzniknú následkom nedodržania bezpečnostných pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v tejto príručke, výrobca ani dodávateľ nezodpovedá.

VYBAVENIE

Výrobok sa dodáva ako kompletný výrobok a nie je potrebná montáž. Vrecká nie sú dodané spolu s výrobkom.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZOR! Prečítajte si všetky nasledujúce pokyny. Následkom ich nedodržania môže dôjsť k zásahu el. prúdom, požiaru alebo k úrazu či nehode.

DODRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE POKYNY

Zariadenie nepoužívajte v prostredí so zvýšeným rizikom výbuchu, na miestach, v ktorých sa nachádzajú horľavé kvapaliny, plyny alebo výpary. Zariadenie musí byť postavené na plochom, rovnom a tvrdom povrchu. Pri výber miesta postavenia zariadenia zohľadnite miesto, ktoré je potrebné pre vrecko. Vrecko z baličky nemôže previsať, musí byť položené na tom istom podklade (v tej istej rovine) ako balička. V opačnom prípade sa vrecko môže vyšmyknúť z držiaka zväračky. Zariadenie nesmie byť postavené v blízkosti zdrojov tepla alebo ohňa. Napájací kábel baličky sa dá zavinúť v prehlbenine na spodnej strane alebo na zadnej strane plášt'a. Pred každým použitím napájací kábel vždy úplne rozviňte. Zariadenie pripojte iba k takému el. obvodu, ktorého parametre (napätie a frekvencia) sa zhodujú s parametrami uvedenými na výrobnom štítku zariadenia. Zástrčka napájacieho kábla musí byť kompatibilná z el. zásuvkou. Zástrčku nijakým spôsobom neupravujte ani nemeňte. Nepoužívajte žiadne adaptéry na prispôbenie zástrčky k el. zásuvke. Neupravená zástrčka kompatibilná s el. zásuvkou znižuje riziko zásahu el. prúdom. Po každom použití zástrčku napájacieho kábla vytiahnite z el. zásuvky. Predchádzajte kontaktu s uzemnenými povrchmi, takými ako potrubia, radiátory a chladničky. Uzemnenie tela zvyšuje riziko zasiahnutia el. prúdom. Zariadenie je určené na používanie iba vo vnútri, v miestnostiach. Zariadenie nevystavujte na pôsobenie atmosférických zrážok ani vlhkosti. Voda a vlhkosť, ktoré preniknú do vnútra zariadenia, zvyšujú riziko zásahu el. prúdom. Zariadenie neponárajte do vody alebo do inej kvapaliny. Napájací kábel nepreťažujte. Napájací kábel nepoužívajte na nosenie, zástrčku nevyťahujte z el. zásuvky ťahaním za kábel. Zabráňte kontaktu napájacieho kábla s teplom, olejmi, ostrými hranami a pohyblivými časťami. Poškodenie napájacieho kábla zvyšuje riziko zásahu el. prúdom. V prípade, ak sa napájací kábel poškodí (napr. prereže, stavia sa izolácia), okamžite vytiahnite zástrčku kábla z el. zásuvky, a následne výrobok nechajte opraviť v autorizovanom servise. Zariadenia s poškodeným napájacím káblom sa v žiadnom prípade nesmie používať. Napájací kábel sa nesmie opravovať, celý kábel sa musí vymeniť v autorizovanom servise na nový, nepoškodený. V prípade, ak používate predlžovacie

káble, používajte predlžovacie káble ktorých parametre sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia. Prierez vodičov predlžovacieho kábla nesmie byť menší než prierez vodičov napájacieho kábla zariadenia. Tieto parametre skontrolujte na izolácii napájacieho a predlžovacieho kábla, v prípade pochybností sa obráťte na výrobcu zariadenia a/alebo predlžovacieho kábla. V prípade, ak objavíte akékoľvek poškodenie ktorejkoľvek časti zariadenia, zariadenie v žiadnom prípade ďalej nepoužívajte. V takom prípade zariadenie odovzdajte do autorizovaného servisu na opravu. Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti s používaním zariadenia, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne poučené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziká súvisiace s používaním tohto zariadenia. Deti sa so zariadením v žiadnom prípade nesmú hrať. Deti bez dozoru dospelé osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu. Zariadenie je určené iba na domáce používanie. Po zabalení 20 vreciek, nechajte zariadenie 25 minút vychladnúť. Aj medzi jednotlivými baleniami vždy počkajte cca 20 sekúnd. Počas prestávky vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky. V prípade, ak sa výrobok tepelne preťažší, môže sa samočinne vypnúť. V takom prípade vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky a počkajte, kým zariadenie úplne vychladne.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

Vákuové balenie

POZOR! Predtým, než začnete zariadenie pripravovať na použitie, vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky.

Zdvihnite veko zariadenia. Ak je veko zatvorené a zablokované západkami, najprv odblokujte západky, a až potom zdvihnite veko. Vo vnútri zariadenia je bezpečnostný zapínač, ktorý umožňuje zapnúť zariadenie až vtedy, keď je veko zariadenia správne zatvorené. Nestláčajte ho, keď je veko otvorené, v žiadnom prípade bezpečnostný zapínač neblokujte.

Prípravte vrecko, do ktorého chcete zabaliť potraviny s použitím baličky. Používajte iba špeciálne vrecká, ktoré sú určené iba na balenie s použitím vákuových baličiek. Ak je to potrebné, vrecko môžete skrátiť a tak ho prispôsobiť podľa veľkosti balených potravín. Dávajte pozor, aby hrany vrecka boli náležite (tovársky) zvarené, a aby strihaná hrana bola rovná (II) a nebola širšia ako maximálna šírka vreciek uvedená v tabuľke. Veľkosť zvolte tak, aby zostal minimálne 5 cm okraj, tzn. vzdialenosť medzi hranou vrecka a baleného výrobku.

Môžete tiež používať komoru určenú na roľku fólie. Vložte roľku do komory (IV), vytiahnite požadovanú dĺžku fólie, a potom integrovaným rezákom odrežte fóliu z roľky. Do komory sa zmestí roľka s dĺžkou do 5 metrov.

Položte vrecko tak, aby bolo nad zväracím pásikom a aby sa jeho hrana určená na zvarenie nachádzala úplne vo vnútri tesnenia veka (III). Vyrovnajte obe steny vrecka tak, aby neboli prelomené, pokrčené, ohnuté alebo zvinené. Prípojte zariadenie k el. napätiu. Zatvorte veko tak, aby sa zablokovali západky na oboch stranách veka.

Zariadenie sa spustí po stlačení jedného z tlačidiel ovládacieho panela.

Tlačidlo „Vacuum&Seal“ na vákuové balenie, po ktorom sa vrecko automaticky zvarí. Ak toto tlačidlo stlačíte počas balenia, proces balenia sa preruší. Keď sa skončí práca, signalizuje to kontrolka pri tlačidle.

Tlačidlo „Speed“ (Rýchlosť) na výber rýchlosti odsávania vzduchu. Stlačením tohto tlačidla môžete prepnúť rýchlosť, dostupná je nízka „Low“ a vysoká „High“. Výber rýchlosti signalizuje zasvietenie kontrolky s príslušným opisom.

Tlačidlo „Food“ (Potraviny) na nastavenie spôsobu práce podľa toho, či sa budú baliť suché „Dry“ či mokré/vlhké „Moist“ potraviny. Výber daného spôsobu signalizuje zasvietenie kontrolky s príslušným opisom.

Pozor! Mokrú potraviny pred tým, než ich začnete baliť, náležitým spôsobom osušte, vo vrecku po vložení obsahu nesmie byť viac než 10 ml kvapaliny. Takého potraviny balte pomaly, s nízkou rýchlosťou, a režim balenia mokrych potravín.

Tlačidlo „Canister“ (Nádoba) na odsávanie vzduchu z vákuových nádob, ktoré sa pripájajú k baličke špeciálnou hadičkou.

Tlačidlo „Pulse Vac“ na impulzné odsávanie vzduchu. Tento režim práce používajte na vákuové balenie krehkých potravín. Vzduch sa bude odsávať, keď toto tlačidlo stlačíte a podržíte, a keď tlačidlo pustíte, odsávanie sa zastaví. V tomto režime sa samočinne nezvaria okraje vrecka ani vrecko sa tesne neuzavrie. Musíte to urobiť manuálne stlačením tlačidla „SEAL“.

Tlačidlo „Seal Only“ (iba zvariť) iba na zvarenie okrajov vrečka. Napríklad pri zváraní fólie z rolky alebo po skončení impulzného odsávania vzduchu.

POZOR! Zvárací pásik môže byť horúci. Dávajte pozor, aby ste sa ho nedotkli pri vyberaní vrečka so zariadenia. Zvárací pásik je potiahnutý špeciálnou ochrannou páskou. Neodstraňujte ju.

Používanie vákuových nádob

Baličku môžete používať aj na odsávanie vzduchu z vákuových nádob. Nádobu musí byť zatvorená tak, ako je uvedené v pokynoch/príručke danej nádoby. Potom ventil nádoby pripojte prípojku nádoby, použite špeciálnu hadičku. Zatvorte veko baličky tak, aby sa zablokovali obe západky. Stlačte tlačidlo „Canister“ (Nádoba), balička začne odsávať vzduch z nádoby. Balička má snímač, ktorý samočinne zastaví odsávanie vzduchu z nádoby. Predtým, než odpojte hadičku od nádoby, zatvorte ventil nádoby, aby po odpojení hadičky nevnikol do nádoby vzduch.

Postup v prípade, keď zariadenie nefunguje správne

Činnosť	Možná príčina a riešenie
Balička nefunguje	Skontrolujte, či napájací kábel nie je poškodený. Skontrolujte, či je zariadenie pripojené k el. napätiu. Skontrolujte, či je vrečko vo vnútri baličky umiestnené správne. Ak sa zariadenie vyplo samočinne následkom prehriatia, počkajte, kým úplne vychladne.
Z vrečka sa neodsáva vzduch	Skontrolujte, či je vrečko vo vnútri baličky umiestnené správne. Skontrolujte, či zváraná hrana vrečka je rovná, či nie je zvráskavená, vyhnutá alebo deravá. Skontrolujte, či tesnenia nie sú znečistené.
Vrečko sa taví	Zvárací pásik je príliš horúci, odpojte zariadenie od el. napätia a počkajte, kým úplne vychladne.
Vzduch preniká naspäť do vrečka.	Vrečko sa poškodilo. Skontrolujte, či nie je vrečko poškodené. Ak majú balené výrobky ostré hrany, môžu vrečko prederaviť. Skontrolujte, či je zvar vykonaný správne, ak bola spolu so vzduchom odsávaná kvapalina, mohla znemožniť správne zvarenie vrečka. Skontrolujte, či tesnenia a zvárací pásik nie sú znečistené.
Vrečko nie je zvarené	Skontrolujte, či je vrečko vo vnútri baličky umiestnené správne. Skontrolujte, či zváraná hrana vrečka je rovná, či nie je zvráskavená, vyhnutá alebo deravá. Skontrolujte, či tesnenia nie sú znečistené. Ak sa zariadenie vyplo samočinne následkom prehriatia, počkajte, kým úplne vychladne.

Tipy týkajúce sa vákuového balenia potravín

Vákuové balenie umožňuje spomaliť proces kazenia potravín. Potraviny, ktoré sú vákuovo zabalené, pomalšie strácajú svoje výživové hodnoty a sú dlhšie čerstvé.

POZOR! Vákuové balenie nemôže nahradiť chladenie ani mrazenie potravín. Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia a vyžadujú uchovávanie na chladnom mieste alebo musia byť zmrazené, aj v prípade vákuového balenia musia byť uchovávané v takých istých podmienkach.

Najlepšie výsledky sa dosahujú, keď sa vákuovo balia čerstvé potraviny. Ak sa kvalita potravín zhoršuje, vákuové balenie môže tento proces spomaliť, ale nedokáže ho zastaviť. Anaeróbne baktérie a mikroorganizmy sa aj v prostredí s nízkou koncentráciou kyslíka môžu rozvíjať, a tak negatívne ovplyvňovať kvalitu potravín.

Varenie, rozmrazovanie a zohrievanie vo vode vákuovo balených potravín umožňuje zachovať chuť jedál a uľahčuje udržiavanie čistoty. Pri zohrievaní vákuovo balených potravín v mikrovlnnej rúre vždy najprv vrečko prederavte na niekoľkých miestach, aby mohol z vrečka unikať horúci vzduch. Vákuovo balené potraviny môžete zohrievať ponorením a zohriatím v teplej vode, pričom teplota vody nesmie presiahnuť 75 °C.

POZOR! Vákuovo balené potraviny sa v žiadnom prípade nesmú zohrievať iným spôsobom, napr. s použitím tuku alebo vložením do (horúcej) rúry.

POZOR! Potraviny, ktoré sa rýchlo kazia, rozmrazujte v mikrovlnnej rúre alebo tak, že ich vložíte do chladničky. Také potraviny nikdy nerozmrazujte tak, že ich necháte stáť pri izbovej teplote.

Odporúčame, aby ste v prípade balenia mäsa a rýb, balené potraviny najprv vložili na 1 až 2 hodiny do mrazničky. Vďaka tomu sa viažu prirodzené šťavy nachádzajúce sa v potravine, a tiež sa zachová jej tvar. Ak potraviny nemôžete predbežne schladiť, odporúčame, aby ste umiestnili voľne zavinutú papierovú utierku medzi potravinu a hranu, ktorá bude zvarená. Uterák vstrebe šťavy, ktoré z potraviny pri odsávaní vzduchu vyjdú.

V prípade balenia syrov odporúčame, aby ste pri každom použití vždy zaballli zostávajúci syr. Ak použijete dostatočne veľké vrečko, môžete ho použiť opäť, keď najprv odstrihnete zvar.

Pozor! Mäkké syry vzhľadom na riziko súvisiace s pôsobením anaeróbnych baktérií sa nikdy nesmú vákuovo baliť.

Odporúčame, aby ste zeleninu, ktoré chcete vákuovo zabaliť, najprv zblanširovali. Blanšírovanie zastaví pôsobenie enzýmov, ktoré môžu viesť k strate chute, farby a štruktúry. Blanšírovanie vykonajte nasledovne: zeleninu najprv na niekoľko sekúnd ponorte vo vriacej vode, následne vytiahnite a ponorte v studenej vode. Trvanie blanšírovania závisí od druhu zeleniny. Čím je zelenina drobnejšia a jemnejšia, tým musí byť blanšírovanie kratšie. Blanšírovanie tiež môžete vykonať aj s použitím mikrovlnnej rúry alebo vodnej pary.

Pozor! Zelenina počas uchovávania uvoľňuje plyny. Preto odporúčame, aby ste zeleninu po blanšírovaní a vákuovom zabalení

uchovávali v mrazničke.

Pozor! Čerstvé huby, cibuľa a cesnak sa vzhľadom na riziko súvisiace s pôsobením anaeróbnych baktérií nikdy nesmú vákuovo baliť.

Odporúčame, aby ste sypké výrobky pri vákuovom balení zabalili do ich originálneho obalu. Takým spôsobom predídete, aby sa kúsočky výrobku dostali spolu s odsávaným vzduchom do vnútra balíčky. V opačnom prípade sa výrobok nemusí dať správne vákuovo zabalíť.

Pred vákuovým balením kvapalnej potraviny, napríklad polievky, najprv ju zamrazte v osobitnej nádobe, ktorej tvar a veľkosť zvolíte tak, aby sa zmrazený výrobok zmestil vo vrecku. Keď výrobok zmrazíte, vyberte ho z nádoby, vložte do vrečka, vákuovo zabaľte a následne vložte naspäť do mrazničky. Vákuovo balené potraviny môžete zohrievať ponorením a zohriatím v teplej vode, pričom teplota vody nesmie presiahnuť 75 °C.

ÚDRŽBA A UCHOVÁVANIE

Keď skončíte zariadenie používať, vždy vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky. Počkajte, kým zariadenie úplne vychladne, a potom vykonajte údržbu.

POZOR! Zariadenie v žiadnom prípade neponárajte do vody ani do inej kvapaliny. Nepoužívajte drsné čistiace prípravky.

Plášť zariadenia umývajte mäkkou handričkou jemne navlhčenou roztokom vody a jemného čistiaceho prípravku. Poutierajte dosucha. Ak sa vnútro zariadenia znečistí, napr. potravinami, očistite ho mäkkou handričkou alebo papierovou utierkou. Tesnenia a zvárací pásik čistite iba mäkkou handričkou trochu navlhčenou roztokom vody a jemného čistiaceho prostriedku. Pri čistení príliš netlačte. Na čistenie nepoužívajte ostré ani drsné predmety, pretože môžu zničiť zvárací pásik alebo tesnenia.

Predtým, než zariadenie pripojíte k el. napätiu skontrolujte, či sú všetky časti zariadenia čisté a suché. Zatvorte veko, ale ho neblokujte. Keď výrobok nepoužívajte, odporúčame, aby ste neblokovali veko. V opačnom prípade, ak bude veko zablokované, tesnenia, ktoré sú použité vo výrobku, sa môžu deformovať, čo môže negatívne ovplyvniť prácu a efektívnosť zariadenia.

Výrobok uchovávajte na suchom a tmavom mieste. Miesto, na ktorom výrobok uchovávajte, chráňte pred prístupom nepovolaných osôb, predovšetkým detí. Výrobok uchovávajte v kusovom obale, v ktorom bol výrobok dodaný.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Parameter	Merná jednotka	Hodnota
Katalógové číslo		67881
Menovité napätie	[V~]	220 - 230
Menovitá frekvencia	[Hz]	50 - 60
Menovitý príkon	[W]	165
Trieda ochrany pred zásahom el. prúdom		II
Trieda ochrany plášt'a (IP)		IPX0
Max. šírka vrečka	[cm]	32
Prítok vzduchu	[L/min]	18
Vytváraný podtlak	[kPa]	-40 ÷ -90
Vonkajšie rozmery (šírka × hĺbka × výška)	[mm]	390 x 200 x 100
Hmotnosť	[kg]	2,35

A GÉP JELLEMZŐI

A vákuumcsomagoló élelmiszerek speciális zacskókban való vákuumos csomagolására szolgál. Az ilyen csomagolásnak köszönhetően az étel hosszabb ideig megtartja frissességét és tápértékét. A termék kizárólag otthoni használatra készült, tilos a kereskedelmi célú igénybevétele.

FIGYELEM! A csomagolóval kizárólag vákuumcsomagolókhöz kifejlesztett speciális műanyag zacskókat használjon.

Tilos hagyományos zacskót vagy egyéb, vákuumcsomagolókkal nem kompatibilis zacskót használni.

FIGYELEM! Az élelmiszerek csomagolásakor olyan zacskót használjon, amely élelmiszerral érintkezhet.

A készülék hibátlan, megbízható és biztonságos működése a megfelelő használaton múlik, ezért:

A termék használata előtt olvassa el az egész használati útmutatót és őrizze azt meg.

A biztonsági előírások és a jelen útmutató ajánlásainak be nem tartásából eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

FELSZERELTSÉG

A termék komplettan kerül szállításra és nem igényel összeszerelést. A termék zacskókat nem tartalmaz.

BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

FIGYELEM! Az összes alábbi utasítást olvassa el. Az utasítások be nem tartása áramütéshez, tűzhoz vagy sérüléshez vezethet.

TARTSA BE AZ ALÁBBI UTASÍTÁSOKAT

Ne használja a készüléket robbanásveszélyes, valamint gyúlékony folyadékokat, gázokat vagy gőzöket tartalmazó környezetben. A készüléket lapos, egyenletes és kemény felületre helyezze. Az termék helyének kiválasztásakor vegye figyelembe, hogy a zacskó is helyet igényel. A zacskó nem lóghat le a csomagológépről, ugyanazon a felületen kell lennie, mint a csomagológépnek. Ellenkező esetben a zacskó kicsúszhat a forrasztó tartórészéből. Ne helyezze a készüléket hőforráshoz vagy tűzhez közel. A csomagológép tápkábele a ház alsó részében található mélyedésben, vagy a ház hátulján található mélyedésben tárolható. Minden használat előtt teljesen húzza ki a tápkábelt. A termék kizárólag a készüléken található adattáblán feltüntetett feszültségnek és frekvenciának megfelelő elektromos hálózathoz csatlakoztassa. A tápkábel dugójának illeszkednie kell az elektromos aljzatba. Nem szabad a dugót módosítani. Tilos a tápkábelt adapter segítségével az aljzathoz igazítani. A nem módosított, aljzatba illő dugó használata csökkenti az elektromos áramütés kockázatát. Minden használat után húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzathoz. Kerülje a földelt készülékekkel, pl. csővel, radiátorral, hűtővel való érintkezést. A test földelése növeli az elektromos áramütés kockázatát. A termék kizárólag beltéri használatra készült. Ne tegye ki a készüléket csapadéknak vagy nedvességnek. A termék belsejébe kerülő víz vagy nedvesség növeli az elektromos áramütés kockázatát. Ne merítse a terméket vízbe vagy egyéb folyadékba. Ne terhelje túl a tápkábelt. Ne használja a tápkábelt a termék áthelyezéséhez és a dugó aljzathoz való kihúzásához. Kerülje, hogy a tápkábel meleg felülettel, olajjal, éles tárggyal vagy mozgó alkatrészrel érintkezzen. A tápkábel károsodása növeli az elektromos áramütés kockázatát. Sérült tápkábel esetén (pl. átvágott kábel, megolvadt szigetelés) azonnal húzza ki a dugót az aljzathoz, majd adja le a terméket hivatalos szervizben. Tilos a terméket sérült tápkábellel használni. Tilos a tápkábel javítása, azt minden esetben hivatalos szerviznek kell egy újra cserélnie. Ha hosszabbítót használ, a készülék adattábláján feltüntetett, tápellátásra vonatkozó követelményeknek megfelelő hosszabbítót válasszon ki. A hosszabbító érvastagsága ne legyen kisebb a készülék tápkábelének érvastagságától. Ezt a tápkábel és a hosszabbító szigetelésén kell leellenőrizni, vagy a készülék és/vagy a hosszabbító gyártójához kell

fordulni. Ha a készülék bármely alkatrészén sérülést vél felfedezni, tilos a készülék további használata. Ebben az esetben adja le a terméket hivatalos szervizben. Jelen terméket használhatják 8 évnél idősebb gyermekek, fizikai vagy értelmi fogyatékossgal élő személyek, valamint a termék használatában kis tapasztalattal rendelkező személyek is, amennyiben vagy megfelelő felügyelet, vagy a biztonságos használatot lehetővé tevő tájékoztatás kerül átadásra. Gyermekek ne játszanak a termékkel. Gyermekek felügyelet nélkül ne tisztítsák a terméket és ne végezzenek rajta karbantartási munkálatokat. A termék kizárólag otthoni használatra készült. 20 zacskó becsomagolását követően szüneteltesse 25 percig a termék használatát. A csomagolások között is tartson 20 másodperc szünetet. Erre az időre húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból. A termék túlzott hőterhelés esetén magától kikapcsolhat. Ebben az esetben húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból és várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

Vákuumcsomagolás

FIGYELEM! Az előkészítő műveletek során húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból.

Emelje meg a készülék fedelét. Ha a fedél a reteszmechanizmussal van bezárva nyomja azt be, oldja ki a fedelet, majd emelje azt meg.

A készülék belsejében egy biztonsági kapcsoló található, amely csak a fedél megfelelő lezárását követően engedélyezi a készülék bekapcsolását. Ne nyomja be akkor, amikor a fedél nyitva van. Tilos a biztonsági kapcsolót leblokkolni.

Készítse elő a zacskót, amelyet a vákuumcsomagolóval használni kíván. Kizárólag speciális, vákuumcsomagolókhöz szánt zacskókat használjon. A zacskó levágható, úgy, hogy a mérete megfeleljen a becsomagolni kívánt termék méretének. Ügyeljen arra, hogy a zacskó három oldala mindig gyárilag le legyen forrasztva, a vágott oldal pedig legyen egyenes (II) és keskenyebb, mint a táblázatban megadott maximális zacskószélesség. A méret kiválasztásakor ügyeljen arra, hogy a zacskó széle és a csomagolt termék között legalább 5 cm hely legyen.

Igénybe vehető a hengeres fólia kamrája is. Helyezze a hengert a kamrába (IV), húzza ki a kívánt hosszúságot, majd a beépített vágógéppel vágja el a fóliát. A kamrába legfeljebb 5 méter hosszú fóliatekerccs helyezhető el.

Helyezze el a zacskót a forrasztócsík felett úgy, hogy a forrasztandó széle teljes mértékben a fedél tömítésén belül legyen (III). Simítsa ki a zacskó mindkét oldalát úgy, hogy ne legyen megtörve vagy felgyűrődve. Csatlakoztassa a terméket áramforráshoz. Zárja le a fedelet úgy, hogy a reteszek a fedél mindkét oldalán rögzítve legyenek.

A készülék a kezelőpanel bármelyik gombjának megnyomása után kapcsol be.

A „Vacuum&Seal” gomb vákuumos csomagolásra szolgál, amelyet követően a csomagológép automatikusan összeforrasztja a zsákot. Ha ezt a gombot csomagolás közben nyomja meg, a csomagológép félbeszakítja a csomagolási folyamatot. A munka végét a gomb mellett található jelzőlámpa kialsávja jelzi.

A „Speed” gomb a levegőelszívás sebességének meghatározására szolgál. A gomb megnyomásával lehet a „Low” és „High” módok között váltani. A sebesség kiválasztását a megfelelő felirattal ellátott jelzőlámpa kigyulladásja jelzi.

A „Food” gomb a munkamód beállítására szolgál attól függően, hogy „Dry” (Száras) vagy „Moist” (Nedves) élelmiszer kerül-e becsomagolásra. A munkamód kiválasztását a megfelelő felirattal ellátott jelzőlámpa kigyulladásja jelzi.

Figyelem! Nedves élelmiszer csomagolása előtt meg kell azt szárítani, a zsák nem tartalmazhat 10 ml-nél több folyadékot az élelmiszer behelyezése után. Ha ilyen élelmiszerek csomagolásához kis sebességet és nedves élelmiszer-csomagolási módot használjon.

A „Canister” gomb a csomagológéphez csatlakoztatott vákuumtartály levegőjének egy speciális tömlővel történő elszívására szolgál. A „Pulse Vac” gomb a levegő pulzáló elszívására szolgál. Ezt az üzemmódot kényes élelmiszerek vákuumos csomagolásakor használja. Ennek a gombnak a lenyomva tartása a levegő kiszívását okozza, a felengedése pedig leállítja a szívást. Ebben az üzemmódban nem kerül sor a zacskó szélének automatikus leforrasztására és szoros lezárására. Ezt manuálisan kell elvégezni a „Seal” gombbal.

A „Seal Only” gomb csak a tasak szélének forrasztására szolgál. Például hengeres fólia forrasztásakor vagy az impulzusos levegőelszívás befejezése után.

FIGYELEM! A forrasztócsík forró lehet. A zacskó készülékből való kivételekor kerülje a forrasztócsikkal való érintkezést. A fűtőszál speciális védőszalag borítja. Ne távolítsa el.

Vákuumtartályok kezelése

A csomagológép képes vákuumtartályokból is kiszívni a levegőt. A tartályt az ahhoz mellékelte dokumentációban meghatározottak szerint kell lezárni. Ezután csatlakoztassa a tartály szelepét a tartály csatlakozójához egy speciális tömlővel. Zárja le a csomagoló fedelét úgy, hogy mindkét retesz működése lépjen. Nyomja meg a „Canister” gombot, a csomagológép elkezd kiszívni a levegőt a tartályból. A csomagológép olyan érzékelővel van ellátva, amely automatikusan leállítja a levegő kiszívását a tartályból. Mielőtt leválasztaná a tömlőt a tartályról, zárja le a tartály szelepét, hogy a tömlő lecsatlakoztatásakor ne szökjön el a levegő.

A készülék nem megfelelő működésekor végrehajtandó lépések

Művelet	Lehetséges ok és megoldás
A csomagológép nem működik	Ellenőrizze, hogy a tápkábel nem sérült-e. Ellenőrizze, hogy a készülék csatlakoztatva van-e áramforráshoz. Ellenőrizze, hogy a zacskó megfelelően van-e elhelyezve a csomagológép belsejében. Ha a készülék magától kikapcsolt túlmelegedés hatására, várja meg, hogy teljesen lehűljön.
A levegő nem kerül elszívásra a zacskóból	Ellenőrizze, hogy a zacskó megfelelően van-e elhelyezve a csomagológép belsejében. Ellenőrizze, hogy a zacskó forrasztott széle egyenletes és gyűrődésmentes-e, valamint, hogy nincs-e kilyukadva. Ellenőrizze, hogy a tömítések nincsenek-e beszennyezve.
A zacskó olvad	A forrasztósík túl forró, húzza ki a készüléket az áramból és várja meg, hogy teljesen lehűljön.
A levegő visszakerül a zacskóba	A zacskó sérült. Ellenőrizze, hogy a zsák nem sérült-e. Az éles termékek a becsomagolást követően kilyukaszthatják a zacskót. Ellenőrizze a forrasztás helyességét, ha a levegővel együtt folyadék is kiszívásra került, az megakadályozhatta a zacskó helyes forrasztását. Ellenőrizze, hogy a forrasztósík és a tömítések nincsenek-e beszennyezve.
A zacskó nem forr össze	Ellenőrizze, hogy a zacskó megfelelően van-e elhelyezve a csomagológép belsejében. Ellenőrizze, hogy a zacskó forrasztott széle egyenletes és gyűrődésmentes-e, valamint, hogy nincs-e kilyukadva. Ellenőrizze, hogy a tömítések nincsenek-e beszennyezve. Ha a készülék magától kikapcsolt túlmelegedés hatására, várja meg, hogy teljesen lehűljön.

Élelmiszerek vákuumsomagolásával kapcsolatos tippek

A vákuumsomagolás lehetővé teszi az élelmiszer romlási folyamatának késleltetését. A vákuumsomagolt étel lassabban veszíti el tápértékét és hosszabb ideig friss marad.

FIGYELEM! A vákuumsomagolás nem helyettesíti az élelmiszer lehűtését és fagyasztását. Minden romlandó élelmiszer, amely hűvös helyen való tárolást vagy fagyasztást igényel, a vákuumsomagolást követően is ennek megfelelően tárolandó.

A legjobb eredmény friss élelmiszer vákuumsomagolásával érhető el. Ha az élelmiszer minősége romlik, a vákuumsomagolás késleltetheti ezt a folyamatot, de nem képes azt megállítani. Az anaerob baktériumok és az alacsony oxigéntartalmú környezetet tűrő mikroorganizmusok továbbra is befolyásolják az élelmiszer minőségének romlását.

A vákuumsomagolt étel vízben való forralása, kiolvasztása és melegítése lehetővé teszi az étel ízének megőrzését és megkönnyíti a tisztaság fenntartását. Vákuumsomagolt ételek mikrohullámú sütőben való melegítésekor mindig lyukassza ki néhány helyen a zacskót, ez lehetővé teszi a forró levegő távozását. A vákuumsomagolt ételek meleg vízbe való merítéssel melegíthetők, azonban a víz hőmérséklete nem haladhatja meg a 75 C fokot.

FIGYELEM! Tilos a vákuumsomagolt ételt egyéb módon, például zsírban vagy sütőben melegíteni.

FIGYELEM! A könnyen romló ételeket mikrohullámú sütőben vagy hűtőben olvassza ki. Kiolvasztás céljából soha ne hagyja az ilyen típusú élelmiszert szobahőmérsékletű helyen.

Hús és hal csomagolásakor ajánlott az árut először 1-2 órára mélyhűtőbe helyezni. Ez lehetővé teszi az élelmiszerekben természetesen megtalálható folyadékok megkötését, valamint az áru formájának a megtartását. Ha nincs lehetőség az étel előhűtésére, ajánlott egy lazán összegyűrt papírtörölkendőt rakni a zacskóba az élelmiszer és a zacskó forrasztandó széle közé. A papírtörölkendő felszívja a folyadékot, amely a levegő kiszívásakor kifolyik az áruból.

Sajtok csomagolásakor ajánlott a fennmaradó sajtot minden használat után becsomagolni. Ha megfelelően nagy zacskót használ, az a forrasztott rész levágását követően ismét felhasználható.

Figyelem! Az anaerob baktériumok hatására való tekintettel a puha sajtokat nem szabad vákuumosan csomagolni.

Zöldségek vákuumsomagolása előtt ajánlott azokat blansírozni. A blansírozás megállítja azoknak az enzimeknek a működését, amelyek az íz, szín és struktúra elvesztését okozhatják. Zöldségek blansírozásához merítse azokat több mint 20 másodpercre forrásban lévő vízbe, majd vegye ki és merítse hideg vízbe. A blansírozás ideje a zöldség típusától függ. Minél kisebb és gyengébb a zöldség, annál rövidebb ideig tart a blansírozás. A blansírozás mikrohullámú sütő és vízgőz segítségével is végrehajtható.

Figyelem! A zöldségek tárolás közben gázokat bocsátanak ki. Ebből az okból kifolyólag a blansírozást és vákuumsomagolást követően ajánlott azokat mélyhűtőben tárolni.

Figyelem! Az anaerob baktériumok hatására való tekintettel a friss gombákat, a hagymát és a fokhagymát nem szabad vákuumosan csomagolni.

Szórt termékek vákuumos tárolásakor ajánlott azokat az eredeti csomagolásban hagyni. Ez megakadályozza a termékek apró részecskéinek bejutását a csomagológépbe a levegő kiszívásakor. Ez akár ellehetetlenítheti a helyes vákuumsomagolást.

Folyékony étel, például leves vákuumsomagolása előtt fagyassza azt le egy edényben, melynek alakja és mérete lehetővé teszi,

hogy a termék később elérjen a zacskóban. A fagyasztást követően vegye ki a terméket az edényből és helyezze a zacskóba, csomagolja be vákuumosan, majd helyezze vissza a fagyasztoába. A vákuumcsomagolt ételek meleg vízbe való merítéssel melegíthetők, azonban a víz hőmérséklete nem haladhatja meg a 75 C fokot.

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

A készülék használatát követően húzza ki a tápkábel dugóját az elektromos aljzatból. Várja meg, hogy a termék teljesen lehűljön, majd kezdje meg a karbantartását.

FIGYELEM! Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Ne használjon súroló hatású tisztítószerket.

A készülék háza puha, nedves ronggyal és gyengéd mosószerrel tisztítható. Törölje szárazra. Ha a készülék belseje szennyezett, pl. élelmiszermaradvány található benne, tisztítsa meg puha ronggyal vagy papírtörölkendővel. A tömítéseket és a forrasztócsíkokat kizárólag puha, gyengéd mosószeres vízzel átitatott ronggyal tisztítsa. Kerülje a túlzott nyomás kifejtését tisztítás közben. Éles tárgyak használata tisztítás közben tönkretelheti a forrasztócsíkokat vagy a tömítést.

A készülék áramhoz való csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy mindegyik alkatrész tiszta és száraz-e. Zárja le a fedelet, de ne reteszelve le. Ajánlott a fedelet nem lereteszteni amikor a termék használaton kívül van. A készülékben található tömítések a fedél lereteszélésekor sérülhetnek, ami befolyásolhatja a helyes működést és a készülék hatékonyságát.

A terméket száraz és árnyékos helyen tárolja. A termék tárolási helye legyen jogosulatlan személyektől, különösen gyermekektől védett. A terméket az eredeti csomagolásában tárolja.

MŰSZAKI PARAMÉTEREK

Paraméter	Mértékegység	Érték
Katalógusszám		67881
Névleges feszültség	[V~]	220 - 230
Névleges frekvencia	[Hz]	50 - 60
Névleges teljesítmény	[W]	165
Érintésvédelmi osztály		II
IP-védetség		IPX0
Zacskó max. szélessége	[cm]	32
Légáramlás	[l/min]	18
Keletkező vákuum	[kPa]	-40 ÷ -90
külső méretek (szél. x mély. x mag.)	[mm]	390 x 200 x 100
Tömeg	[kg]	2,35

SPECIFICAȚIA APARATULUI

Aparatul de vidat este conceput pentru ambalarea în vid a produselor alimentare. Produsul a fost proiectat exclusiv pentru utilizare casnică și nu pentru aplicații comerciale.

ATENȚIE! Aparatul trebuie folosit doar cu pungi de plastic special concepute pentru mașini de vidat. Este interzisă utilizarea pungilor din plastic obișnuite sau a altor pungi care nu sunt proiectate pentru aparate de vidat.

ATENȚIE! Pentru pungile de ambalaj pentru alimente trebuie să folosiți pungi destinate pentru contactul cu alimentele. Funcționarea corectă, fiabilă și sigură a aparatului depinde de utilizarea corectă, așadar:

Înainte de a folosi aparatul, citiți toate instrucțiunile și păstrați-le la îndemână.

Furnizorul nu este responsabil pentru daune produse prin nerespectarea reglementărilor de siguranță și a instrucțiunilor din acest manual.

ECHIPAMENT

Produsul este livrat în stare completă și nu necesită montare. Aparatul nu este livrat cu pungi.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

ATENȚIE! Citiți toate instrucțiunile de mai jos. Nerespectarea lor poate duce la electrocutare, incendiu sau accidente.

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Nu folosiți aparatul într-un mediu cu risc crescut de explozie, cu lichide, gaze sau vapori inflamabili. Așezați aparatul pe suprafețe plane, netede și tari. La alegerea poziției, luați în considerare spațiul necesar pentru pungă. Punga nu trebuie să atârne în afara aparatului de ambalat, trebuie să fie la același nivel cu aparatul. În caz contrar poate aluneca afară din aparat. Nu puneți aparatul lângă surse de căldură sau foc. Aparatul are posibilitatea de a rula cablul de alimentare în fanta carcasei. Înainte de fiecare utilizare, trebuie să derulați complet cablul de alimentare. Conectați aparatul doar la rețele cu tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare a aparatului. Ștecherul de la cablul de alimentare trebuie să se potrivească în priză din perete. Este interzisă modificarea cablului. Nu folosiți adaptoare pentru introducerea ștecherului în priză. Cablul nemodificat, care se potrivește în priză, reduce riscul de electrocutare. După fiecare utilizare, scoateți cablul din priză. Evitați contactul cu suprafețe împământate, de exemplu conducte, radiatoare și frigider. Prin împământarea corpului crește riscul de electrocutare. Aparatul este destinat doar utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la umiditate sau precipitații. Apa și umezeala care intră în interiorul aparatului cresc riscul de electrocutare. Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid. Nu suprasolicitați cablul electric. Este interzis să folosiți cablul pentru a căra a, pentru conectarea și scoaterea din priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiul, muchiile ascuțite și piesele în mișcare. Cablurile deteriorate cresc riscul de electrocutare. În cazul unui cablu electric deteriorat (de exemplu cu izolația tăiată sau topită), trebuie să deconectați imediat ștecherul din priză și să dați aparatul la un service autorizat pentru remediere. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul deteriorat. Este interzis să reparați cablul electric, acesta trebuie înlocuit cu unul nou la punctul de service autorizat. În cazul utilizării unor prelungitoare, ele trebuie să aibă aceleași parametri ca cei de pe placa de identificare a aparatului. Secțiunea conductorilor prelungitorului trebuie să nu fie mai mică decât secțiunea cablului aparatului. Este necesar să verificați izolația cablului și a prelungitorului sau să consultați producătorul aparatului și/sau al prelungitorului. Dacă observați orice deteriorare la vreo parte a echipamentului, este interzisă utilizarea sa în continuare. În cazul acesta, aparatul trebuie dat la un service autorizat pentru reparare. Aparatul poate folosit de copii în vârstă de minim 8 ani și de persoane cu

capacități fizice și mentale reduse și de persoane fără experiență și cunoștințe despre aparat dacă ele sunt supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță, astfel încât să fie înțelese riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului. Aparatul este destinat doar utilizării casnice. După ambalarea a 20 de pungi, aparatul trebuie lăsat să se răcească 25 de minute. De asemenea, trebuie să așteptați 20 de secunde între două ambalări. După fiecare utilizare, deconectați cablul de la priză! În cazul suprasolicitării termice, aparatul se oprește automat. Atunci trebuie să deconectați cablul electric din priză și să lăsați aparatul să se răcească.

UTILIZAREA APARATULUI

Ambalare sub vid

ATENȚIE! Scoateți ștecherul de alimentare din priză înainte de lucrările de pregătire.

Ridicați capacul aparatului. În cazul în care capacul este închis cu o închizătoare, apăsați-o, deblocați-o și apoi ridicați capacul. În interiorul aparatului se află un comutator de siguranță care vă permite să folosiți aparatul doar când capacul este închis corespunzător. El nu trebuie apăsat când capacul este deschis, este interzisă blocarea comutatorului de siguranță.

Pregătiți punga pentru utilizare în aparatul de ambalat. Folosiți doar pungi speciale destinate utilizării în aparate de ambalat sub vid. Se poate tăia punga pentru a ajusta dimensiunea pungii la produsul ambalat. Vă rugăm să rețineți că trei dintre marginile pungii sunt sigilate din fabrică iar marginea tăiată este egală cu (II) și nu mai lată decât lățimea maximă a pungii specificată în tabel. La alegerea dimensiunii, asigurați-vă că există cel puțin 5 cm de pungă între margine și produsul ambalat.

Puteți folosi întotdeauna compartimentul de folie pe rolă. Puneți rola în compartimentul (IV), trageți în afară lungimea dorită și apoi folosiți tăietorul încorporat pentru a tăia folia de pe rolă. Comportamentul poate accepta o rolă de folie de până la 5 m lungime.

Puneți punga astfel încât să stea deasupra benzii de încălzire iar marginea destinată sigilării să se afle complet în interiorul garniturii capacului (III). Aliniați ambele laturi ale pungii astfel încât să nu se formeze cute sau îndoituri. Conectați aparatul la sursa de alimentare electrică. Închideți capacul astfel încât închizătorile de pe ambele părți să fie prinse corect.

Aparatul se pornește prin apăsarea unuia dintre butoanele de pe panoul de comandă.

Butonul "Vacuum&Seal" este folosit pentru ambalarea sub vid și punga este etanșată automat. Dacă acest buton este apăsat în timpul ambalării, procesul de ambalare va fi întrerupt. Lampa de lângă buton se stinge pentru a indica încheierea ciclului.

Butonul "Speed" este folosit pentru setarea turăției ventilatorului de aspirație. Prin apăsarea acestui buton se comută turăția între mică "Low" și mare "High". Selectarea turăției este indicată prin aprinderea pe afișaj a descrierii corespunzătoare.

Butonul "Food" este folosit pentru a seta metoda de lucru în funcție de alimentele uscate ("Dry") sau umede ("Moist") care se ambalează. Selectarea modului de lucru este indicată prin aprinderea pe afișaj a descrierii corespunzătoare.

Atenție! Uscați alimentele umede înainte de ambalare, punga nu trebuie să conțină mai mult de 10 ml de lichid după introducerea alimentelor. Folosiți turăție redusă și mod de ambalare umed al alimentelor pentru alimente umede.

Butonul "Canister" este folosit pentru a extrage aerul din containerul de vid conectat la aparatul de ambalat prin intermediul unui furtun special.

Butonul "Pulse Vac" este folosit pentru aspirarea aerului prin impulsuri. Folosiți acest mod pentru ambalare sub vid a alimentelor delicate. Apăsați butonul și țineți-l apăsat pentru a aspira aerul și eliberați butonul pentru a întrerupe aspirația. În modul acesta, marginile pungii nu sunt etanșate și închise automat. Aceasta se face manual folosind butonul "Seal".

Buton „Seal Only” este folosit doar pentru sigilarea marginilor pungii. De exemplu, în cazul etanșării foliei de pe o rolă sau după ce se încheie aspirația aerului prin impulsuri.

ATENȚIE! Banda de încălzire poate fi fierbinte. Evitați atingerea ei când scoateți punga din aparat. Banda de încălzire este acoperită cu o bandă de protecție specială. Nu o îndepărtați.

Utilizarea pentru vidarea containerelor

Aparatul de ambalat poate fi folosit și pentru a extrage aerul din containere. Containerul trebuie închis așa cum se arată în documentația atașată. Apoi conectați valva containerului la conexiunea containerului prin intermediul unui furtun special. Închideți capacul aparatului astfel încât ambele închizători să se fixeze. Apăsați butonul "Canister", aparatul de ambalat va începe să aspire aerul din container. Aparatul de ambalat este echipat cu un senzor care va opri automat aspirarea aerului din container. Înainte de deconectarea furtunului de la container, închideți valva său astfel încât să nu permită pătrunderea aerului după deconectarea furtunului de la container.

Procedura în cazul funcționării incorecte

Operație	Cauză posibilă și rezolvare
Aparatul de vidat nu funcționează	Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Verificați dacă aparatul este conectat la sursa de alimentare. Verificați dacă punga este plasată corect în aparatul de vidat. Dacă aparatul s-a decuplat automat din cauza supraîncălzirii, așteptați să se răcească.
Aerul nu este aspirat din pungă	Verificați dacă punga este plasată corect în aparatul de vidat. Verificați dacă marginea de lipire a pungi este netedă, dacă nu are pliuri, încrețituri, găuri. Verificați dacă garniturile nu sunt murdare.
Punga se topește	Bara de încălzire este prea caldă, deconectați aparatul și lăsați să se răcească complet.
Intră aer în pungă	Punga este defectă. Verificați dacă punga nu este defectă. Produsele ambalate care au muchii ascuțite pot perfora punga. Verificați dacă lipitura este corectă, dacă lichidul a fost aspirat odată cu aerul, acest lucru poate împiedica lipirea corectă a pungi. Verificați dacă garniturile și bara de lipire nu sunt murdare.
Punga nu este lipită	Verificați dacă punga este plasată corect în aparatul de vidat. Verificați dacă marginea de lipire a pungi este netedă, dacă nu are pliuri, încrețituri, găuri. Verificați dacă garniturile nu sunt murdare. Dacă aparatul s-a decuplat automat din cauza supraîncălzirii, așteptați să se răcească.

Sfaturi pentru ambalarea sub vid a alimentelor

Ambalarea sub vid vă permite să întârziati procesul de alterare a alimentelor. Alimentele ambalate în vid își pierd mai lent valoarea nutritivă și rămân proaspete mai mult timp.

ATENȚIE! Vidarea nu poate înlocui răcirea și congelarea alimentelor. Toate tipurile de alimente perisabile și care trebuie păstrate la rece sau congelate necesită același tratament după ambalarea în vid.

Cele mai bune rezultate se pot obține la ambalarea în vid a alimentelor proaspete. Dacă calitatea alimentelor se deteriorează, vidarea poate întârzia acest proces dar niciodată nu îl poate opri. Bacteriile și microorganismele anaerobe care pot acționa în mediu cu conținut redus de oxigen continuă să aibă efect asupra deteriorării calității alimentelor.

Fierberea, decongelarea și re-încălzirea în apă a alimentelor ambalate în vid permite păstrarea aromei și ușurează menținerea curățeniei. Dacă încălziți alimente vidate în cuptorul cu microunde, trebuie întotdeauna să înțepați punga în mai multe locuri, pentru a permite ieșirea aerului cald. Alimentele ambalate în vid se pot încălzi în apă caldă, iar temperatura apei nu trebuie să depășească 75°C.

ATENȚIE! Este interzis să încălziți alimente ambalate în vid în alt mod, de exemplu folosind grăsimi sau punându-le în cuptor.

ATENȚIE! Alimentele predispuse la alterare trebuie dezghețate în cuptorul cu microunde sau prin introducerea în frigider. Niciodată dezghețați alimentele lăsându-le la temperatura camerei.

În cazul ambalării cârnii sau peștelui, se recomandă să le țineți inițial în frigider 1-2 ore. În felul acesta se păstrează sucul prezent în mod natural în alimente și se conservă forma. Dacă nu este posibilă o răcire prealabilă, se recomandă să introduceți servetele rulate ușor între alimente și marginea pungi pe care o lipiți. Servetul absoarbe sucul scurs din alimente în timpul vidării.

În cazul brânzei, se recomandă să ambalați restul de brânză după fiecare utilizare. Dacă folosiți o pungă suficient de mare, puteți să o refolosiți după îndepărtarea zonei lipiturii.

ATENȚIE! Din cauza riscului legat de activitatea bacteriilor anaerobe, brânza moale nu trebuie niciodată ambalată sub vid.

Înainte de ambalarea în vid a legumelor se recomandă să le blânșați. Blânșarea oprește acțiunea enzimelor care pot duce la pierderea aromei, culorii și structurii. Pentru blânșare, cufundați legumele de ordinul zecilor de secunde în apă clocotită și apoi scoateți-le și cufundați-le în apă rece. Timpul de blânșare depinde de tipul de legume. Cu cât sunt mai fine și mai delicate, timpul de blânșare este mai scurt. Blânșarea se poate face și cu microunde sau abur.

ATENȚIE! Din cauza riscului legat de activitatea bacteriilor anaerobe, ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată ambalate sub vid.

Se recomandă să ambalați în vid produsele fine în ambalajul lor original. Astfel se previne scurgerea particulelor mici prin aspirația lor în interiorul aparatului, ceea ce ar putea afecta ambalarea corespunzătoare în vid.

Înainte de ambalarea în vid, alimentele în stare lichidă, de exemplu supele, trebuie congelat într-un vas separat, a cărui dimensiune și formă trebuie alese astfel încât produsul să intre în pungă. După congelare, trebuie să scoateți produsul din vas, să puneți alimentele în pungă să le ambalați sub vid și să le puneți înapoi în congelator. Alimentele ambalate în vid se pot încălzi prin cufundare în apă caldă iar temperatura apei nu trebuie să depășească 75°C.

ÎNȚEȚINERE ȘI DEPOZITARE

După fiecare utilizare, scoateți cablul din priză, așteptați ca aparatul să se răcească și efectuați operațiile de întreținere.

ATENȚIE! Nu introduceți aparatul în apă sau alt lichid. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.

caldă cu detergent de vase și lăsați să se înmoaie, apoi curățați-o cu un burete moale și apă cu detergent

Curățați carcasa aparatului cu o cârpă moale umezită în soluție de detergent neagresiv în apă. Ștergeți-o până este uscată. Dacă interiorul aparatului a fost murdărit, de exemplu cu alimente, curățați cu o cârpă moale sau un șervet de hârtie. Curățați garniturile și banda de încălzire cu o cârpă moale umezită în soluție de detergent neagresiv în apă. Evitați presiunea excesivă la curățare. Prin utilizarea obiectelor ascuțite pentru curățare se pot distruge bara de încălzire sau garniturile.

Înainte de conectarea aparatului la priză, asigurați-vă că toate piesele au fost curățate și uscate. Închideți capacul dar fără a-l forța. Când folosiți aparatul se recomandă să nu forțați capacul. Garnitura aparatului se poate de-

forma la forțarea capacului, afectând funcționarea corectă și performanțele aparatului. Păstrați aparatul în loc uscat și ferit de soare. Protejați în timpul depozitării de accesul neautorizat, în special al copiilor. Păstrați aparatul în ambalajul livrat cu produsul.

PARAMETRI TEHNICI

Parametru	Unitate	Valori
Număr de catalog		67881
Tensiune nominală	[V~]	220 - 230
Frecvență nominală	[Hz]	50 - 60
Putere nominală	[W]	165
Clasa de protecție electrică		II
Grad de protecție a carcasei (IP)		IPX0
Lățimea maximă a pungii	[cm]	32
Debitul de aer	[l/min]	18
Vidul realizat	[kPa]	-40 ÷ -90
Dimensiuni externe când aparatul este gata de funcționare (lățime x adâncime x înălțime)	[mm]	390 x 200 x 100
Greutatea	[kg]	2,35

CARACTERÍSTICAS DE LA UNIDAD

La máquina de envasado al vacío se utiliza para el envasado al vacío de productos alimenticios en bolsas especiales diseñadas para este fin. Gracias a este tipo de envasado, los alimentos conservan su frescura y valor nutritivo durante más tiempo. El producto está diseñado solo para uso doméstico y no puede utilizarse en aplicaciones comerciales.

¡ATENCIÓN! Solo las bolsas de plástico especialmente diseñadas para las máquinas de envasado al vacío deben utilizarse con esta máquina. Se prohíbe el uso de bolsas de plástico ordinarias u otras bolsas no destinadas a las máquinas de envasado al vacío.

¡ATENCIÓN! Las bolsas previstas para el contacto con alimentos deberán utilizarse para el envasado de alimentos.

Un trabajo correcto, fiable y seguro del aparato depende de su operación adecuada, por lo tanto:

Antes de empezar a usar el aparato lea todo el manual y guárdelo para futuras consultas.

El proveedor no asume responsabilidad de daños derivados del incumplimiento de las normas de seguridad e instrucciones contenidas en este manual.

EQUIPAMIENTO

El producto se suministra completo y no requiere instalación. Las bolsas no se suministran con el producto.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

¡ATENCIÓN! Lea todas las siguientes instrucciones. Su incumplimiento podrá provocar choques eléctricos, incendio o lesiones corporales.

CUMPLA LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES.

No use el aparato en entornos con riesgo elevado de explosión, donde existan líquidos, gases o vapores inflamables. El aparato debe colocarse en superficies planas, iguales y duras. Al seleccionar el lugar de instalación, se debe tener en cuenta el espacio necesario para la bolsa. La bolsa no debe colgar de la máquina envasadora y debe estar situada en la misma superficie que la máquina envasadora. De lo contrario, la bolsa puede caer fuera del mango de la máquina selladora. No coloque el aparato cerca de las fuentes de calor o fuego. La máquina envasadora puede retraer el cable de alimentación en un hueco en la parte inferior de la caja o en la parte posterior de la caja. Desconecte completamente el cable de alimentación antes de cada uso. Conecte el aparato solo a la red eléctrica de tensión y frecuencia indicadas en la chapa de identificación del mismo. El enchufe del cable de alimentación debe encajar en la toma de corriente. Está prohibido modificar el enchufe. Está prohibido usar adaptadores para hacer coincidir el enchufe con la toma. Un enchufe no modificado que encaje en la toma reduce el riesgo de choques eléctricos. Después de cada uso desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. Evite el contacto con superficies no conectadas a tierra, tales como tubos, radiadores y refrigeradores. La conexión a tierra del cuerpo aumenta el riesgo de choques eléctricos. El aparato está dedicado solo al trabajo en los interiores. No exponga el aparato al contacto con precipitaciones o humedad. El agua y la humedad que entren en el aparato aumentan el riesgo de choques eléctricos. No sumerja el aparato en agua o en otro líquido. No sobrecargue el cable de alimentación. No use el cable de alimentación para trasladar, conectar y desconectar el enchufe de la toma de corriente. Evite el contacto del cable de alimentación con calor, aceites, bordes agudos y elementos en movimiento. Los daños del cable de alimentación aumentan el riesgo de choques eléctricos. Si el cable de alimentación está dañado (p.ej. corte, aislamiento fundido), desconecte inmediatamente el enchufe del cable de la toma de corriente y entregue el producto a un punto de servicio autorizado. Está prohibido usar el aparato con

el cable de alimentación dañado. Está prohibido reparar el cable de alimentación el cable debe sustituirse con uno nuevo en un punto de servicio autorizado. Si se usan cables de extensión, los mismos deben tener parámetros de alimentación iguales a los indicados en la chapa de identificación. La sección de los conductores del cable de extensión no deberá ser inferior a la sección de los conductores del cable de alimentación del aparato. Esto se debe comprobar en el aislamiento del cable de alimentación y cable de extensión o consultar al fabricante del aparato y / o cable de extensión. Si se percibe cualquier daño en los elementos del aparato, está prohibido continuar su uso. En este caso, entregue el aparato a un centro de servicio autorizado. La unidad puede ser usada por los niños mayores de 8 años y por personas con discapacidades físicas, mentales o sin experiencia y conocimientos del mismo siempre que se garantice supervisión o formación de cómo usarlo de manera segura explicando los riesgos existentes. Los niños no deberán jugar con el aparato. Los niños no supervisados no deberán hacer limpieza u operaciones de mantenimiento del aparato. El aparato está dedicado solo al uso doméstico. Deje la máquina durante 25 minutos sin trabajar después de empacar 20 bolsas. Espere aproximadamente 20 segundos entre cada paquete. Durante este periodo desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente. En caso de sobrecarga térmica, el producto puede desconectarse automáticamente. A continuación, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente y espere hasta que la unidad se haya enfriado completamente.

OPERACIÓN DE LA UNIDAD

Envasado al vacío

¡ATENCIÓN! Durante todas las operaciones preparatorias desconecte el enchufe del cable de alimentación de la toma de corriente.

Levante la tapa de la unidad. Si la tapa está cerrada con un pestillo, tire de él, desbloquee la tapa y levántela.

Hay un interruptor de seguridad dentro de la unidad que solo permitirá que la unidad se ponga en marcha cuando la tapa esté bien cerrada. No se debe presionar con la tapa abierta, está prohibido bloquear el interruptor de seguridad.

Prepare la bolsa para su uso en la máquina de envasado. Utilice únicamente bolsas especiales diseñadas para su uso en envasadoras al vacío. La bolsa puede cortarse a la medida del producto a envasar. Por favor, asegúrese de que los tres bordes de la bolsa están siempre sellados de fábrica y que el borde cortado es igual (II) y no más ancho que la anchura máxima de las bolsas que figuran en la tabla. Al elegir el tamaño, asegúrese de que queden al menos 5 cm de la bolsa desde su borde hasta el producto envasado.

También puede utilizar una cámara diseñada para película en rollo. Coloque el rollo en la cámara (IV), extraiga la longitud deseada y luego utilice el cortador incorporado para cortar la película del rollo. La cámara tiene capacidad para un rollo de película de hasta 5 metros de longitud.

Coloque la bolsa de manera que esté sobre la cinta calefactora y su borde de sellado esté completamente dentro de la junta de la tapa (III). Alinee ambos lados de la bolsa para que no se formen pliegues, torceduras o arrugas. Conecte la unidad a la fuente de alimentación. Cierre la tapa de manera que los pestillos de ambos lados de la tapa encajen.

El aparato se pone en marcha pulsando uno de los botones del panel de control.

El botón «Vacuum&Seal» se utiliza para el envasado al vacío, tras lo cual la envasadora sellará automáticamente la bolsa. Si se pulsa este botón durante el proceso de envasado, la envasadora detendrá el proceso de envasado. El fin de la operación se señala con el apagado de la luz indicadora junto al botón.

El botón «Speed» se utiliza para seleccionar la velocidad de extracción de aire. Al pulsar este botón se alterna la velocidad entre baja „Low“ y alta „High“. La elección de la velocidad se indica iluminando la luz indicadora con el texto correspondiente.

El botón «Food» sirve para ajustar el modo de funcionamiento según se vayan a envasar alimentos secos «Dry» o húmedos «Moist». La elección del modo de funcionamiento se indica iluminando la luz indicadora con el texto correspondiente.

¡Atención! Los alimentos húmedos deben secarse antes de ser envasados, no debe haber más de 10 ml de líquido en la bolsa después de colocar el alimento. Utilice la velocidad baja y el modo de envasado de alimentos húmedos para envasar dichos

alimentos.

El botón «Canister» se utiliza para extraer el aire de un contenedor al vacío conectado a la envasadora con una manguera especial.

El botón «Pulse Vac» se utiliza para la extracción de aire por impulsos. Este modo debe utilizarse cuando se envasan al vacío alimentos delicados. Si se mantiene pulsado este botón se produce la extracción de aire, si se suelta la presión se detiene la extracción. En este modo de funcionamiento, los bordes de la bolsa no se sellan automáticamente y la bolsa no se cierra herméticamente. Esto debe hacerse manualmente utilizando el botón «Seal».

El botón «Seal Only» solo se utiliza para sellar los bordes de la bolsa. Por ejemplo, cuando se sella la película del rollo o al final de la extracción de aire por impulsos.

¡ATENCIÓN! La cinta calefactora puede estar caliente. Evite tocarla cuando retire la bolsa de la máquina. La cinta calefactora está cubierta con una cinta protectora especial. No debe ser eliminada.

Manipulación de contenedores al vacío

La envasadora también puede extraer el aire de los contenedores al vacío. El contenedor debe estar sellado como se especifica en la documentación que lo acompaña. A continuación, conecte la válvula del contenedor a la conexión del mismo mediante una manguera especial. Cierre la tapa de la envasadora de manera que ambos pestillos encajen. Pulse el botón «Canister», la envasadora comenzará a extraer el aire del contenedor. La envasadora está equipada con un sensor que detiene automáticamente la extracción de aire del contenedor. Antes de desconectar la manguera del contenedor, cierre la válvula del mismo para que no admita aire cuando se desconecte la manguera del contenedor.

Procedimiento en caso de funcionamiento incorrecto del aparato

Acción	Posible causa y solución
La máquina envasadora no funciona.	Compruebe si el cable de alimentación no está dañado. Compruebe si el aparato está conectado a la fuente de alimentación. Compruebe si la bolsa está correctamente colocada en el interior de la máquina selladora. Si la unidad se ha apagado automáticamente como resultado de un sobrecalentamiento, espere a que se enfríe completamente.
No se aspira el aire de la bolsa.	Compruebe si la bolsa está correctamente colocada en el interior de la máquina selladora. Compruebe si el borde sellado de la bolsa es uniforme, sin arrugas, pliegues ni agujeros. Compruebe si las juntas no están contaminadas.
La bolsa se derrite.	La tira térmica está demasiado caliente, desconecte el aparato de la red eléctrica y espere a que se enfríe completamente.
El aire vuelve a entrar en la bolsa.	La bolsa está dañada. Compruebe la ausencia de daños en la bolsa. Los productos envasados con bordes afilados pueden perforar la bolsa. Compruebe si el sellado es correcto, si el líquido ha sido aspirado con aire, puede haber impedido que la bolsa se haya sellado correctamente. Compruebe si las juntas y la tira térmica no están sucias.
La bolsa no está sellada.	Compruebe si la bolsa está correctamente colocada en el interior de la máquina selladora. Compruebe si el borde sellado de la bolsa es uniforme, sin arrugas, pliegues ni agujeros. Compruebe si las juntas no están contaminadas. Si la unidad se ha apagado automáticamente como resultado de un sobrecalentamiento, espere a que se enfríe completamente.

Consejos para el envasado al vacío de alimentos

El envasado al vacío permite retrasar el proceso de deterioro de los alimentos. Los alimentos envasados al vacío pierden su valor nutricional más lentamente y se mantienen frescos durante más tiempo.

¡ATENCIÓN! El envasado al vacío no puede sustituir a la refrigeración y congelación de los alimentos. Cualquier alimento perecedero que necesite ser almacenado en un lugar fresco o congelado requiere el mismo tratamiento después del envasado al vacío.

En el envasado al vacío de alimentos frescos se obtienen los mejores resultados. Si la calidad de los alimentos se deteriora, el envasado al vacío puede retrasar el proceso, pero nunca lo detendrá. Los anaerobios y los microorganismos que pueden actuar en un entorno bajo en oxígeno siguen degradando la calidad de los alimentos.

Cocinar, descongelar y calentar alimentos envasados al vacío en agua conserva el sabor de los alimentos y ayuda a mantenerlos limpios. Cuando caliente alimentos envasados al vacío con un horno de microondas, perfore siempre la bolsa en varios puntos para permitir que salga el aire caliente. Los alimentos envasados al vacío pueden calentarse por inmersión y calentamiento en agua caliente, la temperatura del agua no debe superar los 75 °C.

¡ATENCIÓN! Los alimentos envasados al vacío no podrán calentarse por otros medios, por ejemplo, con grasa o introduciéndolos en el horno.

¡ATENCIÓN! Los alimentos perecederos deben descongelarse usando un horno de microondas o colocándolos en el refrigerador. Nunca descongele estos alimentos dejándolos a temperatura ambiente.

Al empacar carne y pescado, se recomienda poner los alimentos en el congelador durante 1-2 horas primero. Esto permitirá unir los jugos presentes de forma natural en el alimento, y también permitirá mantener su forma. Si no es posible enfriar previamente los alimentos, es aconsejable colocar una toalla de papel enrollada sin apretar entre el alimento y el borde de la bolsa que se va a sellar. La toalla absorberá el jugo que sale del alimento durante la succión del aire.

En el caso del envasado de queso, es aconsejable envasar el queso restante después de cada uso. Si se utiliza una bolsa de

tamaño adecuado, se puede volver a utilizar después de cortar la soldadura.

¡Atención! Debido al riesgo de anaerobios, los quesos blandos nunca deben envasarse al vacío.

Se recomienda escaldar las verduras antes de envasarlas al vacío. El escaldado detendrá las enzimas que pueden provocar una pérdida de sabor, color y estructura. Para escaldar las verduras, sumérgalas en agua hirviendo durante varias decenas de segundos, luego sáquelas y sumérgalas en agua fría. El tiempo de escaldado depende del tipo de verdura. Cuanto más finas y blandas sean las verduras, menor será el tiempo de escaldado. El escaldado también se puede llevar a cabo utilizando un horno de microondas o vapor.

¡Atención! Las verduras emiten gases durante el almacenamiento. Por lo tanto, después del escaldado y envasado al vacío, se recomienda almacenarlos en el congelador.

¡Atención! Debido al riesgo de anaerobios, setas, cebollas y ajos frescos nunca deben envasarse al vacío.

Se recomienda envasar al vacío los productos finos en su envase original. Evita que las partículas del producto, incluyendo el aire extraído, entren en la máquina de envasado. Esto puede incluso impedir el envasado al vacío adecuado.

Antes de envasar al vacío los alimentos líquidos, como las sopas, éstos deben congelarse en un recipiente separado, cuya forma y tamaño deben seleccionarse de modo que el producto congelado quepa en una bolsa. Después de la congelación, es necesario sacar el producto del recipiente, meterlo en una bolsa, envasarlo al vacío y volver a colocarlo en el congelador. Los alimentos envasados al vacío pueden calentarse por inmersión y calentamiento en agua caliente, la temperatura del agua no debe superar los 75. °C.

MANTENIMIENTO Y ALMACENAMIENTO

Después del uso del aparato, desenchufe el cable de alimentación de la toma de corriente. Deje que la máquina se enfríe completamente y realice el mantenimiento.

¡ATENCIÓN! No sumerja el aparato en agua ni en otro líquido. No use productos de limpieza abrasivos.

La carcasa del aparato debe limpiarse con un paño blando humectado con solución acuosa y detergente de limpieza suave. Seque todo por completo. Si el interior de la unidad se ha contaminado, por ejemplo, con alimentos, debe limpiarse con un paño suave o una toalla de papel. Las juntas y la tira térmica deben limpiarse solo con un paño blando humectado con solución acuosa y detergente de limpieza suave. Evite la presión excesiva durante la limpieza. El uso de objetos punzantes para la limpieza puede dañar la tira térmica o la junta.

Antes de conectar el aparato a la alimentación asegúrese de que todos los elementos estén limpios y secos. Cierre la tapa, pero no la cierre a presión. Cuando no se utilice el producto, se recomienda no cerrar la tapa. Las juntas en las que está equipado el aparato pueden deformarse cuando la tapa se cierra, lo que puede afectar al correcto funcionamiento y rendimiento del aparato. Almacene el producto en lugares secos y en sombra. Proteger el lugar de almacenamiento contra el acceso de personas no autorizadas, sobre todo de los niños. Almacene el producto en envases unitarios suministrados con el mismo.

PARÁMETROS TÉCNICOS

Parámetro	Unidad de medida	Valor
Número de catálogo		67881
Tensión nominal	[V~]	220 - 230
Frecuencia nominal	[Hz]	50 - 60
Potencia nominal	[W]	165
Clase de resistencia eléctrica		II
Grado de protección de la carcasa (IP)		IPX0
Ancho máx. de la bolsa	[cm]	32
Caudal de aire	[l/min]	18
Generación de presión negativa	[kPa]	-40 ÷ -90
Dimensiones externas (an x pr x al)	[mm]	390 x 200 x 100
Peso	[kg]	2,35

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

La machine d'emballage sous vide est utilisée pour l'emballage sous vide de produits alimentaires dans des sacs spéciaux conçus à cet effet. Grâce à cet emballage, les aliments conservent leur fraîcheur et leur valeur nutritive plus longtemps. Le produit est conçu uniquement pour un usage domestique et ne peut pas être utilisé pour des applications commerciales.

ATTENTION ! Seuls les sacs en plastique spécialement conçus pour les machines d'emballage sous vide doivent être utilisés pour la machine d'emballage. L'utilisation de sacs en plastique ordinaires ou d'autres sacs non destinés aux machines d'emballage sous vide est interdite.

ATTENTION ! Les sacs destinés à entrer en contact avec les aliments devraient être utilisés pour l'emballage des aliments. Pour que l'appareil fonctionne correctement, de manière fiable et sûre il convient d'utiliser l'appareil de manière appropriée, c'est pourquoi il faut :

Lire ce manuel avant d'utiliser le produit et le conserver.

Le fournisseur n'est pas responsable des dommages résultant du non-respect des consignes de sécurité et des recommandations de ce manuel.

ÉQUIPEMENT

Le produit est livré complet et ne nécessite pas d'assemblage. Les sacs ne sont pas fournis avec le produit.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

ATTENTION ! Lire toutes les instructions suivantes. Le non-respect de ces consignes peut entraîner une électrocution, un incendie ou des blessures corporelles.

SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS

Ne pas utiliser le produit dans un environnement explosif, avec des liquides, gaz ou vapeurs inflammables. Installez l'appareil sur des surfaces planes, uniformes et dures. Lors du choix du lieu d'installation, il faut tenir compte de l'espace nécessaire pour le sachet. Le sachet ne doit pas être suspendu à la machine d'emballage et doit reposer sur la même surface que la machine d'emballage. Sinon, le sachet risque de glisser hors du logement de la machine à souder. Ne pas placer l'appareil à proximité de sources de chaleur ou d'incendie. Il est possible d'enrouler le cordon d'alimentation dans le logement au fond du boîtier ou à l'arrière du boîtier. Débranchez complètement le cordon d'alimentation avant chaque utilisation. Brancher l'appareil sur le secteur ayant la tension et fréquence indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. La fiche du cordon d'alimentation doit s'adapter à la prise murale. Ne pas transformer la fiche. Ne pas utiliser d'adaptateur pour brancher la fiche sur la prise. Une fiche, non transformée, branchée sur une prise de courant réduit le risque d'électrocution. Après chaque utilisation, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. Éviter le contact avec les surfaces mises à la terre comme les tuyaux, les radiateurs et les refroidisseurs. La mise du corps à la terre augmente le risque d'électrocution. Le produit est destiné à un usage intérieur uniquement. Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à l'humidité. L'eau et l'humidité qui pénètrent dans le produit augmentent le risque d'électrocution. Ne pas immerger le produit dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas surcharger mécaniquement le cordon d'alimentation. Ne pas utiliser le cordon d'alimentation pour transporter, brancher ou débrancher la prise de courant. Éviter le contact du cordon d'alimentation avec la chaleur, l'huile, les arêtes vives et les pièces mobiles. Les dommages au cordon d'alimentation augmentent le risque de choc électrique. Si le cordon d'alimentation est endommagé (par exemple : coupure, isolant fondu), le débrancher immédiatement de la prise murale et l'envoyer dans un centre de service agréé. Il est interdit d'utiliser l'appareil avec un cordon d'alimentation endommagé. Il est interdit de réparer le cordon d'alimentation, le cordon doit être remplacé.

par un nouveau cordon dans un centre de service autorisé. Lorsque vous utilisez des rallonges, utilisez des rallonges ayant des paramètres de puissance identiques à ceux indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. La section transversale des rallonges ne doit pas être inférieure à la section transversale des fils du cordon d'alimentation de l'appareil. Ceci peut être vérifié à partir des indications sur l'isolant du cordon d'alimentation et de la rallonge, ou contacter le fabricant de l'équipement et/ou de la rallonge. En cas de dommages visibles d'une partie de l'appareil, il est interdit de l'utiliser. Dans ce cas, l'appareil doit être remis dans un centre de service agréé. L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance de l'appareil, si une supervision ou des instructions sont fournies pour s'assurer que l'appareil est utilisé en toute sécurité et d'une manière sûre pour que les risques associés soient compris. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. Les enfants non surveillés ne doivent pas effectuer le nettoyage et l'entretien du produit. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Laissez la machine au repos pendant 25 minutes après avoir emballé 20 sacs. Attendre environ 20 secondes entre chaque emballage. Après ce temps, débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant. En cas de surchauffe, le produit peut s'éteindre automatiquement. Débranchez ensuite le cordon d'alimentation de la prise murale et attendez que l'appareil soit complètement refroidi.

FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Emballage sous vide

ATTENTION ! Débrancher la fiche de la prise de courant pendant tous les travaux de préparation.

Soulever le couvercle de l'appareil. Si le couvercle est fermé avec un loquet, le pousser, le déverrouiller, puis le soulever. À l'intérieur de l'appareil se trouve un interrupteur de sécurité qui permet à l'appareil de démarrer uniquement après la fermeture correcte du couvercle. Ne pas le pousser avec le couvercle ouvert, il est interdit de verrouiller l'interrupteur de sécurité.

Préparer le sac pour une utilisation dans la machine d'emballage. Utiliser uniquement des sacs spéciaux, destinés uniquement aux machines d'emballage sous vide. Le sac peut être coupé en faisant correspondre sa taille au produit emballé. Il convient de rappeler que les trois bords du sac sont toujours soudés en usine, et que le bord coupé est égal à (II) et n'est pas plus large que la largeur maximale des sacs énumérés dans le tableau. Lors du choix de la taille, s'assurer qu'il reste au moins 5 cm de sac entre son bord et le produit emballé.

Il est également possible d'utiliser le compartiment pour le film sur le rouleau. Placer le rouleau dans la chambre (IV), retirer la longueur souhaitée, puis utiliser le coupe-film intégré pour couper le film du rouleau. La chambre peut accueillir un rouleau de film d'une longueur maximale de 5 mètres.

Placer le sac au-dessus de la bande chauffante et son bord à souder est complètement à l'intérieur du joint du couvercle (III). Aligner les deux côtés du sac de façon à ce qu'il n'y ait pas de plis, d'entortillement ou de froissement. Brancher l'appareil au secteur. Fermer le couvercle de sorte que les verrous des deux côtés du couvercle soient engagés.

L'appareil démarre une fois l'un des boutons du panneau de commande est appuyée.

Le bouton « Vacuum&Seal » est utilisé pour l'emballage sous vide, après quoi la machine d'emballage chauffe automatiquement le sac. Si ce bouton pendant est appuyé pendant l'emballage, la machine d'emballage interrompt le processus d'emballage. La fin du travail est indiquée par le voyant lumineux à côté du bouton en cours d'extinction.

Le bouton « Speed » permet de sélectionner la vitesse d'extraction de l'air. Appuyer sur ce bouton permet de passer de la vitesse basse à la vitesse haute. La sélection de la vitesse est indiquée par le rétro-éclairage de la commande avec la description appropriée.

Le bouton « Food » permet de régler la méthode de travail selon que les aliments secs « Dry » ou les aliments humides « Moist » seront emballés. Le choix du mode de fonctionnement est indiqué par l'éclairage de la commande avec une description appropriée.

Attention ! Avant d'emballer les aliments humides, il faut les sécher, le sac ne doit pas contenir plus de 10 ml de liquide après avoir placé les aliments. Le mode d'emballage des aliments à faible vitesse et humides devrait être utilisé pour l'emballage de

ces aliments.

Le bouton « Canister » est utilisé pour extraire l'air du récipient sous vide connecté à la machine d'emballage au moyen d'un tuyau spécial.

Le bouton « Pulse Vac » est utilisé pour l'extraction de l'air pulsé. Utiliser ce mode de fonctionnement lors de l'emballage sous vide d'aliments délicats. Appuyer sur ce bouton et le maintenir enfoncé provoque l'aspiration de l'air, le relâchement de la pression arrêtera l'aspiration. Dans ce mode de fonctionnement, il n'y a pas de soudage automatique du bord du sac et sa fermeture étanche. Cela doit être fait manuellement à l'aide du bouton « Seal ».

Le bouton « Seal Only » n'est utilisé que pour souder le bord du sac. Par exemple, dans le cas de soudage du film à partir du rouleau ou après la fin de l'aspiration d'air d'impulsion.

ATTENTION ! La bande chauffante peut être chaude. Éviter de la toucher lorsque vous retirez le sac de l'appareil. La bande chauffante est recouverte d'un ruban de protection spécial. Ne pas le retirer.

Fonctionnement des récipients à vide

La machine d'emballage peut également aspirer l'air des récipients sous vide. Le récipient doit être fermé comme spécifié dans la documentation jointe au récipient. Ensuite, connecter la vanne du récipient au raccord du récipient avec un tuyau spécial. Fermer le couvercle de la machine d'emballage de manière à ce que les deux loquets soient engagés. Appuyer sur le bouton « Canister », la machine d'emballage va commencer à aspirer l'air hors du récipient. La machine d'emballage est équipée d'un capteur qui arrête automatiquement l'aspiration de l'air du récipient. Avant de débrancher le tuyau du récipient, fermer la vanne du récipient afin qu'elle ne laisse pas entrer l'air après avoir débranché le tuyau du récipient.

Procédure en cas de mauvais fonctionnement de l'appareil

Fonctionnement	Cause possible et solution
La machine d'emballage ne fonctionne pas	Vérifiez que le cordon d'alimentation n'est pas endommagé. Vérifiez que l'appareil est connecté à l'alimentation électrique. Vérifiez que le sachet est correctement placé à l'intérieur de la machine à souder. Si l'appareil s'est éteint automatiquement en raison d'une surchauffe, attendez qu'il refroidisse complètement.
L'air n'est pas extrait du sachet	Vérifiez que le sachet est correctement placé à l'intérieur de la machine à souder. Vérifiez que le bord soudé du sachet est plat, sans plis, sans froissement ou trous. Vérifiez que les joints ne sont pas salis.
Le sachet fond	La bande chauffante est trop chaude, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez qu'elle refroidisse complètement.
L'air retourne dans le sachet	Le sachet a été endommagé. Vérifiez que le sachet n'est pas endommagé. Les produits emballés avec des bords tranchants peuvent perforer le sachet. Vérifier que le joint est correct, si le liquide a été aspiré avec de l'air, cela peut avoir empêché le scellement correct du sachet. Vérifier que les joints et la bande chauffante ne sont pas encrassés.
Le sachet n'est pas soudé	Vérifier que le sachet est correctement placé à l'intérieur de la machine à souder. Vérifiez que le bord soudé du sachet est plat, sans plis, sans froissement ou trous. Vérifier que les joints ne sont pas salis. Si l'appareil s'est éteint automatiquement en raison d'une surchauffe, attendez qu'il refroidisse complètement.

Conseils pour l'emballage alimentaire sous vide

L'emballage sous vide permet de retarder le processus de détérioration des aliments. Les aliments emballés sous vide perdent leur valeur nutritive plus lentement et restent frais plus longtemps.

ATTENTION ! L'emballage sous vide ne peut pas remplacer la réfrigération et la congélation des aliments. Tout aliment périssable qui doit être conservé dans un endroit frais ou congelé nécessite le même traitement après conditionnement sous vide.

Les meilleurs résultats sont obtenus lors de l'emballage sous vide d'aliments frais. Si la qualité des aliments se détériore, l'emballage sous vide peut retarder le processus, mais ne l'arrêtera jamais. Les bactéries anaérobies et les micro-organismes qui peuvent agir dans un environnement pauvre en oxygène continuent de dégrader la qualité des aliments.

Cuire, décongeler et réchauffer des aliments emballés sous vide dans de l'eau préserve le goût des aliments et aide à les garder propres. Lorsque vous chauffez des aliments emballés sous vide avec un four à micro-ondes, perforez toujours le sachet à plusieurs endroits pour permettre à l'air chaud de s'échapper. Les aliments emballés sous vide peuvent être chauffés par immersion et chauffés dans de l'eau chaude, la température de l'eau ne doit pas dépasser 75 degrés Celsius.

ATTENTION ! Les aliments emballés sous vide ne peuvent pas être chauffés par d'autres moyens, par exemple au moyen de graisse ou en les mettant au four.

ATTENTION ! Les aliments périssables devront être décongelés dans un four à micro-ondes ou en les plaçant au réfrigérateur. Ne jamais décongeler de tels aliments en les laissant à la température de la pièce.

Lorsque vous emballez de la viande et du poisson, il est recommandé de mettre d'abord les aliments au congélateur pendant 1 à 2 heures. Cela permettra de lier les jus naturellement présents dans l'aliment, et permettra également de conserver leur forme. S'il n'est pas possible de prérefroidir les aliments, il est recommandé de placer un essuie-tout enroulé sans serrer entre l'aliment et le bord du sachet à sceller. La serviette absorbera le jus qui s'échappe des aliments pendant l'aspiration.

Dans le cas de l'emballage du fromage, il est conseillé d'emballer le reste du fromage après chaque utilisation. Si l'on utilise un sachet suffisamment grand, il peut être réutilisé après avoir coupé la soudure.

Attention ! En raison du risque de bactéries anaérobies, les fromages à pâte molle ne devront jamais être emballés sous vide.

Il est recommandé de blanchir les légumes avant de les emballer sous vide. Le blanchiment arrête les enzymes qui peuvent entraîner une perte de goût, de couleur et de structure. Pour blanchir les légumes, plongez-les dans l'eau bouillante pendant plusieurs dizaines de secondes, puis sortez-les et plongez-les dans l'eau froide. La durée de blanchiment dépend du type de légume. Plus les légumes sont fins et tendres, plus la durée de blanchiment est courte. Le blanchiment peut également être effectué à l'aide d'un four à micro-ondes ou à la vapeur.

Attention ! Les légumes émettent des gaz pendant le stockage. C'est pourquoi, après le blanchiment et le conditionnement sous vide, il est recommandé de les conserver au congélateur.

Attention ! En raison du risque de bactéries anaérobies, les champignons, oignons et ail frais ne devront jamais être emballés sous vide.

Il est recommandé d'emballer sous vide les produits constitués de fines particules dans leur emballage d'origine. Cela empêche les particules du produit, y compris l'air extrait, d'entrer dans la machine d'emballage. Cela peut même empêcher l'emballage correct sous vide.

Avant d'emballer sous vide des aliments liquides, tels que les soupes, ils devront être congelés dans un récipient séparé, dont la forme et la taille devront être choisies de manière à ce que le produit congelé tienne dans un sachet. Après la congélation, sortir le produit du récipient, le mettre dans un sachet, l'emballer sous vide, puis le remettre au congélateur. Les aliments emballés sous vide peuvent être chauffés par immersion et chauffés dans de l'eau chaude, la température de l'eau ne doit pas dépasser 75 degrés Celsius.

ENTRETIEN ET STOCKAGE

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Laisser la machine refroidir complètement et procéder à l'entretien.

ATTENTION ! Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs.

Nettoyer le boîtier de l'appareil avec un chiffon doux imbibé d'une solution aqueuse et d'un détergent doux. Essuyer jusqu'au séchage. Si l'intérieur de l'appareil a été contaminé, par exemple par des aliments, il doit être nettoyé avec un chiffon doux ou un essuie-tout. Nettoyez les joints et la bande chauffante uniquement avec un chiffon doux imbibé d'une solution d'eau et d'un détergent doux. Éviter d'exercer une pression excessive pendant le nettoyage. L'utilisation d'objets pointus pour le nettoyage peut endommager la bande chauffante ou le joint.

Avant de connecter l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que toutes les pièces ont été nettoyées et séchées. Fermez le couvercle, mais ne le verrouillez pas. Lorsque vous n'utilisez pas le produit, il est recommandé de ne pas verrouiller le couvercle. Les joints qui équipent l'appareil peuvent être déformés lorsque le couvercle est verrouillé, ce qui peut affecter le bon fonctionnement et les performances de l'appareil.

Entreposer le produit dans un endroit sec et à l'ombre. Protéger la zone de stockage contre les accès non autorisés, en particulier des enfants. Conserver le produit dans les emballages individuels fournis avec le produit.

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Paramètre	Unité de mesure	Valeur
Référence catalogue		67881
Tension nominale	[V~]	220 - 230
Fréquence nominale	[Hz]	50 - 60
Puissance nominale	[W]	165
Classe de protection électrique		II
Classe de protection du boîtier (IP)		IPX0
Largeur max. du sachet	[cm]	32
Écoulement de l'air	[l / min]	18
Génération du vide	[kPa]	-40 ÷ -90
Dimensions extérieures (L x P x H)	[mm]	390 x 200 x 100
Masse	[kg]	2,35

CARATTERISTICHE DELL'APPARECCHIO

Macchina confezionatrice sottovuoto è utilizzata per il confezionamento sottovuoto di prodotti alimentari in sacchetti speciali progettati per questo scopo. Grazie a tale confezionamento, gli alimenti rimangono più freschi più a lungo e conservano il loro valore nutrizionale. Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico e non può essere utilizzato agli scopi commerciali.

ATTENZIONE! Per la macchina confezionatrice devono essere utilizzati solo sacchetti di plastica appositamente progettati per le macchine confezionatrici sottovuoto. È vietato l'uso di normali sacchetti di plastica o di altri sacchetti non destinati alle macchine confezionatrici sottovuoto.

ATTENZIONE! Per il confezionamento del cibo devono essere utilizzati sacchetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. Il funzionamento corretto, affidabile e sicuro di questo apparecchio dipende dal suo buon utilizzo, perciò:

Prima dell'utilizzo della macchina leggere il presente manuale d'uso per intero e conservarlo.

Il fornitore declina ogni responsabilità per danni derivanti dalla mancata osservanza delle norme di sicurezza e delle raccomandazioni contenute nel presente manuale.

ACCESSORI

Il prodotto viene fornito completo e non richiede assemblaggio. Sacchetti non sono forniti con il prodotto.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE! Leggere tutte le seguenti istruzioni. In caso contrario si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi o lesioni.

RISPETTARE LE SEGUENTI AVVERTENZE

Non utilizzare l'apparecchio in ambienti a rischio di esplosioni, nella presenza di liquidi, gas o vapori infiammabili. Installare l'apparecchio su superfici piane, orizzontali e solide. Nella scelta del luogo di installazione, occorre tenere conto dello spazio necessario per il sacchetto. Il sacchetto non deve essere appeso alla confezionatrice e deve trovarsi sulla stessa superficie della macchina confezionatrice. Altrimenti, il sacchetto potrebbe scivolare fuori dall'impugnatura della saldatrice. Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore o fuoco. La confezionatrice offre la possibilità di ritrarre il cavo di alimentazione in un vano sul fondo o sul retro dell'involucro. Prima di ogni utilizzo srotolare completamente il cavo di alimentazione. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica solo con le tensioni e le frequenze indicate sulla targhetta del prodotto. La spina del cavo di alimentazione deve essere inserita nella presa a muro. Non modificare la spina. Non utilizzare adattatori per adattare la spina alla presa. La spina non modificata adatta alla presa utilizzata riduce il rischio di scosse elettriche. Dopo ogni utilizzo scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente. Evitare il contatto con superfici collegate a terra come tubi, radiatori e raffreddatori. La messa a terra del corpo aumenta il rischio di scosse elettriche. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso interno. Non esporre l'apparecchio alle precipitazioni atmosferiche o all'umidità. Il contatto dell'apparecchio con acqua e umidità aumenta il rischio di scosse elettriche. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non sovraccaricare il cavo di alimentazione. Non utilizzare il cavo di alimentazione per trasportare, collegare o scollegare la spina dalla presa. Evitare il contatto del cavo di alimentazione con calore, olio, spigoli vivi e parti in mobili. Il danneggiamento del cavo di alimentazione aumenta il rischio di scosse elettriche. Se il cavo d'alimentazione è danneggiato (ad esempio taglio, isolamento fuso), scollegarlo immediatamente dalla presa di corrente e restituirlo ad un centro di assistenza autorizzato. È vietato utilizzare l'apparecchio con il cavo di alimentazione danneggiato. È vietato riparare il cavo di alimentazione; farlo sostituire con uno nuovo presso un centro di assistenza au-

torizzato. Quando si utilizzano prolunghe, usare prolunghe con parametri di potenza come quelli indicati sulla targhetta dell'apparecchio. La sezione delle prolunghe non deve essere inferiore a quella dei fili del cavo di alimentazione dell'apparecchio. Controllare l'isolamento del cavo di alimentazione e della prolunga o contattare il produttore dell'apparecchio e/o della prolunga. Se si notano danni a qualsiasi parte dell'apparecchio, è vietato continuare ad utilizzarlo. In tal caso portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e dalle persone di ridotte capacità fisiche, mentali e che non hanno familiarità con il prodotto, se sono sotto supervisione per garantire che il prodotto sia utilizzato in modo sicuro e con la comprensione dei rischi correlati. I bambini non devono giocare con questo apparecchio. I bambini non accompagnati non devono eseguire la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio. L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico. Dopo aver confezionato 20 sacchetti lasciare l'apparecchio per 25 minuti. Attendere circa 20 secondi tra un'operazione di confezionamento e l'altra. Contemporaneamente bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa. In caso di sovraccarico termico, il prodotto può spegnersi automaticamente. Quindi scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro e attendere che l'apparecchio sia completamente raffreddato.

UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

Confezionamento sottovuoto

ATTENZIONE! Durante i lavori di predisposizione bisogna scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete.

Sollevare il coperchio dell'apparecchio. Se il coperchio è chiuso con un fermo, spingerlo dentro e quindi sbloccare e sollevare il coperchio.

All'interno dell'apparecchio c'è un interruttore di sicurezza che permette di avviare l'apparecchio solo quando il coperchio è chiuso correttamente. Non premere il coperchio aperto, è vietato bloccare l'interruttore di sicurezza.

Preparare il sacchetto da usare nella macchina confezionatrice. Utilizzare solo sacchetti speciali progettati esclusivamente per le macchine confezionatrici sottovuoto. Il sacchetto può essere tagliato a misura in base al prodotto da confezionare. Accertarsi che i tre bordi del sacchetto siano sempre saldati in fabbrica e che il bordo tagliato sia uguale (II) o inferiore alla larghezza massima dei sacchetti indicata nella tabella. Quando si seleziona la misura, assicurarsi che ci siano almeno 5 cm di sacchetto tra il bordo dello stesso e il prodotto da confezionare.

È inoltre possibile utilizzare il vano per la pellicola sul rotolo. Posizionare il rotolo nella camera (IV), estrarre la lunghezza desiderata, quindi utilizzare il tagliapellicola incorporato per tagliare la pellicola dal rotolo. Il vano accoglie un rotolo di pellicola lungo fino a 5 metri.

Posizionare il sacchetto in modo che si trovi sopra la barra saldante e che il suo bordo da saldare sia completamente inserito all'interno della guarnizione del coperchio (III). Allineare entrambi i lati del sacchetto in modo che non si formino discontinuità, pieghe o grinze. Collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Chiudere il coperchio in modo che i fermi su entrambi i lati del coperchio si attivino.

Premere uno dei pulsanti del pannello di controllo per avviare l'apparecchio.

Il pulsante "Vacuum&Seal" viene utilizzato per il confezionamento sottovuoto, dopodiché la macchina confezionatrice salda automaticamente il sacchetto. Se si preme questo pulsante, la confezionatrice interromperà la procedura di confezionamento. La fine del lavoro è segnalata dallo spegnimento della spia luminosa posta accanto al pulsante.

Il pulsante "Speed" serve per selezionare la velocità di aspirazione dell'aria. Premendo questo pulsante si cambia la velocità da bassa "Low" ad alta "High". La scelta della velocità è indicata dalla retroilluminazione di una spia con l'apposita descrizione.

Il pulsante "Food" viene utilizzato per impostare la modalità di lavoro a seconda se si confezionano gli alimenti secchi "Dry" o umidi "Moist". La scelta della modalità di lavoro è indicata dalla retroilluminazione di una spia con l'apposita descrizione.

Attenzione! Prima di insacchettare gli alimenti bagnati, asciugarli; dopo averli posti in posizione, la sacca non deve contenere più di 10 ml di liquido. Per il confezionamento di tali alimenti utilizzare la velocità bassa e la modalità di confezionamento degli alimenti umidi.

Il pulsante "Canister" serve per aspirare l'aria dal contenitore del vuoto collegato alla confezionatrice con l'impiego di un tubo

specifico.

Il pulsante "Pulse Vac" viene utilizzato per aspirare l'aria ad impulsi. Utilizzare questa modalità di lavoro per il confezionamento sottovuoto di alimenti delicati. Premendo e tenendo premuto questo pulsante si provoca l'aspirazione dell'aria, rilasciando la pressione si arresta l'aspirazione. In questa modalità di lavoro non è prevista la saldatura automatica del bordo del sacco e la sua chiusura ermetica. Procedere manualmente utilizzando il pulsante "Seal".

Il pulsante "Seal only" viene utilizzato solo per saldare il bordo del sacco. Ad esempio, nel caso di saldatura della pellicola in rotolo o dopo che l'aspirazione dell'aria ad impulsi sia stata completata.

ATTENZIONE! La barra saldante può essere calda. Evitare di toccarla quando si rimuove il sacchetto dall'apparecchio. La barra riscaldata è coperta con uno speciale nastro protettivo. Non rimuoverlo.

Impiego dei contenitori sottovuoto

La confezionatrice può anche aspirare l'aria dai contenitori sottovuoto. Il contenitore deve essere chiuso come specificato nella documentazione allegata al contenitore. Quindi collegare la valvola del contenitore al raccordo del contenitore con un apposito tubo. Chiudere il coperchio della confezionatrice in modo che entrambi i fermi siano inseriti. Premere il pulsante "Canister", la confezionatrice inizierà ad aspirare l'aria dal contenitore. La confezionatrice è dotata di un sensore che arresta automaticamente l'aspirazione dell'aria dal contenitore. Prima di scollegare il tubo dal contenitore, chiudere la valvola del contenitore in modo che non faccia entrare aria dopo aver scollegato il tubo dal contenitore.

Procedura in caso di malfunzionamenti dell'apparecchio

Azione	Possibili cause e soluzioni
La macchina confezionatrice non funziona	Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Controllare che la macchina sia collegata all'alimentazione elettrica. Controllare che il sacchetto sia correttamente posizionato all'interno della saldatrice. Se la macchina è stata spenta automaticamente a causa del surriscaldamento, attendere che sia completamente raffreddata.
L'aria non viene aspirata dal sacchetto	Controllare che il sacchetto sia correttamente posizionato all'interno della saldatrice. Verificare che il bordo saldato del sacchetto sia uniforme, senza grinze, pieghe o fori. Controllare che le guarnizioni non siano sporche.
Il sacchetto si scioglie	La barra saldante è troppo calda, scollegare la macchina dalla rete elettrica ed attendere che sia completamente raffreddata.
L'aria torna nel sacchetto	Il sacchetto è stato danneggiato. Controllare che il sacchetto non sia danneggiato. Prodotti con spigoli vivi possono perforare il sacchetto. Controllare che la saldatura sia corretta, se il liquido è stato aspirato via con l'aria, potrebbe aver impedito la corretta saldatura del sacchetto. Controllare che le guarnizioni e la barra saldante non siano sporche.
Il sacchetto non è saldato	Controllare che il sacchetto sia correttamente posizionato all'interno della saldatrice. Verificare che il bordo saldato del sacchetto sia uniforme, senza grinze, pieghe o fori. Controllare che le guarnizioni non siano sporche. Se la macchina è stata spenta automaticamente a causa del surriscaldamento, attendere che sia completamente raffreddata.

Consigli per il confezionamento sottovuoto degli alimenti

Il confezionamento sottovuoto permette di ritardare il processo di deterioramento degli alimenti. Gli alimenti confezionati sottovuoto perdono il loro valore nutrizionale più lentamente e rimangono freschi più a lungo.

ATTENZIONE! Le confezioni sottovuoto non possono sostituire la refrigerazione e il congelamento degli alimenti. Qualsiasi alimento deperibile che deve essere conservato in un luogo fresco o deve essere congelato, richiede lo stesso trattamento dopo il confezionamento sottovuoto.

I migliori risultati si ottengono quando si confezionano sottovuoto alimenti freschi. Se la qualità degli alimenti si deteriora, il confezionamento sottovuoto può ritardare questo processo, ma non lo fermerà mai. I batteri anaerobici e i microrganismi che possono agire in un ambiente a basso contenuto di ossigeno continuano a degradare la qualità degli alimenti.

Cucinare, scongelare e riscaldare il cibo confezionato sottovuoto in acqua permette di preservare il sapore dei piatti e aiuta a mantenere la pulizia. Quando si riscaldano alimenti confezionati sottovuoto in un forno a microonde, perforare sempre il sacchetto in più punti per permettere all'aria calda di fuoriuscire. Il cibo confezionato sottovuoto può essere riscaldato per immersione e in acqua calda, la temperatura dell'acqua non può superare i 75° C.

ATTENZIONE! Gli alimenti confezionati sottovuoto non possono essere riscaldati con altre modalità, ad esempio con grassi o mettendoli nel forno.

ATTENZIONE! Gli alimenti deperibili devono essere scongelati utilizzando un forno a microonde o ponendoli in frigorifero. Non scongelare mai tali alimenti lasciandoli a temperatura ambiente.

Per il confezionamento di carne e pesce si consiglia di mettere prima il cibo nel congelatore per 1-2 ore. Questo permetterà di legare i succhi normalmente presenti nel cibo e permetterà inoltre di mantenerne la forma. Se non è possibile raffreddare prima il cibo, si consiglia di posizionare tra il cibo e il bordo del sacchetto da saldare un asciugamano di carta avvolto non troppo strettamente. L'asciugamano assorbirà i succhi che fuoriescono dal cibo durante l'aspirazione dell'aria.

In caso di confezionamento di formaggi, si consiglia di confezionare il formaggio rimanente dopo ogni utilizzo. Se si utilizza un sacchetto di dimensioni adeguate, può essere riutilizzato dopo aver tagliato la saldatura.

Attenzione! A causa del rischio inerente all'azione dei batteri anaerobici, i formaggi a pasta molle non devono mai essere confezionati sotto vuoto.

Si raccomanda di sbollentare le verdure prima di confezionarli sotto vuoto. La scottatura fermerà l'azione degli enzimi che possono portare alla perdita del sapore, del colore e della struttura. Per sbollentare le verdure, immergerle in acqua bollente per diverse decine di secondi, poi toglierle ed immergerle in acqua fredda. Il tempo di scottatura dipende dal tipo di verdura. Più le verdure sono fini e delicate, più breve è il tempo di scottatura. La scottatura può essere effettuata anche in un forno a microonde o utilizzando il vapore.

Attenzione! Durante la conservazione le verdure emettono gas. Pertanto, dopo la scottatura e il confezionamento sottovuoto si raccomanda di conservarli nel congelatore.

Attenzione! A causa del rischio inerente all'azione dei batteri anaerobici, funghi freschi, cipolle e aglio non devono mai essere confezionati sotto vuoto.

Si raccomanda di confezionare sottovuoto i prodotti fini nella loro confezione originale. Questo impedirà alle particelle del prodotto e all'aria estratta di penetrare all'interno della confezionatrice. Questo potrebbe anche contrastare un confezionamento sottovuoto corretto.

Prima di confezionare sottovuoto gli alimenti liquidi, ad esempio le minestre, essi dovrebbero essere congelati in un recipiente separato, la cui forma e dimensione dovrebbero essere selezionate in modo che il prodotto congelato entri nel sacchetto. Dopo il congelamento, togliere il prodotto dal recipiente, metterlo in un sacchetto, confezionarlo sottovuoto e poi rimetterlo nel congelatore. Il cibo confezionato sotto vuoto può essere riscaldato per immersione e in acqua calda, la temperatura dell'acqua non può superare i 75° C.

MANUTENZIONE E CONSERVAZIONE

Dopo l'uso dell'apparecchio scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di rete. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e procedere alla manutenzione.

ATTENZIONE! Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Non utilizzare detergenti abrasivi.

Pulire l'involucro dell'apparecchio con un panno morbido inumidito con una soluzione acquosa e un detergente delicato. Asciugare. Se l'interno dell'apparecchio è stato contaminato, ad esempio con alimenti, pulirlo con un panno morbido o un asciugamano di carta. Pulire le guarnizioni e la barra saldante con un panno morbido inumidito con una soluzione acquosa e un detergente delicato. Evitare una pressione eccessiva durante la pulizia. L'uso di oggetti appuntiti per la pulizia può danneggiare la barra riscaldante o le guarnizioni.

Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciugate prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica. Chiudere il coperchio, ma non farlo scattare. Quando non si utilizza il prodotto, si raccomanda di non far scattare il coperchio. Le guarnizioni di cui è dotato l'apparecchio possono deformarsi dopo aver sbattuto il coperchio, il che può influire sul corretto funzionamento e sulle prestazioni dell'apparecchio.

Conservare il prodotto in luogo asciutto e all'ombra. Proteggere l'area di conservazione da accessi non autorizzati, soprattutto da parte di bambini. Conservare il prodotto nell'imballaggio in cui viene fornito.

PARAMETRI TECNICI

Parametro	Unità di misura	Valore
Numero di catalogo		67881
Tensione nominale	[V~]	220 - 230
Frequenza nominale	[Hz]	50 - 60
Potenza nominale	[W]	165
Classe di protezione elettrica		II
Classe di protezione dell'involucro (IP)		IPX0
Larghezza massima del sacchetto	[cm]	32
Flusso d'aria	[l/min]	18
Pressione per depressurizzare	[kPa]	-40 ÷ -90
Dimensioni esterne (larghezza x lunghezza x altezza)	[mm]	390 x 200 x 100
Peso	[kg]	2,35

KENMERKEN VAN HET APPARAAT

De vacuümverpakker wordt gebruikt voor het vacuüm verpakken van levensmiddelen in speciale zakken die voor dit doel zijn ontworpen. Dankzij deze verpakking behoudt voedsel langer zijn versheid en voedingswaarden. Het product is uitsluitend ontworpen voor thuisgebruik en het is verboden om het in commerciële toepassingen te gebruiken.

LET OP! Voor de vacuümverpakker mogen alleen plastic zakken worden gebruikt die speciaal zijn ontworpen voor vacuümverpakkers. Het gebruik van gewone plastic zakken of andere zakken die niet bestemd zijn voor vacuümverpakkers is verboden.

LET OP! Voor de verpakking van levensmiddelen moeten zakken worden gebruikt die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

De juiste, betrouwbare en veilige werking van het apparaat is afhankelijk van de juiste exploitatie, daarom:

Lees voordat u het apparaat gebruikt de volledige handleiding en bewaar deze.

De leverancier is niet aansprakelijk voor schade die voortvloeit uit het niet naleven van de veiligheidsvoorschriften en de aanbevelingen in deze handleiding.

UITRUSTING

Het product wordt compleet verkocht en hoeft niet in elkaar te worden gezet. Bij het product worden geen zakken geleverd.

VEILIGHEIDSISTRUCTIES

LET OP! Lees alle onderstaande instructies. Als u deze niet naleeft, kan dit een elektrische schok, brand of lichamelijk letsel veroorzaken.

VOLG DEZE INSTRUCTIES

Gebruik het apparaat niet in een omgeving met een verhoogd ontplofingsgevaar, met ontvlambare vloeistoffen, gassen of dampen. Het apparaat moet op vlakke en harde oppervlakken worden geplaatst. Bij de keuze van de plaats van de installatie moet rekening worden gehouden met de benodigde ruimte voor de zak. De zak mag niet uit de vacuümverpakker hangen en moet op hetzelfde oppervlak liggen als de vacuümverpakker. Anders kan de zak uit de handgreep van de lasmachine glijden. Plaats het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen of vuur. De vacuümverpakker heeft de mogelijkheid om het netsnoer in een uitsparing aan de onderkant van de behuizing of aan de achterkant van de behuizing in te trekken. Haal de stekker van het netsnoer volledig uit het stopcontact voor elk gebruik. Het apparaat mag alleen worden aangesloten op de netspanning en -frequentie op het typeplaatje van het apparaat. De stekker van het netsnoer moet overeenkomen met het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters om de stekker aan het stopcontact aan te passen. Een niet-gemodificeerde stekker die op het stopcontact past, vermindert het risico van een elektrische schok. Trek na elk gebruik de stekker van het netsnoer uit het stopcontact. Vermijd contact met geaarde oppervlakken zoals pijpen, radiatoren en koelers. Aarding van het lichaam verhoogt het risico van een elektrische schok. Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis. Stel het apparaat niet bloot aan regen of vocht. Het binnendringen van water en vocht in het apparaat verhoogt het risico op een elektrische schok. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. Overbelast de stroomkabel niet. Gebruik het netsnoer niet om de stekker uit het stopcontact te halen, aan te sluiten of los te maken. Vermijd contact van het netsnoer met hitte, olie, scherpe randen en bewegende delen. Schade aan het netsnoer verhoogt het risico van een elektrische schok. In geval van schade aan de voedingskabel (bijv. snijden, isolatiesmelten), trek onmiddellijk de kabelstekker uit het stopcontact en breng het product vervolgens naar een erkend service

center. Het is verboden om het apparaat met een beschadigde voedingskabel te gebruiken. Het is verboden om de voedingskabel te repareren, de kabel moet worden vervangen door een nieuwe in een erkend service center. Als verlengkabels worden gebruikt, moeten verlengsnoeren worden gebruikt met de parameters van de voeding zoals aangegeven op het typeplaatje van het apparaat. De doorsnede van de draden van de verlengkabel mag niet kleiner zijn dan de doorsnede van de voedingskabel van het apparaat. Controleer dit op de isolatie van de voedingskabel en verlengkabel of neem contact op met de fabrikant van het apparaat en / of verlengkabel. Als u schade aan een deel van het apparaat opmerkt, is het verdere gebruik ervan verboden. In dit geval moet het apparaat naar een erkend servicecenter worden gestuurd. Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, mentale mogelijkheden en mensen met een gebrek aan ervaring en kennis van het apparaat als begeleiding wordt gegeven of ze worden geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat op een veilige manier, zodat risico's voor hen begrijpelijk zijn. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden. Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Laat de machine 25 minuten staan na het verpakken van 20 zakken. Wacht ca. 20 seconden tussen elk verpakking. Trek gedurende deze tijd de stekker uit het stopcontact. Bij thermische overbelasting kan het product automatisch worden uitgeschakeld. Trek vervolgens de stekker van het netsnoer uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

TOESTELBEDIENING

Vacuümverpakking

LET OP! Trek tijdens alle mogelijke voorbereidende werkzaamheden de stekker van het netsnoer uit het stopcontact.

Til het deksel van het apparaat op. Als het deksel gesloten is vergrendeling, duwt u het naar binnen, ontgrendelt u en tilt u het omhoog.

Er bevindt zich een veiligheidsschakelaar in het apparaat, die het apparaat pas start als het deksel goed gesloten is. Druk er niet op met het deksel open, het is verboden om de veiligheidsschakelaar te blokkeren.

Bereid de zak voor op gebruik in de vacuümverpakker. Gebruik alleen speciale zakken die alleen bedoeld zijn voor gebruik in vacuümverpakkers. De zak kan op maat worden gesneden om qua grootte aan te sluiten bij het verpakte product. Vergeet niet dat drie randen van de zak altijd reeds zijn gelast en dat de gesneden rand gelijk is aan (II) en niet breder is dan de maximale breedte van de zakken zoals vermeld in de tabel. Let er bij de keuze van de maat op dat er vanaf de rand van de zak tot aan het verpakte product nog minstens 5 cm van de zak over is.

U kunt ook het compartiment gebruiken voor de film op de haspel. Plaats de rol in het compartiment (IV), trek de gewenste lengte eruit en gebruik vervolgens de ingebouwde snijder om de folie van de rol te snijden. De kamer biedt plaats aan een rol folie tot 5 meter lang.

Plaats de zak zo dat deze zich boven de lasstrip bevindt en de te lassen rand volledig in de dekselafdichting (III) zit. Lijn beide zijden van de zak zo uit dat er geen plooiën, vouwen of kreuken ontstaan. Sluit het apparaat aan op de stroomvoorziening. Sluit het deksel zodat de vergrendelingen aan beide zijden van het deksel vastzitten.

Het apparaat wordt gestart door op een van de knoppen op het bedieningspaneel te drukken.

De knop "Vacuum&Seal" (vacuüm verpakken en lassen) wordt gebruikt voor vacuümverpakkingen, waarna de vacuümverpakker de zak automatisch verwarmt. Als deze knop tijdens het inpakken wordt ingedrukt, zal de vacuümverpakker het verpakproces onderbreken. Het einde van de bediening wordt gesignaleerd door het doven van het lampje naast de toets.

De knop "Speed" (snelheid) wordt gebruikt om de luchtaanzuign snelheid te selecteren. Door op deze knop te drukken wordt de snelheid tussen laag "Low" en hoog "High" geschakeld. De keuze van de snelheid wordt aangegeven door het oplichten van het besturingselement met een passende beschrijving.

De knop "Food" (voedsel) wordt gebruikt om de werkmethode in te stellen, afhankelijk van het feit of er droog "Dry" of nat "Moist"

voedsel wordt verpakt. De keuze van de werkingsmodus wordt gesignaleerd door het oplichten van het besturingsselement met een passende beschrijving.

Let op! Alvorens nat voedsel te verpakken, moet het worden gedroogd; de zak mag na het plaatsen van het voedsel niet meer dan 10 ml vloeistof bevatten. Voor het verpakken van dergelijke levensmiddelen moet gebruik worden gemaakt van een lage snelheid en een nat voedsel-verpakkingsmodus.

De knop "Canister" wordt gebruikt om lucht uit de vacuümhouder te halen die met de vacuümverpakker is verbonden.

De knop "Pulse Vac" wordt gebruikt voor impulsluchtaanzuiging. Gebruik deze werkwijze bij het vacuüm verpakken van delicate levensmiddelen. Als u deze knop ingedrukt houdt, wordt de lucht weggezogen. Het loslaten van de druk zal de afzuiging stoppen. In deze modus is er geen automatisch lassen van de zakrand en de strakke sluiting. Dit moet handmatig worden gedaan met behulp van de knop "Seal" (lassen).

De knop "Seal Only" (alleen lassen) wordt alleen gebruikt om de rand van de zak te lassen. Bijvoorbeeld in het geval van het lassen van de folie vanaf de rol of nadat de impulsluchtaanzuiging is voltooid.

LET OP! De lasstrip kan heet zijn. Raak deze niet aan wanneer u de zak uit de machine haalt. De verwarmingsstrip is bedekt met een speciale beschermende tape. Verwijder deze niet.

Bediening van vacuümcontainers

De vacuümverpakker kan ook lucht uit vacuümcontainers zuigen. De container moet worden gesloten zoals aangegeven in de documentatie die bij de container is gevoegd. Sluit vervolgens de containerklep aan op de containeraansluiting met een speciale slang. Sluit het deksel van de vacuümverpakker zodat beide vergrendelingen vastzitten. Druk op de knop "Canister", de vacuümverpakker zal de lucht uit de container zuigen. De vacuümverpakker is uitgerust met een sensor die automatisch de aanzuiging van lucht uit de container stopt. Voordat u de slang loskoppelt van de container, sluit u de klep van de container zodat deze geen lucht binnenlaat na het loskoppelen van de slang van de container.

Procedure in geval van verkeerde bediening van het apparaat

Werking	Mogelijke oorzaak en oplossing
Verpakkingsmachine werkt niet	Controleer de netsnoerkabel op beschadigingen. Controleer of het apparaat is aangesloten op de voedingsspanning. Controleer of de zak op de juiste wijze in de lasmachine is geplaatst. Als het apparaat automatisch is uitgeschakeld als gevolg van oververhitting, wacht dan tot het volledig is afgekoeld.
Er wordt geen lucht uit de zak gezogen	Controleer of de zak op de juiste wijze in de lasmachine is geplaatst. Controleer of de gelaste rand van de zak gelijkmatig is, zonder rimpels, plooien of gaten. Controleer of de afdichtingen niet verontreinigd zijn.
De zak smelt	De lasstrip is te heet, haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
Lucht komt terug in de zak	De zak is beschadigd. Controleer de netsnoerkabel op beschadigingen. Verpakkingen met scherpe randen kunnen de zak perforeren. Controleer of de verzegeling correct is, als de vloeistof met lucht is weggezogen, kan dit de verzegeling van de zak in de weg hebben gestaan. Controleer of de afdichtingen en de lasstrip niet verontreinigd zijn.
De zak is niet gelast	Controleer of de zak op de juiste wijze in de lasmachine is geplaatst. Controleer of de gelaste rand van de zak gelijkmatig is, zonder rimpels, plooien of gaten. Controleer of de afdichtingen niet verontreinigd zijn. Als het apparaat automatisch is uitgeschakeld als gevolg van oververhitting, wacht dan tot het volledig is afgekoeld.

Advies over vacuümverpakkingen voor levensmiddelen

Vacuüm verpakken maakt het mogelijk om het proces van voedselbederf uit te stellen. Vacuüm verpakte voedingsmiddelen verliezen langzamer hun voedingswaarde en blijven langer vers.

LET OP! Vacuümverpakkingen kunnen de koeling en het invriezen van voedsel niet vervangen. Alle bederfelijke levensmiddelen die op een koele plaats moeten worden opgeslagen of ingevroren, moeten na het vacuüm verpakken op dezelfde manier worden behandeld.

De beste resultaten kunnen worden bereikt bij het vacuüm verpakken van vers voedsel. Als de kwaliteit van het voedsel verslechtert, kan vacuümverpakking het proces vertragen, maar zal het nooit stoppen. Anaërobe bacteriën en micro-organismen die in een zuurstofarme omgeving kunnen werken, blijven de kwaliteit van voedsel aantasten.

Koken, ontdooien en verhitten van voedsel in water houdt de smaak van voedsel in stand en helpt het schoon te houden. Bij het verwarmen van vacuüm verpakte levensmiddelen met een magnetron moet de zak altijd op meerdere plaatsen worden geperforeerd, zodat de warme lucht kan ontsnappen. Vacuüm verpakte levensmiddelen kunnen worden verwarmd door onderdompeling en verwarming in warm water, de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 75 graden C.

LET OP! Vacuüm verpakte levensmiddelen mogen niet op een andere manier worden verhit, bijvoorbeeld door middel van vet of door ze in de oven te plaatsen.

LET OP! Bederfelijke voedingsmiddelen moeten worden ontdooid met behulp van een magnetron of door ze in de koelkast te plaatsen. Ontdooi dergelijk voedsel nooit door het op kamertemperatuur te laten staan.

Bij het verpakken van vlees en vis is het aan te raden om het voedsel eerst 1-2 uur in de vriezer te plaatsen. Hierdoor kunnen de sappen die van nature in het voedsel aanwezig zijn, worden gebonden en blijft de vorm behouden. Als het niet mogelijk is om het

voedsel voor te koelen, is het raadzaam om een losjes opgerolde papieren handdoek tussen het voedsel en de rand van de te verzegelen zak te leggen. De handdoek absorbeert het sap dat tijdens het zuigen uit het voedsel ontsnapt.

Bij kaasverpakkingen is het raadzaam om de resterende kaas na elk gebruik te verpakken. Als een geschikte grote zak wordt gebruikt, kan deze na het afsnijden van de las opnieuw worden gebruikt.

Let op! Vanwege het risico van anaërobe bacteriën mogen zachte kazen nooit vacuüm verpakt worden.

Aanbevolen wordt om de groenten te blancheren voordat ze vacuüm worden verpakt. Blancheren zal enzymen tegenhouden die kunnen leiden tot een verlies van smaak, kleur en structuur. Om groenten te blancheren, dompel ze onder in kokend water gedurende enkele tientallen seconden, neem ze er dan uit en dompel ze onder in koud water. De blanchee tijd is afhankelijk van het soort groente. Hoe fijner en zachter de groenten, hoe korter de blanchee tijd. Het blancheren kan ook worden uitgevoerd met behulp van een magnetron of stoom.

Let op! Groenten stoten tijdens de opslag gas uit. Daarom is het aan te raden om ze na het blancheren en vacuüm verpakken in de vriezer te bewaren.

Let op! Vanwege het risico van anaërobe bacteriën mogen verse paddenstoelen, ui en look nooit vacuüm verpakt worden.

Het is aan te raden om de fijne producten in de originele verpakking vacuüm te verpakken. Voorkomt dat deeltjes van het product, inclusief afgezogen lucht, in de vacuümverpakker terechtkomen. Dit kan zelfs een goede vacuümverpakking in de weg staan.

Alvorens vloeibare levensmiddelen, zoals soepen, vacuüm te verpakken, moeten ze worden ingevroren in een apart vat, waarvan de vorm en grootte zo moeten worden gekozen dat het ingevroren product in een zak past. Haal het product na het invriezen uit de container, doe het in een zak, vacuüm-pack, en plaats het terug in de vriezer. Vacuüm verpakte levensmiddelen kunnen worden verwarmd door onderdompeling en verwarming in warm water, de watertemperatuur mag niet hoger zijn dan 75 graden C.

ONDERHOUD EN OPSLAG

Na gebruik de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken. Laat de machine volledig afkoelen en ga verder met het onderhoud.

LET OP! Het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen.

Reinig de behuizing van het apparaat met een zachte doek bevochtigd met een oplossing van water en een mild reinigingsmiddel. Veeg droog. Als de binnenkant van het apparaat vervuild is, bijvoorbeeld met voedsel, moet het met een zachte doek of een papieren handdoek worden gereinigd. De afdichtingen en de lasstrip enkel met een zachte doek bevochtigd met een mild reinigingsmiddel reinigen. Vermijd overmatige druk tijdens het reinigen. Het gebruik van scherpe voorwerpen voor het reinigen kan de lasstrip of afdichting beschadigen.

Controleer voordat u het apparaat aansluit op de voeding of alle onderdelen zijn schoongemaakt en gedroogd. Sluit het deksel, maar klik er niet op. Wanneer u het product niet gebruikt, is het aan te raden om het deksel niet vast te klikken. De afdichtingen waarmee het apparaat is uitgerust, kunnen vervormen wanneer het deksel is vergrendeld, wat de correcte werking en prestaties van het apparaat kan beïnvloeden.

Bewaar het product op een droge plaats en in de schaduw. Bescherm de opslagruimte tegen ongeoorloofde toegang, vooral kinderen. Bewaar het product in eenheidspakketten die bij het product zijn geleverd.

TECHNISCHE PARAMETERS

Parameter	Meeteenheid	Waarde
Catalogusnummer		67881
Nominale spanning	[V~]	220 - 230
Nominale frequentie	[Hz]	50 - 60
Nominaal vermogen	[W]	165
Elektrische veiligheidsklasse		II
Beschermingsgraad van de behuizing (IP)		IPX0
Max. zakbreedte	[cm]	32
Luchtstroom	[l/min]	18
Gegenereerd vacuüm	[kPa]	-40 ÷ -90
Buitenste afmetingen (l x b x h)	[mm]	390 x 200 x 100
Massa	[kg]	2,35

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΜΟΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η μηχανή συσκευασιών κενού χρησιμοποιείται για δημιουργία συσκευασιών για τρόφιμα σε ειδικές σακούλες. Χάρη σε αυτή τη συσκευασία τρόφιμα παραμένουν φρέσκα περισσότερο καιρό και διατηρούν την θρεπτική αξία τους. Το προϊόν έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση και απαγορεύεται να το χρησιμοποιήσετε για τους εμπορικούς σκοπούς.

Προσοχή! Για τη μηχανή συσκευασιών κενού χρησιμοποιείτε μόνο τις σακούλες από πλαστικό [που προορίζονται ειδικά για τις μηχανές συσκευασιών κενού. Απαγορεύεται να χρησιμοποιείτε απλές σακούλες ή άλλες σακούλες που δεν προορίζονται στις μηχανές συσκευασιών κενού.

Προσοχή! Για συσκευασία τροφίμων πρέπει να χρησιμοποιείτε τις σακούλες που προορίζονται για τρόφιμα.

Κατάλληλη, αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξαρτάται από την κατάλληλη χρήση, τότε:

Πριν αρχίσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να διαβάσετε όλες τις οδηγίες χρήσης και να τις φυλάξετε.

Για τις βλάβες που υπέστησαν λόγω μη τήρηση των κανόνων ασφαλείας και των προτάσεων που αναφέρονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ο προμηθευτής δεν φέρει καμία ευθύνη.

ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ

Το προϊόν παραδίδεται σε πλήρη κατάσταση και δεν απαιτεί καμία συναρμολόγηση. Μαζί εμ το προϊόν δεν προμηθεύονται οι σακούλες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προσοχή! Διαβάστε όλες τις παρακάτω οδηγίες χρήσης. Το να μην τις τηρήσετε μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά ή τραυματισμού του σώματος.

ΤΗΡΗΣΤΕ ΤΙΣ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Δε επιτρέπεται να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή στο περιβάλλον με αυξημένο κίνδυνο έκρηξης όπου υπάρχουν εύφλεκτα υγρά, αέρια ή ατμοί. Πρέπει να τοποθετείτε τη συσκευή σε επίπεδες, ίσιες και σκληρές επιφάνειες. Όταν επιλέγετε τον τόπο πρέπει να λαμβάνετε υπόψη το χώρο που είναι απαραίτητο για τη σακούλα. Η σακούλα δεν επιτρέπεται να κρεμιέται έξω από τη μηχανή, πρέπει αν είναι στην ίδια επιφάνεια όπως η μηχανή. Σε αντίθετη περίπτωση η σακούλα μπορεί να βγει έξω από τη λαβή της μηχανής. Μην τοποθετείτε τη συσκευή δίπλα στις πηγές θερμότητας ή φλόγας. Η μηχανή έχει δυνατότητα να τυλίσσετε το καλώδιο τροφοδοσίας στη θήκη από κάτω της μηχανής ή από πίσω του περιβλήματος. Πριν από κλάθε χρήση πρέπει να ξετυλίσσετε το καλώδιο εντελώς. Πρέπει να συνδέσετε τη συσκευή μόνο στο ηλεκτρικό δίκτυο της τάσης και της συχνότητας που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα. Το φως του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας πρέπει να ταιριάζει στην υποδοχή του ηλεκτρικού δικτύου. Δεν επιτρέπεται να τροποποιήσετε το φως. Δε επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε κανένα προσαρμογέα με σκοπό να προσαρμόσετε τις φως στην πρίζα. Το μην τροποποιημένο φως που ταιριάζει στην πρίζα μειώνει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Αφού ολοκληρώσετε τη χρήση πρέπει αν αποσυνδέσετε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Αποφεύγετε επαφή με τις επιφάνειες με γείωση όπως σωλήνες, θερμάστρες και ψυγεία. Η γείωση του σώματος αυξάνει το κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Η συσκευή προσαρμόζεται μόνο για εσωτερική χρήση. Δεν επιτρέπεται να εκθέτετε τη συσκευή στην επαφή με τις βροχοπτώσεις ή υγρασία. Το νερό και η υγρασία που διαπερνάνε μέσα στη συσκευή αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό. Μην υπερφορτώνετε το καλώδιο ηλεκτρικής τροφοδοσίας. Μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο για μεταφορά, σύνδεση και αποσύνδεση του φως από την πρίζα. Αποφεύγετε επαφή του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας με θερμότητα, λάδια, αιχμές άκρες και κινητά εξαρτήματα. Βλάβη του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας αυξάνει το κίνδυνο ηλεκτροπλη-

ζίας. Σε περίπτωση βλάβης του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας (π.χ. κοπή, λειωμένη μόνωση), άμεσα πρέπει να αποσυνδέσετε το φως από την πρίζα και στη συνέχεια να παραδώσετε το προϊόν στο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών. Απαγορεύεται να χειρίζεστε το προϊόν με χαλασμένο καλώδιο τροφοδοσίας. Απαγορεύεται να επισκευάσετε το καλώδιο τροφοδοσίας, πρέπει αν αντικαταστήσετε το καλώδιο για ένα καινούργιο στο εξουσιοδοτημένο σέρβις. Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε τις επεκτάσεις, πρέπει να χρησιμοποιείτε τις επεκτάσεις με τις παραμέτρους τροφοδοσίας που αναφέρονται στην ονομαστική πινακίδα της συσκευής. Η διατομή των συρμάτων ης επέκτασης δεν επιτρέπεται να είναι μικρότερη από τη διατομή των συρμάτων του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας της συσκευής. Πρέπει να ελέγξετε τη μόνωση του καλωδίου ηλεκτρικής τροφοδοσίας και της επέκτασης ή να απευθυνθείτε στον κατασκευαστή της συσκευής και / ή της επέκτασης. Σε περίπτωση που παρατηρήσετε τη βλάβη οποιουδήποτε εξαρτήματος απαγορεύεται η συνεχής χρήση της. Σε αυτή την περίπτωση πρέπει να μεταδίδετε τη μηχανή στο εξουσιοδοτημένο σέρβις. Η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιείται από τα παιδιά ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών και από τα πρόσωπα με μειωμένες φυσικές και νοητικές ικανότητες καθώς και από τα πρόσωπα χωρίς εμπειρία και γνώση της συσκευής αν διασφαλιστεί η εποπτεία ή εκμάθηση χρήσης της συσκευής με τον ασφαλή τρόπο έτσι ώστε οι σχετικοί κίνδυνοι να είναι γνωστές. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά χωρίς εποπτεία δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρήσουν τη συσκευή. Η συσκευή προσαρμόζεται μόνο για οικιακή χρήση. Αφού εκτελείτε συσκευασία 20 σακουλών, πρέπει να αφήνετε τη μηχανή να ψύξει για 15 λεπτά. Πρέπει να περιμένετε ακόμη 20 λεπτά μεταξύ των συσκευασιών. Τότε πρέπει να αποσυνδέσετε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Σε περίπτωση θερμική υπερφόρτωσης το προϊόν μπορεί να σβήσει αυτόματα. Τότε πρέπει να αποσυνδέετε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα και να περιμένετε να ψύξει εντελώς η μηχανή.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Συσκευασία κενού αέρος

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά τη διάρκεια όλων των προετοιμασιών, πρέπει να αποσυνδέσετε το φως του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου.

Ανασηκώστε το καπάκι της συσκευής. Εάν το καπάκι είναι κλειστό με μάνταλο, πιέστε το, ξεκλειδώστε το καπάκι και στη συνέχεια σηκώστε το.

Μέσα στη συσκευή υπάρχει ένας διακόπτης ασφαλείας που θα επιτρέψει στη συσκευή να ξεκινήσει μόνο αφού κλείσει σωστά το καπάκι. Μην το πιέζετε με το καπάκι ανοιχτό, απαγορεύεται να μπλοκάρετε το διακόπτη ασφαλείας.

Προετοιμάστε τη σακούλα για χρήση στο μηχανήμα συσκευασίας. Χρησιμοποιείτε μόνο ειδικές σακούλες, που προορίζονται για χρήση μόνο σε μηχανές συσκευασίας κενού αέρα. Η σακούλα μπορεί να κοπεί ταιριάζοντας το μέγεθός της με το συσκευαζόμενο προϊόν. Υπενθυμίζεται ότι τα τρία άκρα της σακούλας είναι πάντα συγκολλημένα στο εργοστάσιο, και το κομμένο άκρο είναι ίσο (II) με και όχι μεγαλύτερο από το μέγιστο πλάτος των σακουλών που αναφέρονται στον πίνακα. Κατά την επιλογή του μεγέθους, βεβαιωθείτε ότι έχει απομείνει τουλάχιστον 5 cm σακούλας από το άκρο της στο συσκευαζόμενο προϊόν.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το θάλαμο για το ρολό της μεμβράνης. Τοποθετήστε το ρολό στο θάλαμο (IV), τραβήξτε προς τα έξω το επιθυμητό μήκος και στη συνέχεια χρησιμοποιήστε τον ενσωματωμένο κόφτη για να κόψετε τη μεμβράνη από το ρολό. Ο θάλαμος φιλοξενεί ρολό μεμβράνης μήκους έως 5 μέτρα.

Τοποθετήστε τη σακούλα έτσι ώστε να βρίσκεται πάνω από την ταινία θέρμανσης και το άκρο της προς συγκόλληση να είναι εντελώς μέσα στο παρέμβυσμα στο καπάκι (III). Ευθυγραμμίστε και τις δύο πλευρές της σακούλας έτσι ώστε να μην σχηματίζονται στρεβλώσεις, καμπύλες ή ρυτίδες. Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος. Κλείστε το καπάκι έτσι ώστε τα μάνταλα και στις δύο πλευρές του καπακιού να κλείσουν.

Η συσκευή εκκινείται όταν πατηθεί ένα από τα κουμπιά του πίνακα ελέγχου.

Το κουμπί «Vacuum&Seal» χρησιμοποιείται για τη συσκευασία κενού αέρος, μετά την οποία η μηχανή συσκευασίας αυτόματα συγκολλεί τη σακούλα. Εάν αυτό το κουμπί πατηθεί κατά τη διάρκεια της διαδικασίας συσκευασίας, ο συσκευαστής θα διακόψει τη διαδικασία. Το τέλος της εργασίας υποδεικνύεται από την ενδεικτική λυχνία δίπλα στο κουμπί που σβήνει.

Το κουμπί «Speed» χρησιμοποιείται για την επιλογή της ταχύτητας αναρρόφησης αέρα. Με το πάτημα αυτού του κουμπιού η ταχύτητα αλλάζει από χαμηλή σε υψηλή. Η επιλογή ταχύτητας υποδεικνύεται από τον φωτισμό του οργάνου χειρισμού με την κατάλληλη περιγραφή.

Το κουμπί «Food» χρησιμοποιείται για να ρυθμίσετε τη μέθοδο εργασίας ανάλογα με το αν θα συσκευαστούν ξηρά «Dry» ή υγρά «Moist». Η επιλογή του τρόπου λειτουργίας υποδεικνύεται από το φωτισμό του οργάνου χειρισμού με κατάλληλη περιγραφή.

Προσοχή! Πριν από τη συσκευασία υγρών τροφίμων, πρέπει αυτά να στεγνώσουν, η σακούλα δεν πρέπει να περιέχει περισσότερα από 10 ml υγρού μετά την τοποθέτηση των τροφίμων. Για τη συσκευασία τέτοιων τροφίμων θα πρέπει να χρησιμοποιείται χαμηλή ταχύτητα και λειτουργία συσκευασίας υγρών τροφίμων.

Το κουμπί «Canister» χρησιμοποιείται για την εξαγωγή αέρα από το δοχείο κενού που είναι συνδεδεμένο με τη μηχανή συσκευασίας μέσω ειδικού εύκαμπτου σωλήνα.

Το πλήκτρο «Pulse Vac» χρησιμοποιείται για την παλμική απορρόφηση του αέρα. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας όταν συσκευάζετε σε κενό αέρος ευαίσθητα τρόφιμα. Πατώντας και κρατώντας πατημένο αυτό το κουμπί, ο αέρας απορροφάται, η απελευθέρωση της πίεσης θα σταματήσει την αναρρόφηση. Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας δεν υπάρχει αυτόματη συγκόλληση του άκρου της σακούλας και του στενού κλεισίματός της. Αυτό πρέπει να γίνει με το χέρι με χρήση του κουμπιού «Seal».

Το κουμπί «Seal Only» χρησιμοποιείται μόνο για τη συγκόλληση του άκρου της σακούλας. Παραδείγματος χάριν, σε περίπτωση συγκόλλησης της μεμβράνης από το ρολό ή μετά την ολοκλήρωση της παλμικής αναρρόφησης αέρα.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η ταινία θέρμανσης μπορεί να είναι πολύ ζεστή. Αποφύγετε να την αγγίξετε όταν αφαιρείτε τη σακούλα από τη συσκευή. Η ταινία θέρμανσης καλύπτεται με ειδική προστατευτική ταινία. Μην τη αφαιρείτε.

Χρήση δοχείων κενού αέρος

Ο συσκευαστής μπορεί επίσης να ρουφήξει αέρα από τα δοχεία κενού αέρος. Το δοχείο πρέπει να κλείνεται όπως καθορίζεται στην τεκμηρίωση που επισυνάπτεται στο δοχείο. Στη συνέχεια, συνδέστε τη βαλβίδα του δοχείου με τη σύνδεση του δοχείου με ειδικό εύκαμπο σωλήνα. Κλείστε το καπάκι του συσκευαστή έτσι ώστε και τα δύο μάνταλα να κλείσουν. Πατήστε το κουμπί «Canister», ο συσκευαστής θα αρχίσει να ρουφεί τον αέρα από το δοχείο. Ο συσκευαστής είναι εξοπλισμένος με έναν αισθητήρα που θα σταματήσει αυτόματα την αναρρόφηση του αέρα από το δοχείο. Πριν αποσυνδέσετε τον εύκαμπο σωλήνα από το δοχείο, κλείστε τη βαλβίδα του δοχείου ώστε να μην εισέλθει αέρας μετά την αποσύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα από το δοχείο.

Διαδικασία σε περίπτωση ακατάλληλης λειτουργίας της μηχανής

Λειτουργία	Πιθανή αιτία και επίλυση
Η μηχανή δεν λειτουργεί	Ελέγξτε αν το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έχει ζημιές. Ελέγχετε αν η μηχανή δεν είναι συνδεδεμένη στην τροφοδοσία. Ελέγχετε αν η σακούλα είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στη μηχανή. Αν η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα λόγω υπερθέρμανσης, περιμένετε έως να ψύξει εντελώς.
Ο αέρας απορροφώνεται από τη σακούλα.	Ελέγχετε αν η σακούλα είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στη μηχανή. Ελέγχετε αν η συγκολλημένη άκρη της σακούλας είναι ίσια, δεν έχει πτυχές, ρυτίδες ή τρύπες. Ελέγχετε αν τα στεγανοποιητικά δεν είναι μολυσμένα.
Η σακούλα λαϊνεί.	Ο μάντας θερμικής συγκόλλησης είναι υπερβολικά θερμαινόμενος, πρέπει να αποσυνδέετε τη συσκευή από την τροφοδοσία και περιμένετε να ψύξει εντελώς.
Ο αέρας έρχεται στη σακούλα.	Η σακούλα είναι χαλασμένη. Ελέγξτε αν η σακούλα δεν έχει ζημιές. Τα προϊόντα που συσκευάζετε με αιχμές άκρες μπορεί να διατηρήσουν τη σακούλα. Ελέγχετε αν η συγκόλληση είναι σωστή αν το υγρό είναι που απορροφήθηκε μαζί με τον αέρα εμπόδιζε την κατάλληλη συγκόλληση της σακούλας. Ελέγχετε αν τα στεγανοποιητικά και ο μάντας θερμικής συγκόλλησης δεν είναι μολυσμένα.
Η σακούλα δεν είναι συγκολλημένη.	Ελέγχετε αν η σακούλα είναι σωστά τοποθετημένη μέσα στη μηχανή. Ελέγχετε αν η συγκολλημένη άκρη της σακούλας είναι ίσια, δεν έχει πτυχές, ρυτίδες ή τρύπες. Ελέγχετε αν τα στεγανοποιητικά δεν είναι μολυσμένα. Αν η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα λόγω υπερθέρμανσης, περιμένετε έως να ψύξει εντελώς.

Συμβουλές σχετικά με τη συσκευασία κενού τροφίμων

Η συσκευασία κενού επιτρέπει να καθυστερεί το χάλασμα τροφίμων. Τρόφιμα συσκευασμένα στις σακούλες κενού πιο αργά χάνει την θρεπτική αξία τους και παραμένει πιο φρέσκα περισσότερο καιρό.

Προσοχή! Η συσκευασία κενού δεν αντικαθιστά ψύξη και κατάψυξη τροφίμων. Κάθε τύπος τροφίμων που χαλάει και απαιτεί τη φύλαξη στο κρύο μέρος ή την κατάψυξη, απαιτεί την ίδια διαδικασία αφού τρόφιμα είναι στη συσκευασία κενού.

τα καλύτερα αποτελέσματα μπορεί να επιτευχθούν σε περίπτωση συσκευασίας φρέσκων τροφίμων. Αν η ποιότητα τροφίμων χειροτερεύει, η συσκευασία κενού μπορεί να καθυστερεί αυτή τη διαδικασία, αλλά δεν τη σταματάει. Οι αναερόβιοι και οι μικρο-οργανισμοί που μπορούν να δρουν στο περιβάλλον με μικρό περιεχόμενο οξυγόνου ακόμη έχουν την επίδραση στην επιδείνωση της ποιότητας των τροφίμων.

Μαγείρεμα, απόψυξη και ζέσταμα στο νερό των τροφίμων συσκευασμένων κενό επιτρέπει να διατηρείτε τη γεύση των τροφίμων και διευκολύνει να διατηρείτε καθαριότητα. Κατά τη θέρμανση των τροφίμων συσκευασμένων κενό με χρήση της κουζίνα

μικροκυμάτων, πάντα πρέπει να διατηρείτε τη σακούλα σε πολλά σημεία και έτσι επιτρέπεται να φεύγει ο ζεστός αέρας. Τα τρόφιμα συσκευασμένα στο κενό μπορεί να ζεσταίνονται μέσα από τη βύθιση και το ζέσταμα στο ζεστό νερό, αλλά η θερμοκρασία νερού δεν επιτρέπεται να υπερβεί 75 βαθμούς C.

Προσοχή! Απαγορεύεται να ζεσταίνετε τρόφιμα που είναι συσκευασμένα στο κενό με άλλο τρόπο, παραδείγματος χάριν με χρήση λίπους ή τοποθετώντας αυτά στο φούρνο.

Προσοχή! Τα τρόφιμα που χαλάνε γρήγορα πρέπει αν αποψύχονται στην κουζίνα μικροκυμάτων ή στο ψυγείο. Ποτέ δεν επιτρέπεται να αποψύχετε αυτά τα τρόφιμα αφήνοντας τα σε θερμοκρασία δωματίου.

Σε περίπτωση συσκευασίας κρέατος και ψαριών προτείνεται πρώτα τοποθετείτε τρόφιμα για 1-2 ώρες στον καταψύκτη τροφίμων. Από επιτρέπεται να συνδυάσετε τους φυσικούς χυμούς και ακόμη επιτρέπεται να διατηρήσετε το σχήμα τους. Αν δεν υπάρχει δυνατότητα εισαγωγικής ψύξης τροφίμων, προτείνεται να τοποθετείτε χαλαρά τυλιγμένο χαρτί κουζίνας μεταξύ του τροφίμου και της άκρης σακούλας που προορίζεται στη θερμική συγκόλληση. Το χαρτί κουζίνας απορροφάει χυμούς που εξάγουν από τρόφιμα κατά την απορρόφηση αέρα.

Σε περίπτωση συσκευασίας τυριών προτείνεται να συσκευάσετε το υπόλοιπο τυρί μετά από κάθε χρήση. Αν χρησιμοποιήσετε επαρκώς μεγάλη σακούλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξανά αφού κόψετε την προηγούμενη συγκόλληση.

Προσοχή! Λόγω κινδύνου σχετικά με τη δράση των αναεροβίων μαλακά τυριά ποτέ δεν επιτρέπεται να συσκευάζονται στο κενό.

Πριν από τη συσκευασία κενού προτείνεται να λευκάνετε λαχανικά. Το λεύκανση σταματάει τη δράση των ενζύμων που μπορεί να προκαλέσουν απώλεια γεύσης, χρώματος και δομής. Με σκοπό να λευκάνετε τα λαχανικά πρέπει να τα βυθίσετε για δεκάδες λεπτά σε βραζόμενο νερό και στη συνέχεια να τα βγάλετε και να τα βυθίσετε στο κρύο νερό. Διάρκεια λεύκανσης εξαρτάται από τον τύπο λαχανικού. Όσο πιο μικρά και πιο μαλακά λαχανικά, τόσο πιο κοντή είναι η διάρκεια λεύκανσης. Η λεύκανση μπορεί αν γίνει με χρήση της κουζίνας μικροκυμάτων ή υδρατμού.

Προσοχή! Τα λαχανικά κατά τη διατήρηση εκπέμπουν αέρια. Για αυτό το λόγο μετά από τη λεύκανση και τη συσκευασία κενού προτείνεται να διατηρείτε λαχανικά στον καταψύκτη τροφίμων.

Προσοχή! Λόγω κινδύνου σχετικά με τη δράση των αναεροβίων, φρέσκα μανιτάρια, κρεμμύδι και σκόρδο ποτέ δεν επιτρέπεται να συσκευάζονται στο κενό.

Προτείνεται λεπτομεριζόμενα προϊόντα να συσκευαστούν στο κενό στις αυθεντικές συσκευασίες. Έτσι προστατεύετε από το διαπέρασμα των λεπτών προϊόντων μαζί με το απορροφούμενο αέρα μέσα στη συσκευασία που μπορεί αν εμποδίσει κατάλληλη συγκόλληση κενού.

Πριν από τη συσκευασία κενού υγρών τροφίμων παραδείγματος χάριν των σουπών, πρέπει να τις καταψύξετε στην ξεχωριστή σκεύη, της οποίας σχήμα και μέγεθος πρέπει να προσαρμόσετε έτσι, ώστε το καταψυγμένο προϊόν χωράει στη σακούλα. Μετά καταψύξετε το προϊόν, πρέπει να το βγάλετε από τη σκεύη και να το βάλετε στη σακούλα, να το συσκευάσετε στο κενό, και στη συνέχεια το τοποθετήσετε στον καταψύκτη τροφίμων. Τα τρόφιμα συσκευασμένα στο κενό μπορεί να ζεσταίνονται μέσα από τη βύθιση και το ζέσταμα στο ζεστό νερό, αλλά η θερμοκρασία νερού δεν επιτρέπεται να υπερβεί 75 βαθμούς C.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΗ

Αφού τελειώσετε να χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να αποσυνδέσετε το φις του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα ηλεκτρικού δικτύου. Περιμένετε να ψύξει εντελώς η συσκευή και αρχίστε τη συντήρηση.

Προσοχή! Μην βυθίσετε τη συσκευή στο νερό ή σε κανένα άλλο υγρό. Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά μέσα τριβής.

Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με τη χρήση ενός μαλακού υφάσματος βρεγμένου με διάλυμα νερού και μαλακού απορρυπαντικού. Σκουπίστε μέχρι να στεγνώσει. Αν μέσα στη συσκευή υπάρχει ακαθαρσία π.χ. με τρόφιμα πρέπει να το καθαρίζετε με μαλακό υφάσμα ή χαρτί κουζίνας. Καθαρίζετε στεγανοποιητικά και μάντα θερμικής συγκόλλησης χρήση με χρήση ενός μαλακού υφάσματος βρεγμένου με διάλυμα νερού και μαλακού απορρυπαντικού. Αποφεύγετε υπερβολική συμπίεσης κατά τον καθαρισμό. Αιχμηρά αντικείμενα που χρησιμοποιείτε κατά τον καθαρισμό μπορεί να καταστρέψει τον μάντα θερμικής συγκόλλησης ή τα στεγανοποιητικά.

Πριν από τη σύνδεση της συσκευής στην τροφοδοσία, πρέπει να βεβαιωθείτε αν όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρισμένα και στεγνά. Κλείνετε το κάλυμμα αλλά μη το κλειδώνετε. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το προϊόν προτείνεται να μην κλειδώνετε το κάλυμμα. Τα στεγανοποιητικά τα οποία διαθέτει η μηχανή μπορεί να απομωρωθούν όταν κλείσετε το κάλυμμα και αυτό μπορεί να επηρεάσει την κατάλληλη λειτουργία και την απόδοση της συσκευής.

Φυλάξτε το προϊόν σε ένα στεγνό μέρος με σκιά. Προστατέψτε το σημείο φύλαξης από τα μη εξουσιοδοτημένα πρόσωπα, ειδικά τα παιδιά. Φυλάξτε το προϊόν στις γνήσιες συσκευασίες που παρέχονται μαζί με το προϊόν.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Παράμετρος	Μονάδα μέτρησης	Τιμή
Κωδικός καταλόγου		67881
Ονομαστική τάση	[V~]	220 - 230
Ονομαστική συχνότητα	[Hz]	50 - 60
Ονομαστική ισχύς	[W]	165
Κλάση ηλεκτρικής προστασίας		II
Βαθμός προστασίας περιβλήματος (IP)		IPX0
Μέγ. πλάτος σακούλας	[cm]	32
Ροή αέρα	[l/min]	18
Δημιουργούμενη υποπίεσης	[kPa]	-40 ÷ -90
Εξωτερικές διαστάσεις (πλάτος x βάθος x ύψος)	[mm]	390 x 200 x 100
Βάρος	[kg]	2,35

