

Vacuum sealer PH320

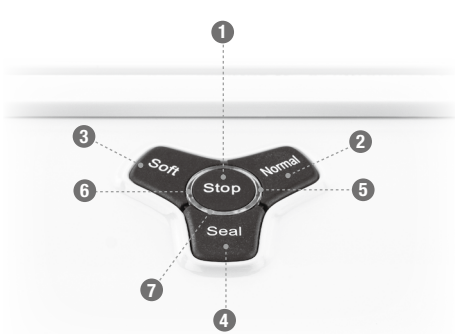
Peach 



Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso
Návod k obsluze
Návod na použitie
Instrukcja obsługi



Vacuum Sealer PH320



Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten zum Vakuumieren und Verschweißen von Beuteln bestimmt. Eine andere Verwendung oder Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Sicherheitshinweise

WARNUNG LEBENS- UND UNFALLGEFAHR FÜR KLEINKINDER UND KINDER!

Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit dem Verpackungsmaterial. Es besteht Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterial. Kinder unterschätzen häufig die Gefahren. Halten Sie Kinder stets vom Produkt fern. Dieses Produkt ist kein Spielzeug, es gehört nicht in Kinderhände. Kinder können die Gefahren, die im Umgang mit dem Produkt entstehen, nicht erkennen.

Dieses Produkt kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Produkts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Produkt spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Das Gerät ist kein Spielzeug. Halten Sie es von Kindern fern.

Vermeiden Sie Lebensgefahr durch elektrischen Schlag!

Überprüfen Sie vor jedem Netzanschluss das Produkt auf etwaige Beschädigungen.

Benutzen Sie das Produkt niemals, wenn Sie irgendwelche Beschädigungen feststellen.

Das Produkt enthält keine Teile, die vom Verbraucher gewartet werden können.

Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.

Ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt sind.

WARNUNG VOR HEISSEN OBERFLÄCHEN! VERBRENNUNGSGEFAHR!

Heizleiste 10 wird sehr heiß.

Berühren Sie unmittelbar nach dem Einschweißen nicht die Heizleiste 10, um Verletzungen zu vermeiden.

Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn es eingeschaltet ist.

Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs immer auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche.

Bitte lesen Sie vor Gebrauch die Bedienungsanleitung aufmerksam.

Benutzen Sie das Gerät nur in Innenräumen. Verwenden Sie es nicht draußen oder in einer feuchten Umgebung.

Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.

Halten Sie Gerät und Kabel von hohen Temperaturen und warmen sowie feuchten Umgebungen fern.

Das Gerät benötigt kein Schmiermittel. Verwenden Sie kein organisches Lösungsmittel, um das Gerät zu reinigen.

Schließen Sie nach Gebrauch nicht den Deckel des Geräts, um Druck auf die Gummidichtungen 11 zu vermeiden.

Die Vakuurröhre kann nicht gereinigt werden, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Versuchen Sie nicht, sehr wasserhaltige Lebensmittel zu vakuumieren.

Teilebeschreibung

- 1 Taste Stopp
- 2 Taste Vakuumieren Normal
- 3 Taste Vakuumieren Soft
- 4 Taste Einschweissen
- 5 Anzeige Normal - blau
- 6 Anzeige Soft - grün
- 7 Anzeige Einschweissen - rot
- 8 Deckel-Entriegelung (links und rechts)
- 9 Schweißauflage
- 10 Heizleiste
- 11 Dichtung
- 12 Schneidbalken
- 13 Schneidvorrichtung
- 14 Luftloch der Vakuumpumpe
- 15 Vakuumkammer
- 16 Sportsicherung
- 17 Deckel

Lieferumfang

- 1 Vakuumiergerät
- 1 Starterpaket
- 1 Bedienungsanleitung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliches Verpackungsmaterial.

Entfernen Sie die Transportsicherungen **16** aus der Vakuumkammer **15**. Lesen Sie sich dazu die Hinweise auf der Transportsicherung (Schnellanleitung) sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.

Funktionen

Vakuuieren Normal

Diese Vakuumiermethode eignet sich für trockene und wenig druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. harte Gemüse und Früchte, Trockenfleisch usw.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, klappen Sie den Deckel **17** nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbutels in der Vakuumkammer **15**.

Schließen Sie den Deckel **17** des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“-Geräusche hören. Drücken Sie die Vakuumier-Taste Normal **2**, um die Vakuumpumpe einzuschalten. Die Anzeige **5** leuchtet während des Vorgangs blau.

Sobald das Vakuumieren abgeschlossen ist, startet der Einschweißvorgang automatisch, die Anzeige **7** leuchtet rot. Ist dieser Schritt abgeschlossen, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die rote Anzeige **7** und die blaue Anzeige **5** erlöschen.

Hinweis: Sie können das Gerät im Notfall jederzeit über die Stopp-Taste **1** ausschalten.

Hinweis: Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten Deckel-Entriegelung **8** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **17** nach oben und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

Hinweis: Es wird empfohlen, erst den rechten und dann den linken Knopf zur Deckel-Entriegelung **8** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

Hinweis: Hinweis: Der Vakuumiervorgang kann 2 Minuten dauern. Wird in einem Vakuumbutel nach 2 Minuten kein vollständiges Vakuum erzeugt, drücken Sie die Stopp-Taste **1**. Drücken Sie die Vakuumier-Taste **2** erneut, um ein vollständiges Vakuum im Vakuumbutel zu erzeugen. Der Einschweißvorgang

startet danach automatisch. Wenn das Gerät nach einigen Sekunden nicht startet und die blaue Anzeige **5** blinkt, liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.

Hinweis: Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen Vakuumier- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

Vakuuieren Soft

Diese Vakuumiermethode eignet sich für feuchte und für druckempfindliche Lebensmittel wie z.B. weiche Gemüse und Früchte, Fleisch, Fisch, Brot usw.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, klappen Sie den Deckel **17** nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbutels in der Vakuumkammer **15**.

Schließen Sie den Deckel **17** des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“-Geräusche hören. Drücken Sie die Vakuumier-Taste Soft **3**, um die Vakuumpumpe einzuschalten. Die Anzeige **6** leuchtet während des Vorgangs grün.

Sobald das Vakuumieren abgeschlossen ist, startet der Einschweißvorgang automatisch, die Anzeige **7** leuchtet rot. Ist dieser Schritt abgeschlossen, schaltet sich das Gerät automatisch aus und die rote Anzeige **7** und die grüne Anzeige **6** erlöschen.

Hinweis: Sie können das Gerät im Notfall jederzeit über die Stopp-Taste **1** ausschalten.

Hinweis: Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten Deckel-Entriegelung **8** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **17** nach oben und entnehmen Sie den vakuumierten Beutel.

Hinweis: Es wird empfohlen, erst den rechten und dann den linken Knopf zur Deckel-Entriegelung **8** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

Hinweis: Der Vakuumiervorgang kann 2 Minuten dauern. Wird in einem Vakuumbutel nach 2 Minuten kein vollständiges Vakuum erzeugt, drücken Sie die Stopp-Taste **1**. Drücken Sie die Vakuumier-Taste **3** erneut, um ein vollständiges Vakuum im Vakuumbutel zu erzeugen. Der Einschweißvorgang startet danach automatisch. Wenn das Gerät nach einigen Sekunden nicht startet und die grüne Anzeige **6** blinkt, liegt eine Fehlfunktion des Geräts vor.

Hinweis: Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen Vakuumier- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

Einschweißen

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, klappen Sie den Deckel **17** nach oben und platzieren Sie die Öffnung des Vakuumbeutels in der Vakuumkammer **15**.

Drücken Sie die Einschweiß-Taste **4**, um den Beutel direkt ohne vorheriges Vakuumieren zu verschweißen. Während dem Schweissvorgang leuchtet die Anzeige (7) rot. Ist der Vorgang abgeschlossen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Hinweis: Es wird empfohlen den Deckel erst nach weiteren ca. 10 Sekunden zu öffnen, damit sich die Schweißnaht optimal verfestigen kann.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten Deckel-Entriegelung **8** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **17** nach oben und entnehmen Sie den verschweissten Beutel.

Hinweis: Es wird empfohlen, erst den rechten und dann den linken Knopf zur Deckel-Entriegelung **8** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

Hinweis: Es wird empfohlen, zwischen den einzelnen Vakuumier- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

Schneiden

Das Vakuumiergerät ist mit einer Schneidvorrichtung ausgestattet. Bringen Sie die Schneidvorrichtung **13** in die äusserst linke oder rechte Position. Klappen Sie den Schneidbalken **12** nach oben, legen Sie die Vakuumierfolie (-Beutel) unter den Schneidbalken, klappen Sie diesen zu und rasten Sie ihn ein um die Folie zu fixieren. Schieben Sie die Schneidvorrichtung **13** zur Seite und zerschneiden Sie die Folie.

Vakuumbbeutel mit einer Folienrolle selbst herstellen

Verwenden Sie die Schneidvorrichtung **13**, um die benötigte Menge von der Einschweißfolie abzuschneiden.

Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an, klappen Sie den Deckel **17** nach oben und legen Sie ein Folienende flach auf die Schweißauflage **9** und fixieren Sie die Folie.

Schließen Sie den Deckel **17** des Geräts, indem Sie die beiden Seiten des Deckels fest nach unten drücken, bis Sie „Klick“-Geräusche hören.

Drücken Sie die Einschweiß-Taste **4**. Während dem Schweissvorgang leuchtet die Anzeige **7** rot. Ist der Vorgang abgeschlossen, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Zum Öffnen des Gerätes drücken Sie die beiden Tasten Deckel-Entriegelung **8** auf der linken und rechten Seite des Gerätes. Klappen Sie den Deckel **17** nach oben und

entnehmen Sie den verschweissten Beutel.

Hinweis: Es wird empfohlen, erst den rechten und dann den linken Knopf zur Deckel-Entriegelung **8** zu drücken. Dadurch können Sie den Deckel einfacher öffnen.

Hinweis: Es wird empfohlen zwischen den einzelnen Vakuumier- und Einschweißvorgängen 20 Sekunden zu warten.

Wichtige Hinweise:

Wenn Sie 20 Beutel kontinuierlich versiegelt haben, lassen Sie das Gerät etwa 10 Minuten abkühlen. Während dieser Abkühlphase können Sie das Gerät nicht starten. Nach der Abkühlphase können Sie das Gerät wie gewohnt benutzen.

Das Gerät ist nicht geeignet für das Vakuumieren von flüssigen Lebensmitteln.

Die Breite der Vakuumbbeutel und Folienrollen beträgt maximal 30 cm.

Verwenden Sie zum Vakuumieren Vakuumbbeutel. Einfache Beutel sind nur für das Einschweißen und nicht zum Vakuumieren geeignet.

Das Vakuumieren verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln, kann das Verderben aber nicht verhindern.

Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker.

Tauchen Sie das Gerät und das Kabel zum Reinigen niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.

Verwenden Sie nach dem Abkühlen des Geräts einen weichen Schwamm oder ein weiches Tuch zur Reinigung der Geräteoberfläche und der Vakuumkammer **15**.

Verwenden Sie zur Reinigung keine Bürste, damit die Geräteoberfläche nicht zerkratzt wird.

Verwenden Sie ein Taschentuch oder ein weiches Tuch, um die Vakuumkammer **15** von Speiseresten und Flüssigkeiten zu reinigen.

Halten Sie das Innere und Äußere des Geräts trocken, damit das Gerät für den nächsten Gebrauch wieder bereit ist.

Fehlerbehebung

Das Gerät funktioniert nicht

Prüfen Sie, ob das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist.

Untersuchen Sie das Kabel, den Netzstecker und das Gerät auf Beschädigungen.

Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn eine Beschädigung vorliegt.

Es wird kein vollständiges Vakuum im Beutel erzeugt

oder das automatische Einschweißen erfolgt nicht

Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Vakuumbetels vollständig innerhalb der Vakuunkammer (14) positioniert ist.

Überprüfen Sie, ob sich die Dichtung **11** gelöst hat.

Vergewissern Sie sich, dass kein Schmutz an Heizleiste **10** und Dichtung **11** haftet.

Prüfen Sie, ob der Gerätedeckel **17** fest geschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass keine Luft durch ein Loch in den Vakuumbbeutel eindringen kann. Tauchen Sie zum Test den Vakuumbbeutel in Wasser ein. Steigen Luftbläschen auf, verliert der Beutel Luft. Tauschen Sie den Beutel aus.

Nach dem Vakuumieren dringt Luft in den verschweißten Beutel ein

Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich Falten, Öl oder andere Flüssigkeiten an der Schweißauflage befinden. Öffnen Sie die Beutel und reinigen Sie die Schweißauflage **9**. Legen Sie die Beutel flach auf die Schweißauflage **9**, um ihn zu vakuumieren und zu verschweißen.

Überprüfen Sie, ob durch die Lebensmittel Luft oder Flüssigkeit im Vakuumbbeutel entstanden ist. In diesem Fall öffnen Sie die Vakuumbbeutel, um sie erneut zu vakuumieren und zu verschweißen. Alternativ können Sie den Vakuumbbeutel auch gegen einen neuen austauschen. Bei wasserhaltigen Lebensmitteln empfiehlt es sich, die Lebensmittel vorher einzufrieren und dann zu vakuumieren und einzuschweißen.

Das Vakuumieren funktioniert nicht einwandfrei

Ist die Heizleiste **10** überhitzt, kann sie die Beutel schmelzen. Öffnen Sie den Deckel des Vakuumiergeräts und lassen die Heizleiste **10** ein paar Minuten abkühlen.

Dieser Fehler kann auftreten, wenn sich Falten, Öl oder andere Flüssigkeiten an der Schweißauflage **9** oder der Heizleiste **10** befinden. Reinigen Sie Schweißauflage **9** oder der Heizleiste **10** und starten Sie den Vorgang erneut.

Hinweis: Die Heizleiste kann sehr heiss werden.

Berühren Sie diese deshalb niemals mit der blossen Hand.

Warten Sie nach dem abgeschlossenen Vakuumiervorgang 20 Sekunden, bevor Sie für den nächsten Einschweißvorgang auf die Einschweiß-Taste **3** drücken.

Lebensmittel-Haltbarkeit

Durch das Vakuumieren wird den Lebensmitteln Luft entzogen. Dadurch wird Oxidation vermieden und Bakterienbefall verhindert.

Lagerung, Raumtemperatur	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Roher Reis und Teigwaren	5 - 6 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknetes	1 - 2 Monate	12 Monate
Kaffee/Tee	2 - 3 Monate	12 Monate
Brot/ Brötchen	2 - 3 Tage	7 - 8 Tage

Lagerung gekühlt (+5 / -2°C)	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Wild	2 - 3 Tage	30 - 40 Tage
Rindfleisch	3 - 4 Tage	30 - 40 Tage
Geflügel	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18 - 20 Tage
Frisches Obst	3 - 7 Tage	8 - 25 Tage
Gekochte Teigwaren	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage

Lagerung tiefgekühlt (-15 / -18°C)	Nicht vakuumierte Lagerung	Vakuumierte Lagerung
Fleisch, Fisch, Geflügel	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	24 - 36 Monate
Obst	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Backwaren	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Kaffeebohnen	6 - 9 Monate	24 - 36 Monate

Intended use

This device is only intended for use in private households to vacuum and heat-seal bags. Any other use or modification to the device shall be considered improper use.

Safety notes

WARNING – DANGER TO LIFE AND RISK OF ACCIDENTS FOR INFANTS AND CHILDREN!

Never leave children alone and unsupervised with the packaging material. The packaging material poses a suffocation hazard. Children frequently underestimate the dangers. Always keep children away from the product. This product is not a toy and should be kept out of the reach of children. Children cannot recognise the risks associated with the use of the product.

This product may be used by children aged 8 years and up, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental capacities, or those lacking experience and/or knowledge, as long as they are supervised or instructed in the safe use of the product and they understand the associated risks. Do not allow children to play with the product. Never allow children to clean or maintain this product unsupervised.

The device is not a toy. Keep it out of the reach of children.

Avoid danger to life from electric shock!

Always check the product for damage before connecting it to the power supply.

Never use the product if it is damaged in any way.

The product contains no parts which can be serviced by the user.

Repairs to the product must be performed by authorised specialised companies or customer service. Improper repairs could result in significant hazards to the user. This will also void the warranty.

Unplug the mains plug when the device is not in use.

Do not use the product if the cable or the plug have been damaged.

WARNING - HOT SURFACES! HAZARD OF BURNS!

The heating element **7** can become very hot.

To prevent injuries, do not touch the heating element **7** immediately after shrink-wrapping.

Do not leave the device unattended when it is switched on.

Always place the device on a flat, solid and heat-resistant work surface during use.

Carefully read the operating instructions before use.

Only operate the device indoors. Do not use it outside or in a damp environment.

Do not use the device in conjunction with an extension cable.

Keep the device and cable away from high temperatures and warm or damp environments.

The device does not require a lubricating agent. Do not use an organic solvent to clean the device.

To prevent pressure on the rubber seal **11** do not close the cover of the device after use.

To prevent damage to the device, the vacuum tube cannot be cleaned. Please do not vacuum food products which contain a lot of water.

Parts description

- 1** Stop button
- 2** Vacuum key Normal
- 3** Vacuum key Soft
- 4** Heat seal button
- 5** Display Normal - blue
- 6** Display Soft - green
- 7** Display heat sealing - red
- 8** Cover release (left and right)
- 9** Welding support
- 10** Heating strip
- 11** Seal
- 12** Cutting bar
- 13** Cutting device
- 14** Vacuum pump air hole
- 15** Vacuum chamber
- 16** Transport lock
- 17** Cover

Scope of delivery

- 1 Vacuum Sealer
- 1 Starterpack
- 1 Operating instructions

Before first use

Remove all packaging material before first use.

Remove the transport lock **16** from the vacuum chamber **15**. Carefully read the notes in the quick start guide and keep this in a safe place.

Functions

Vacuumping Normal

This is a vacuuming method suitable for dry and low pressure sensitive food products such as hard vegetables and fruits, dried meat, etc.

Connect the unit to the mains, fold the cover **17** upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber **15**.

Close the cover **17** by firmly pressing both sides of the cover down until you hear "clicking" sound. Press the vacuum button Normal **2** to switch on the vacuum pump. The LED **5** will light up blue during this process.

As soon as vacuuming is completed, the sealing process starts automatically and the indicator **7** lights up red. When this step is completed, the machine switches off automatically and the red indicator **7** and the blue indicator **5** turn off.

Note: It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds, so that the welding seam can harden optimally.

To open the unit, press the two buttons cover release **8** on the left and right side of the unit. Fold the lid **17** upwards and remove the vacuum bag.

Note: It is recommended to press first the right and then the left button to unlock the cover **3**. This makes it easier to open the cover.

Note: The vacuuming process can take 2 minutes. If full vacuum is not generated in a vacuum bag after 2 minutes, press the stop button **1**. Press the vacuum button **2** again to create a full vacuum in the vacuum bag. The sealing process then starts automatically. If the unit does not start after a few seconds and the blue display **5** flashes, there is a malfunction of the unit.

Note: It is recommended to wait 20 seconds between each vacuuming and sealing operation.

Vacuumping Soft

This vacuuming method is suitable for humid and pressure sensitive food such as soft vegetables and fruits, meat, fish, bread, etc.

Connect the unit to the mains, fold the cover **17** upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber **15**.

Close the cover **17** by firmly pressing both sides of the cover down until you hear "clicking" sound. Press the vacuum button Soft **3** to switch on the vacuum pump. The LED **6** will light up green during this process.

As soon as vacuuming is completed, the sealing process starts automatically and the indicator **7** lights up red. When this step is completed, the machine switches off

automatically and the red indicator **7** and the green indicator **6** turn off.

Note: It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds, so that the welding seam can harden optimally.

To open the unit, press the two buttons cover release **8** on the left and right side of the unit. Fold the lid **17** upwards and remove the vacuum bag.

Note: It is recommended to press first the right and then the left button to unlock the cover **3**. This makes it easier to open the cover.

Note: Note: The vacuuming process can take 2 minutes. If full vacuum is not generated in a vacuum bag after 2 minutes, press the stop button **1**. Press the vacuum button **2** again to create a full vacuum in the vacuum bag. The sealing process then starts automatically. If the unit does not start after a few seconds and the blue display **5** flashes, there is a malfunction of the unit.

Note: It is recommended to wait 20 seconds between each vacuuming and sealing operation.

Heat sealing

Connect the unit to the mains, fold the cover **17** upwards and place the opening of the vacuum bag in the vacuum chamber **15**.

Press the sealing button **4** to seal the bag directly without prior vacuuming. The display **7** lights up red during the sealing process. When the process is completed, the machine switches off automatically.

Note: It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds, so that the welding seam can harden optimally.

To open the unit, press the two buttons cover release **8** on the left and right side of the unit. Fold the lid **17** upwards and remove the vacuum bag.

Note: It is recommended to press first the right and then the left button to unlock the cover **3**. This makes it easier to open the cover.

Note: It is recommended to wait 20 seconds between each vacuuming and sealing operation.

How to make vacuum bags yourself with a film roll

Use the cutting device **13** to cut the required amount from the vacuum film roll.

Connect the device to the mains, fold the lid **17** upwards and place one end of the film flat on the sealing support **9** and fix the film in place.

Press the sealing button **4** to seal the bag directly without prior vacuuming. The display **7** lights up red during the sealing process. When the process is

completed, the machine switches off automatically.

Note: It is recommended to open the lid only after a further approx. 10 seconds, so that the welding seam can harden optimally.

To open the unit, press the two buttons cover release **8** on the left and right side of the unit. Fold the lid **17** upwards and remove the vacuum bag.

Note: It is recommended to press first the right and then the left button to unlock the cover **3**. This makes it easier to open the cover.

Note: It is recommended to wait 20 seconds between each vacuuming and sealing operation.

Important notes:

If you have sealed 20 bags continuously, allow the unit to cool down for about 10 minutes. You cannot start the unit during this cooling phase. After the cooling phase you can use the unit as usual.

The unit is not suitable for vacuuming liquid foods.

The maximum width of the vacuum bags and film rolls is 30 cm.

Use vacuum pouches for vacuuming. Simple pouches are only suitable for sealing and not for vacuuming.

Vacuuming extends the shelf life of food, but cannot prevent it from deterioration.

Cleaning and maintenance

Unplug the mains plug from the power supply before cleaning.

Never immerse the device or the cable in water or another liquid to clean them.

After the device has cooled down, use a soft sponge or a soft cloth to clean the device surface and the vacuum chamber **15**.

Do not use brushes to clean it as this could scratch the device surface.

Use a handkerchief or a soft towel to clean food remnants and liquids from the vacuum chamber **15**.

Keep the inside and the outside of the device dry so that the device is ready for use.

Troubleshooting

The device does not function

Check to see if the device has been connected to the power supply.

Examine the cable, the mains plug and the device for damage. Do not use the product if it has been damaged.

A complete vacuum is not created within the bag or automatic heat-sealing does not occur

Ensure that the open end of the vacuum bag is positioned fully within the vacuum chamber **14**.

Check to see if the rubber seal **11** has loosened.

Ensure that there is no dirt on the heating element **10** or the rubber seal **11**.

Check to see if the device cover is closed securely.

Ensure that no air can get into the vacuum bag through a hole. Immerse the vacuum bag in water to test this. If air bubbles rise up, then the bag is losing air. Get a new bag.

Air gets into the heat sealed bag after vacuuming

This problem may occur if creases, oil or other liquids are on the heat seal surface **6**. Open the bag and clean the heat seal surface **9**. Place the bag flat on the sealing surface **9** to vacuum and heat seal it.

Check to see if air or liquid has entered the vacuum bag because of the food product. If this is the case, open the vacuum bag to vacuum and heat-seal it again. Alternatively, you can use another vacuum bag. For food products which contain a lot of water, we recommend that you freeze the food product before vacuuming and heat sealing it.

The vacuum process does not function perfectly

If the heating element **10** becomes overheated, the bag may melt. Open the cover of the vacuum sealer and allow the heating element **10** to cool down for a few minutes.

This error can occur if there are wrinkles, oil or other liquids on the sealing support **9** or the heating bar **10**. Clean the sealing support **9** or the heating bar **10** and start the process again.

Note: The heating strip can become very hot. Never touch it with your bare hand.

Wait 20 seconds after the vacuuming process is finished before you press the heat seal button **5** for the next process.

Food product shelf life

Vacuuming removes the air from food products. As a result, oxidation and bacterial contamination are prevented.

Storage, room temperature	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Raw rice and pasta	5 - 6 months	12 months
freeze-dried	1 - 2 months	12 months
Coffee/tea	2 - 3 months	12 months
Bread/ bread rolls	2 - 3 days	7 - 8 days

Storage, chilled (+5 / -2°C)	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Game (meat)	2 - 3 days	30 - 40 days
Beef	3 - 4 days	30 - 40 days
Poultry	2 - 3 days	6 - 9 days
Whole fish	1 - 3 days	4 - 5 days
Raw vegetables	5 days	18 - 20 days
Fresh fruit	3 - 7 days	8 - 25 days
Boiled pasta	2 - 3 days	8 - 12 days

Storage, deep-frozen (-15 / -18°C)	Non-vacuumed storage	Vacuumed storage
Meat, fish, poultry	6 months	2 - 3 years
Minced meat	4 months	12 months
Vegetables	8 - 10 months	2 - 3 years
Fruit	6 - 12 months	2 - 3 years
Bakery products	6 - 12 months	2 - 3 years
Coffee beans	6 - 9 months	2 - 3 years

Utilisation conforme

Cet appareil est uniquement destiné à être utilisé dans les foyers pour faire le vide et souder des sacs. Toute autre utilisation ou modification de l'appareil doit être considérée comme une utilisation inappropriée.

Consignes de sécurité

AVERTISSEMENT - DANGER DE MORT ET RISQUE D'ACCIDENTS POUR LES NOURRISSONS ET LES ENFANTS!

Ne laissez jamais les enfants seuls et sans surveillance avec le matériel d'emballage. Le matériau d'emballage présente un risque de suffocation. Les enfants sous-estiment souvent les dangers. Tenez toujours les enfants éloignés du produit. Ce produit n'est pas un jouet et doit être gardé hors de la portée des enfants. Les enfants ne peuvent pas reconnaître les risques associés à l'utilisation du produit.

Ce produit peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes manquant d'expérience et/ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre du produit et qu'ils comprennent les risques associés. Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit. Ne laissez jamais les enfants nettoyer ou entretenir ce produit sans surveillance.

L'appareil n'est pas un jouet. Garder hors de la portée des enfants.

Évitez tout danger de choc électrique!

Vérifiez toujours que l'appareil n'est pas endommagé avant de le brancher à l'alimentation électrique.

Ne jamais utiliser le produit s'il est endommagé.

Le produit ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur.

Les réparations du produit doivent être effectuées par des entreprises spécialisées agréées ou par le service clientèle. Des réparations inadéquates peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. Ceci annulera également la garantie.

Débranchez la fiche secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la fiche ont été endommagés.

ATTENTION - SURFACES CHAUDES! RISQUE DE BRÛLURES!

L'élément chauffant 10 peut devenir très chaud.

Pour éviter les blessures, ne pas toucher l'élément chauffant 10 immédiatement après la rétraction.

Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est allumé.

Toujours placer l'appareil sur une surface de travail plane, solide et résistante à la chaleur pendant l'utilisation.

Lisez attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.

N'utilisez l'appareil qu'à l'intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un environnement humide.

Ne pas utiliser l'appareil avec un câble de rallonge.

Tenez l'appareil et le câble à l'écart des températures élevées et des environnements chauds ou humides.

L'appareil ne nécessite pas de lubrifiant. Ne pas utiliser de solvant organique pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter toute pression sur le joint en caoutchouc 8, ne pas refermer le couvercle de l'appareil après utilisation.

Pour éviter d'endommager l'appareil, le tube à vide ne peut pas être nettoyé. Veuillez ne pas aspirer les produits alimentaires qui contiennent beaucoup d'eau.

Pour éviter toute blessure, n'ouvrez pas le couvercle et ne touchez pas la chambre à vide 10 lorsque l'appareil est branché sur le secteur.

Description des pièces

- 1 Bouton d'arrêt
- 2 Clé à sous-vide Normal
- 3 Clé à sous-vide Soft
- 4 Clé à thomosoudage
- 5 Affichage Normal - bleu
- 6 Affichage Soft - vert
- 7 Affichage des soudures - rouge
- 8 Communiqué de presse (à gauche et à droite)
- 9 Soutien à la soudure
- 10 Élément chauffant
- 11 Joint d'étanchéité
- 12 Barre de coupe
- 13 Dispositif de coupe
- 14 Purge de la pompe à vide
- 15 Chambre à vide
- 16 Sécurité des transports
- 17 Couvercle

Contenu de la livraison

- 1 Appareil à faire le vide
- 1 Pack de démarrage
- 1 Mode d'emploi

Avant la première utilisation

Enlever tous les matériaux d'emballage avant la première utilisation.

Retirer le dispositif de sécurité au transport **16** de la chambre à vide **15**. Lisez attentivement les notes du guide de démarrage rapide et conservez-les en lieu sûr.

Fonctions

Vider Normal

Cette méthode sous vide convient aux produits alimentaires secs et moins sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes durs, la viande séchée, etc.

Branchez l'appareil sur le secteur, rabattez le couvercle **17** vers le haut et placez l'ouverture du sac à vide dans la chambre à vide **15**.

Fermez le couvercle **17** de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". Appuyer sur le bouton de vide Normal **2** pour mettre la pompe à vide en marche. La LED **5** s'allume en bleu pendant ce processus.

Dès que la mise sous vide est terminée, le processus de thermo-soudure démarre automatiquement et l'indicateur **7** s'allume en rouge. Lorsque cette étape est terminée, la machine s'éteint automatiquement et les voyants rouge **7** et bleu **5** s'éteignent.

Remarque: En cas d'urgence, vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil à l'aide du bouton d'arrêt **1**.

Remarque: Il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires, afin que le cordon de soudure puisse durcir de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons "Cover release" **8** situés à gauche et à droite de l'appareil. Rabattez le couvercle **17** vers le haut et retirez le sac à vide.

Remarque: Il est recommandé d'appuyer d'abord sur le bouton de droite puis sur celui de gauche pour déverrouiller le couvercle **8**. Il est ainsi plus facile d'ouvrir le couvercle.

Remarque: Le processus d'aspiration peut prendre jusqu'à 2 minutes. Si un vide complet ne peut pas être créé dans un sac à vide après 2 minutes, appuyez sur le bouton d'arrêt **1**. Appuyer à nouveau sur la touche de vide Normal **2**. Le processus de thermosoudage démarrera ensuite automatiquement.

Remarque: Nous vous recommandons d'attendre 20

secondes entre l'aspiration individuelle et le thermo-soudage.

Vider Soft

Cette méthode de mise sous vide convient aux aliments humides et sensibles à la pression, tels que les fruits et légumes mous, la viande, le poisson, le pain, etc.

Branchez l'appareil sur le secteur, rabattez le couvercle **17** vers le haut et placez l'ouverture du sac à vide dans la chambre à vide **15**.

Fermez le couvercle **17** de l'appareil en appuyant fermement sur les deux côtés du couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un "clic". Appuyer sur le bouton de vide Soft **3** pour mettre la pompe à vide en marche. La LED **6** s'allume en vert pendant ce processus.

Dès que la mise sous vide est terminée, le processus de thermo-soudure démarre automatiquement et l'indicateur **7** s'allume en rouge. Lorsque cette étape est terminée, la machine s'éteint automatiquement et les voyants rouge **7** et vert **6** s'éteignent.

Remarque: En cas d'urgence, vous pouvez à tout moment éteindre l'appareil à l'aide du bouton d'arrêt **1**.

Remarque: Il est recommandé de n'ouvrir le couvercle qu'après environ 10 secondes supplémentaires, afin que le cordon de soudure puisse durcir de manière optimale.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons "Cover release" **8** situés à gauche et à droite de l'appareil. Rabattez le couvercle **17** vers le haut et retirez le sac à vide.

Remarque: Il est recommandé d'appuyer d'abord sur le bouton de droite puis sur celui de gauche pour déverrouiller le couvercle **8**. Il est ainsi plus facile d'ouvrir le couvercle.

Remarque: Le processus d'aspiration peut prendre jusqu'à 2 minutes. Si un vide complet ne peut pas être créé dans un sac à vide après 2 minutes, appuyez sur le bouton d'arrêt **1**. Appuyer à nouveau sur la touche de vide Soft **3**. Le processus de thermosoudage démarrera ensuite automatiquement.

Remarque: Nous vous recommandons d'attendre 20 secondes entre l'aspiration individuelle et le thermo-soudage.

Thermosoudage

Branchez l'appareil sur le secteur, rabattez le couvercle **17** vers le haut et placez l'ouverture du sac à vide dans la chambre à vide **15**.

Appuyez sur le bouton de thermosoudage **4** pour sceller le sac directement sans mise sous vide préalable. Durant le processus de thermosoudage, l'écran **7** s'allume en rouge. Lorsque le processus est terminé, la machine

s'éteint automatiquement.

Remarque: Nous vous recommandons d'attendre 20 secondes entre l'aspiration individuelle et le thermo-scellage.

Créer soi-même des sachets sous vide avec un rouleau de film

Utilisez le dispositif de coupe 15 pour découper la quantité nécessaire dans la feuille d'emballage rétractable.

Branchez l'appareil au secteur, pliez le couvercle 17 vers le haut et placez une extrémité du film à plat sur le support de scellage 9 et fixez le film en place.

Pour ouvrir l'appareil, appuyez sur les deux boutons "Cover release" 8 situés à gauche et à droite de l'appareil. Rabattez le couvercle 17 vers le haut et retirez le sac à vide.

Remarque: Il est recommandé d'appuyer d'abord sur le bouton de droite puis sur celui de gauche pour déverrouiller le couvercle 8. Il est ainsi plus facile d'ouvrir le couvercle.

Remarque: Nous vous recommandons d'attendre 20 secondes entre l'aspiration individuelle et le thermo-soudage.

Remarques importantes:

Si vous avez scellé 20 sacs en continu, laissez l'appareil refroidir pendant environ 10 minutes. Vous ne pouvez pas démarrer l'appareil pendant cette phase de refroidissement. Après la phase de refroidissement, vous pouvez utiliser l'appareil comme d'habitude.

L'appareil n'est pas adapté à mettre sous vide de produits alimentaires liquides.

La largeur du sac sous vide et des rouleaux de film doit être jusqu'à 30 cm maximum.

Utiliser un sac à vide pour vider. Les sacs normaux ne conviennent qu'à la thermosoudabilité et non à la mise sous vide.

La mise sous vide prolonge la durée de conservation des produits alimentaires, mais ne peut pas les empêcher de se détériorer.

Nettoyage et entretien

Débranchez la fiche secteur de l'alimentation avant le nettoyage.

Ne jamais immerger l'appareil ou le câble dans de l'eau ou un autre liquide pour les nettoyer.

Après le refroidissement de l'appareil, utilisez une éponge douce ou un chiffon doux pour nettoyer la surface de l'appareil et la chambre à vide 15.

N'utilisez pas de brosses pour le nettoyer car cela pourrait rayer la surface de l'appareil.

Utilisez un mouchoir ou une serviette douce pour nettoyer les restes de nourriture et les liquides de la chambre à vide 15.

Maintenez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil au sec afin que l'appareil soit prêt à fonctionner.

Dépannage

L'appareil ne fonctionne pas

Vérifiez si l'appareil est branché à l'alimentation électrique.

Vérifiez que le câble, la fiche secteur et l'appareil ne sont pas endommagés. Ne pas utiliser le produit s'il a été endommagé.

Un vide complet n'est pas créé dans le sac ou il n'y a pas de thermosoudage automatique

Veillez à ce que l'extrémité ouverte du sachet sous vide soit complètement positionnée dans la chambre à vide 14.

Vérifier si le joint en caoutchouc 11 s'est desserré.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas de saleté sur l'élément chauffant 10 ou le joint en caoutchouc 11.

Vérifiez si le couvercle de l'appareil est bien fermé.

Veillez à ce qu'aucun air ne pénètre dans le sac à vide par un trou. Plonger le sac sous vide dans de l'eau pour tester ceci. Si des bulles d'air se lèvent, le sac perd de l'air. Prends un nouveau sac.

L'air pénètre dans le sachet scellé à chaud après vider

Cette erreur peut se produire s'il y a des plis, de l'huile ou d'autres liquides sur le support de scellage 9 ou la barre chauffante 10. Nettoyez le support de soudure 9 ou la barre chauffante 10 et recommencez le processus.

Vérifier si de l'air ou du liquide a pénétré dans le sac sous vide à cause du produit alimentaire. Si c'est le cas, ouvrez le sachet sous vide et refermez-le à nouveau hermétiquement. Vous pouvez aussi utiliser un autre sac sous vide. Pour les produits alimentaires qui contiennent beaucoup d'eau, nous vous recommandons de congeler le produit avant de passer le processus de vide et de le souder.

Le processus de vide ne fonctionne pas parfaitement

Si l'élément chauffant 10 surchauffe, le sac peut fondre. Ouvrir le couvercle de l'appareil et laisser refroidir l'élément chauffant 10 pendant quelques minutes.

Cette erreur peut se produire si des plis, de l'huile ou d'autres liquides se trouvent sur la surface du thermosoudage 9.

Remarque: la bande chauffante peut devenir très chaude. Ne le touchez jamais à main nue.

Attendez 20 secondes après la fin du thermosoudage avant d'appuyer sur le bouton de thermosoudage **3** pour passer au processus suivant.

Durée de conservation des produits alimentaires

La mise sous vide élimine l'air des produits alimentaires. Ainsi, l'oxydation et la contamination bactérienne sont évitées.

Stockage, température ambiante	sans mise sous vide	mise sous vide
Riz cru et pâtes alimentaires	5 - 6 mois	12 mois
Lyophilisé	1 - 2 mois	12 mois
Café / thé	2 - 3 mois	12 mois
Pain / petits pains	2 - 3 jours	7 - 8 jours

Stockage, réfrigéré (+5 / -2°C)	sans mise sous vide	mise sous vide
Gibier (viande)	2 - 3 jours	30 - 40 jours
Boeuf	3 - 4 jours	30 - 40 jours
Volaille	2 - 3 jours	6 - 9 jours
Poisson entier	1 - 3 jours	4 - 5 jours
Legumes cru	5 jours	18 - 20 jours
Fruits frais	3 - 7 jours	8 - 25 jours
Pâtes cuites	2 - 3 jours	8 - 12 jours

Stockage, surgelé, (-15 / -18°C)	sans mise sous vide	mise sous vide
Viande, poisson, volaille	6 mois	2 - 3 ans
Viande hachée	4 mois	12 mois
Légumes	8 - 10 mois	2 - 3 ans
Fruits	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Produit du Boulangerie	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Grain de café	6 - 9 mois	2 - 3 ans

Uso previsto

Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso privato, casalingo, per sigillare sottovuoto e termo-sigillare. Qualsiasi altro utilizzo o modifica del dispositivo è considerato un uso improprio.

Note di sicurezza

AVVERTENZA - PERICOLO DI VITA E RISCHIO DI INCIDENTI PER NEONATI E BAMBINI!

Non lasciare mai i bambini da soli e senza sorveglianza con il materiale da imballaggio. Il materiale di imballaggio presenta un pericolo di soffocamento. I bambini spesso sottovalutano i pericoli. Tenere sempre i bambini lontani dal prodotto. Questo prodotto non è un giocattolo e deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i rischi associati all'uso del prodotto.

Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dell'età di 8 anni e oltre, nonché da persone con ridotta capacità fisiche, sensoriali o mentali o coloro che non dispongono di esperienza e / o conoscenza, purché siano sorvegliati o istruiti nell'utilizzo sicuro della Prodotto e comprendono i rischi associati. Non permettere ai bambini di giocare con il prodotto. Non permettere mai ai bambini di pulire o di fare manutenzione su questo prodotto senza sorveglianza.

Il dispositivo non è un giocattolo. Tenere fuori dalla portata dei bambini.

Evitare il pericolo per la vita da scosse elettriche!

Controllare sempre che il prodotto non sia danneggiato prima di collegarlo all'alimentazione.

Mai utilizzare il prodotto se danneggiato in alcun modo. Il prodotto non contiene parti che possono essere revisionate dall'utente.

Le riparazioni del prodotto devono essere eseguite da società specializzate autorizzate o dal servizio clienti. Le riparazioni improprie potrebbero causare pericoli significativi all'utente. Ciò invaliderà anche la garanzia.

Scollegare la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è in uso.

Non utilizzare il prodotto se il cavo o la spina sono stati danneggiati.

AVVERTENZA - SUPERFICI CALDE! PERICOLO USTIONI!

L'elemento riscaldante **10** può diventare molto caldo.

Per evitare lesioni, non toccare l'elemento riscaldante **10** immediatamente dopo la termo-sigillatura.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è acceso.

Mettere sempre il dispositivo su una superficie di lavoro piatta, solida e resistente al calore durante l'uso.

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima dell'utilizzo.

Azionare il dispositivo solo in ambienti interni. Non utilizzarlo all'esterno o in un ambiente umido.

Non utilizzare il dispositivo in combinazione con un cavo di prolunga.

Tenere lontano l'apparecchio e il cavo dalle alte temperature e dagli ambienti caldi o umidi.

Il dispositivo non richiede lubrificanti. Non utilizzare solventi organici per pulire il dispositivo.

Per prevenire la pressione sulla guarnizione di gomma **11** non chiudere la copertura del dispositivo dopo l'uso.

Per evitare danni al dispositivo, il tubo del sottovuoto non può essere pulito. Non aspirare prodotti alimentari che contengono molta acqua.

Parts description

- 1** Pulsante di arresto
- 2** Pulsante per il vuoto Normale
- 3** Pulsante per il vuoto Soft
- 4** Pulsante di tenuta termica
- 5** Display Normale - blu
- 6** Display Soft - verde
- 7** Display Termosigillatura - rosso
- 8** Rilascio della copertura (sinistra e destra) (sinistra e destra)
- 9** Supporto per la Termosigillatura
- 10** Fascia di Termosigillatura
- 11** Sigillo
- 12** Barra di taglio
- 13** Dispositivo di taglio
- 14** Foro d'aria della pompa per vuoto
- 15** Camera del sottovuoto
- 16** Sicurezza del trasporto
- 17** Copertura

Contenuto della consegna

- 1 sigillante a vuoto
- 1 Starterpack
- 1 Istruzioni per l'uso

Prima del primo utilizzo

Rimuovere tutto il materiale di imballaggio prima del primo utilizzo.

Rimuovere il dispositivo di sicurezza del trasporto **16** dalla camera di vuoto **15**. Leggere attentamente le note nella guida rapida e mantenerlo in un luogo sicuro.

Funzioni

Creare il Sottovuoto Normale

Questo metodo sottovuoto è adatto a prodotti alimentari secchi e meno sensibili alla pressione come verdura e frutta dura, carne secca, ecc. Collegare il dispositivo all'alimentatore e posizionare l'apertura del sacchetto per il sottovuoto nella camera di vuoto **11**.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ripiegare il coperchio **17** verso l'alto e posizionare l'apertura del sacco del vuoto nella camera a vuoto **15**.

Chiudere il coperchio del dispositivo premendo saldamente entrambi i lati del coperchio fino a sentire il suono "click". Premere il pulsante di sottovuoto normale **2** per accendere la pompa a vuoto. Il LED **5** si accende blu durante questo processo.

Appena terminato l'aspirazione, il processo di saldatura inizia automaticamente e il display **7** si illumina di rosso. Al termine di questa fase, l'unità si spegne automaticamente e l'indicatore rosso **7** e l'indicatore blu **5** si spengono.

Nota: in caso di emergenza è possibile disattivare il dispositivo in qualsiasi momento utilizzando il pulsante di arresto **1**.

Nota: si consiglia di aprire il coperchio solo dopo altri 10 secondi circa, in modo che il cordone di saldatura possa essere indurito in modo ottimale.

Per aprire l'unità, premere i due pulsanti Sblocco del coperchio **8** sul lato sinistro e destro dell'unità. Piegarlo il coperchio **17** verso l'alto e rimuovere il sacco del vuoto.

Nota: Si raccomanda di premere prima il tasto destro e poi quello sinistro per sbloccare il coperchio **8**. Questo facilita l'apertura del coperchio.

Nota: Il processo di aspirazione può richiedere 2 minuti. Se il vuoto completo non viene generato in un sacco a vuoto dopo 2 minuti, premere il pulsante di arresto **1**. Premere di nuovo il pulsante di sottovuoto **2**. Dopo questo il processo di sigillatura a caldo inizierà

automaticamente. Se l'unità non si avvia dopo alcuni secondi e il display blu **5** lampeggia, si verifica un malfunzionamento dell'unità.

Nota: Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e termo-sigillatura.

Creare il Sottovuoto Soft

Questo metodo sottovuoto è adatto per alimenti umidi e sensibili alla pressione come verdura e frutta morbide, carne, pesce, pane, ecc.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ripiegare il coperchio **17** verso l'alto e posizionare l'apertura del sacco del vuoto nella camera a vuoto **15**.

Chiudere il coperchio del dispositivo premendo saldamente entrambi i lati del coperchio fino a sentire il suono "click". Premere il pulsante di sottovuoto soft **3** per accendere la pompa a vuoto. Il LED **6** si accende verde durante questo processo.

Appena terminato l'aspirazione, il processo di saldatura inizia automaticamente e il display **7** si illumina di rosso. Al termine di questa fase, l'unità si spegne automaticamente e l'indicatore rosso **7** e l'indicatore verde **6** si spengono.

Nota: in caso di emergenza è possibile disattivare il dispositivo in qualsiasi momento utilizzando il pulsante di arresto **1**.

Nota: si consiglia di aprire il coperchio solo dopo altri 10 secondi circa, in modo che il cordone di saldatura possa essere indurito in modo ottimale.

Per aprire l'unità, premere i due pulsanti Sblocco del coperchio **8** sul lato sinistro e destro dell'unità. Piegarlo il coperchio **17** verso l'alto e rimuovere il sacco del vuoto.

Nota: Si raccomanda di premere prima il tasto destro e poi quello sinistro per sbloccare il coperchio **8**. Questo facilita l'apertura del coperchio.

Nota: Il processo di aspirazione può richiedere 2 minuti. Se il vuoto completo non viene generato in un sacco a vuoto dopo 2 minuti, premere il pulsante di arresto **1**. Premere di nuovo il pulsante di sottovuoto **3**. Dopo questo il processo di sigillatura a caldo inizierà automaticamente. Se l'unità non si avvia dopo alcuni secondi e il display blu **5** lampeggia, si verifica un malfunzionamento dell'unità.

Nota: Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e termo-sigillatura.

Termosigillatura

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ripiegare il coperchio **17** verso l'alto e posizionare l'apertura del sacco del vuoto nella camera a vuoto **15**.

Premere il pulsante di sigillatura **4** per sigillare direttamente il sacchetto senza bisogno di aspirazione. L'indicatore **7** si illumina di rosso durante il processo di sigillatura. Al termine del processo, l'unità si spegne automaticamente.

Nota: Si consiglia di attendere 20 secondi tra i singoli processi di aspirazione e termo-sigillatura.

Per aprire l'unità, premere i due pulsanti Sblocco del coperchio **8** sul lato sinistro e destro dell'unità. Piegarlo il coperchio **17** verso l'alto e rimuovere il sacco del vuoto.

Nota: Si raccomanda di premere prima il tasto destro e poi quello sinistro per sbloccare il coperchio **8**. Questo facilita l'apertura del coperchio.

Taglio

L'unità di aspirazione è dotata di un dispositivo di taglio. Spostare il dispositivo di taglio **13** in posizione estrema a sinistra o a destra. Piegarlo la barra di taglio **12** verso l'alto, posizionare la pellicola sottovuoto (sacchetto) sotto la barra di taglio, chiuderla e farla scattare in posizione per fissare la pellicola. Spingere la taglierina **13** di lato e tagliare la pellicola.

Realizzare da soli sacchetti sottovuoto con un rotolo di pellicola

Utilizzare il dispositivo di taglio **13** per tagliare la quantità necessaria dalla pellicola termoretraibile.

Collegare l'apparecchio alla rete elettrica, ripiegare il coperchio **17** verso l'alto e posizionare un'estremità della pellicola piatta sul supporto di tenuta **9** e fissare la pellicola in posizione.

Chiudere il coperchio **17** dell'apparecchio premendo con forza entrambi i lati del coperchio fino a quando non si sente un "click".

Premere il pulsante di tenuta **4**. L'indicatore **7** si illumina di rosso durante il processo di sigillatura. Al termine del processo, la macchina si spegne automaticamente.

Per aprire l'unità, premere i due pulsanti Sblocco del coperchio **8** sul lato sinistro e destro dell'unità. Piegarlo il coperchio **17** verso l'alto e rimuovere il sacco del vuoto.

Nota: Si raccomanda di premere prima il tasto destro e poi quello sinistro per sbloccare il coperchio **8**. Questo facilita l'apertura del coperchio.

Note importanti:

Se avete sigillato 20 sacchetti in modo continuo, lasciate raffreddare l'unità per circa 10 minuti. Non è possibile

avviare l'unità durante questa fase di raffreddamento. Dopo la fase di raffreddamento è possibile utilizzare l'unità come di consueto.

L'apparecchio non è adatto per l'aspirazione di alimenti liquidi.

La larghezza massima dei sacchi a vuoto e dei rotoli di pellicola è di 30 cm.

Per l'aspirazione utilizzare buste per il vuoto. I sacchetti semplici sono adatti solo per la tenuta e non per l'aspirazione.

L'uso dell'aspirapolvere prolunga la durata di conservazione degli alimenti, ma non può impedire il deterioramento.

Pulizia e manutenzione

Prima di pulire staccare la spina dalla presa di corrente.

Non immergere mai il dispositivo o il cavo in acqua o in un altro liquido per pulirli.

Dopo che il dispositivo si è raffreddato, utilizzare una spugna morbida o un panno morbido per pulire la superficie del dispositivo e la camera di vuoto **15**.

Non utilizzare spazzole per pulirlo in quanto potrebbe graffiare la superficie del dispositivo.

Utilizzare un fazzoletto o un asciugamano morbido per pulire i residui di cibo e liquidi dalla camera di vuoto **15**.

Mantenere l'interno e l'esterno del dispositivo asciutti in modo che il dispositivo sia pronto per l'uso.

Risoluzione dei problemi

Il dispositivo non funziona

Controllare che l'apparecchio sia collegato alla rete elettrica.

Ispezionare il cavo, la spina di alimentazione e l'unità per verificare che non siano danneggiati.

Non utilizzare il prodotto se è danneggiato.

Un vuoto completo non viene creato all'interno del sacchetto o non si verifica la termo-sigillatura automatica

Assicurarsi che l'estremità aperta delle buste per il vuoto sia completamente posizionata all'interno della camera a vuoto **14**.

Controllare se la guarnizione **11** si è allentata.

Assicurarsi che lo sporco non si attacchi alla striscia di riscaldamento **10** e alla guarnizione **11**.

Controllare che il coperchio **17** dell'apparecchio sia ben chiuso.

Assicurarsi che non possa entrare aria attraverso un foro nel sacco del vuoto. Immergere il sacco del vuoto in

acqua per effettuare il test. Se le bolle d'aria salgono, il sacchetto perde aria. Sostituire la borsa.

L'aria entra nel sacchetto sigillato dopo l'aspirazione

Questo errore può verificarsi se ci sono pieghe, olio o altri liquidi sul supporto di saldatura. Aprire i sacchetti e pulire il tampone di saldatura ⑨. Posizionare i sacchetti in piano sul supporto di saldatura ⑨ per l'aspirazione e la saldatura.

Controllare se il cibo ha causato aria o liquido nel sacco del vuoto. In questo caso, aprire le buste per il vuoto per poterle aspirare e sigillarle di nuovo. In alternativa, è possibile sostituire il sacchetto del vuoto con uno nuovo. Nel caso di alimenti contenenti acqua, è consigliabile congelare prima il cibo e poi passare l'aspirapolvere e sigillarlo.

Il processo di vuoto non funziona perfettamente

Se la striscia riscaldante ⑩ è surriscaldata, può fondere i sacchetti. Aprire il coperchio dell'unità di aspirazione e lasciare raffreddare la striscia riscaldante ⑩ per alcuni minuti.

Questo errore può verificarsi se ci sono grinze, olio o altri liquidi sul cuscinetto di tenuta ⑨ o sulla barra riscaldante ⑩. Pulire il termoconduttore ⑨ o la barra riscaldante ⑩ e riavviare il processo.

Nota: La barra riscaldante può diventare molto calda. Non toccarlo mai a mani nude.

Attendere 20 secondi dopo il completamento del processo di vuoto prima di premere il pulsante di termosaldatura ⑤ per il successivo processo di termosaldatura.

La durata del prodotto alimentare

L'aspirazione elimina l'aria dai prodotti alimentari. Di conseguenza, l'ossidazione e la contaminazione batterica sono evitati.

Stoccaggio, surgelato (-15 / -18°C)	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Carne, pesce, pollame	6 mesi	2-3 anni
Carne macinata	4 mesi	12 mesi
Ortaggi	8-10 mesi	2-3 anni
Frutta	6-12 mesi	2-3 anni
Prodotti da Forno	6-12 mesi	2-3 anni
Caffè(chicchi)	6-9 mesi	2-3 anni

Stoccaggio, temperatura ambiente	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Riso grezzo e pasta	5-6 mesi	12 mesi
Liofilizzato	1-2 mesi	12 mesi
Caffè / tè	2-3 mesi	12 mesi
Pane	2-3 giorni	7-8 giorni

Stoccaggio, refrigerato (+5 / -2°C)	Stoccaggio senza Sottovuoto	Stoccaggio Sottovuoto
Selvaggina (carne)	2-3 giorni	30-40 giorni
Manzo	3-4 giorni	30-40 giorni
Pollame	2-3 giorni	6-9 giorni
Pesce intero	1-3 giorni	4-5 giorni
Crudo Verdure	5 giorni	18-20 giorni
Frutta fresca	3-7 giorni	8-25 giorni
Pasta bollita	2-3 giorni	8-12 giorni

Použití v souladu s určením

Tento přístroj je určen pouze pro použití v domácnostech, a to k vakuování a svařování sáčků. Jakékoliv jiné použití nebo změna přístroje jsou v rozporu s určením.

Bezpečnostní pokyny

VÝSTRAHA – NEBEZPEČÍ OHROŽENÍ ŽIVOTA A NEBEZPEČÍ ÚRAZU MALÝCH DĚTÍ A DĚTÍ!

Děti nikdy nenechávejte s obalovým materiálem bez dozoru. Hrozí nebezpečí udušení způsobeného obalovým materiálem. Děti nebezpečí často podceňují. Udržujte výrobek mimo dosah dětí. Tento výrobek není hračka, nepatří do rukou dětem. Děti nedokážou rozpoznat rizika, která jsou spojena s manipulací s výrobkem.

Tento výrobek směji používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a vědomostmi pouze tehdy, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny ohledně bezpečného používání přístroje a rozumějí nebezpečím, která mohou v důsledku použití vzniknout. Děti si s výrobkem nesmějí hrát. Čištění a uživatelskou údržbu přístroje nesmí provádět děti bez dozoru.

Tento přístroj není hračka. Udržujte jej mimo dosah dětí.

Zabraňte ohrožení života způsobenému elektrickým proudem!

Předtím než výrobek připojíte k elektrické síti, zkontrolujte, zda není poškozený.

Pokud na přístroji zjistíte jakékoliv poškození, za žádných okolností jej nepoužívejte.

Výrobek neobsahuje žádné díly, jejichž údržbu by mohl provádět spotřebitel samotný.

opravy výrobku nechejte provést pouze v autorizovaných odborných servisech nebo využijte služeb zákaznického servisu. Neodborně provedené opravy mohou představovat závažné nebezpečí pro uživatele. Navíc dochází k zániku nároku na záruku.

Pokud přístroj nepoužíváte, vytáhněte jeho přívodní kabel z elektrické zásuvky.

Výrobek nepoužívejte, pokud jsou kabel nebo zástrčka poškozené.

VÝSTRAHA PŘED HORKÝMI POVRCHY! NEBEZPEČÍ POPÁLENÍ!

Topná lišta **10** se zahřívá na velmi vysokou teplotu.

Abyste zabránili poranění, nedotýkejte se topné lišty **10** bezprostředně po svařování.

Nenechávejte přístroj bez dozoru, pokud je zapnutý.

Při použití přístroj vždy postavte na rovnou, pevnou a žáruvzdornou pracovní plochu.

Před použitím si pozorně přečtěte návod k obsluze.

Přístroj používejte pouze ve vnitřních prostorách. Nepoužívejte jej venku nebo ve vlhkém prostředí.

Přístroj nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.

Přístroj a kabel udržujte mimo oblast působení vysokých teplot a mimo prostředí s vysokými teplotami a vlhkostí.

Přístroj není nutné promazávat. K čištění přístroje nepoužívejte žádná organická rozpouštědla.

Po použití přístroje nezavírejte jeho kryt, abyste zabránili působení tlaku na gumová těsnění **11**.

Vakuovou trubici nelze čistit, jinak by mohlo dojít k poškození přístroje. Nepokoušejte se o vakuování potravin s velmi vysokým obsahem vody.

Popis částí

- 1** Tlačítko „Stop“
- 2** Tlačítko „Vakuování normální“
- 3** Tlačítko „Vakuování jemné“
- 4** Tlačítko „Svařování“
- 5** Kontrolka „Normální“ – modrá
- 6** Kontrolka „Jemné“ – zelená
- 7** Kontrolka „Svařování“ – červená
- 8** Odjištění krytu (vlevo a vpravo)
- 9** Držák pro svařování
- 10** Topná lišta
- 11** Těsnění
- 12** Řezací lišta
- 13** Řezačka
- 14** Větrací otvor vakuového čerpadla
- 15** Vakuová komora
- 16** Pojistka pro přepravu
- 17** Kryt

Rozsah dodávky

- 1 vakuovačka
- 1 startovací balíček
- 1 návod k obsluze

Před prvním použitím

Před prvním použitím odstraňte veškerý obalový materiál.

Vyjměte pojistky pro přepravu **15** z vakuové komory **14**. Předtím si pečlivě přečtěte informace uvedené na pojistce pro přepravu (stručný návod) a pojistky

uschovejte.

Funkce

Normální vakuování

Tato metoda vakuování je vhodná pro suché potraviny odolné vůči působení tlaku, např. tvrdou zeleninu a ovoce, sušené maso atd.

Připojte přístroj do elektrické sítě, vyklepte kryt **17** nahoru a umístěte otvor vakuovacího sáčku do vakuové komory **15**.

Zavřete kryt **17** přístroje tak, že obě strany krytu zatlačíte silou směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí. Stiskněte tlačítko normálního vakuování **2**, tím spustíte vakuové čerpadlo. Kontrolka **5** během tohoto procesu svítí modře.

Jakmile je vakuování dokončeno, spustí se automaticky proces svařování, kontrolka **7** svítí červeně. Jakmile je tento krok dokončen, přístroj se automaticky vypne a červená **7** a modrá **5** kontrolka zhasnou.

Upozornění: V případě nouze můžete přístroj kdykoliv vypnout tlačítkem „Stop“ **1**.

Upozornění: Doporučujeme kryt otevřít až po uplynutí dalších cca 10 sekund, aby mohl svar optimálně ztuhnout.

Pro otevření přístroje stiskněte obě tlačítka pro odjištění krytu **3** na levé a pravé straně přístroje. Vyklepte kryt **17** směrem nahoru a vyjměte zavakuovaný sáček.

Upozornění: Doporučujeme nejdříve stisknout pravé a až poté levé tlačítko pro odjištění krytu **3**. Díky tomu bude otevření krytu snazší.

Upozornění: Proces vakuování může trvat 2 minuty. Pokud se po 2 minutách nepodaří ve vakuovacím sáčku vytvořit absolutní vakuum, stiskněte tlačítko zastavení **1**. Znovu stiskněte tlačítko vakuování **2** – tím ve vakuovacím sáčku vytvoříte absolutní vakuum. Proces svařování se pak spustí automaticky. Pokud se přístroj po několika sekundách nespustí a pokud bliká modrá kontrolka **5**, má přístroj poruchu.

Upozornění: Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování doporučujeme vyčkat 20 sekund.

Jemné vakuování

Tato metoda vakuování je vhodná pro vodnaté potraviny náchylné na působení tlaku, např. měkkou zeleninu a ovoce, maso, ryby, chléb atd.

Připojte přístroj do elektrické sítě, vyklepte kryt **17** nahoru a umístěte otvor vakuovacího sáčku do vakuové komory **15**.

Zavřete kryt **17** přístroje tak, že obě strany krytu zatlačíte silou směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Stiskněte tlačítko jemného vakuování **3**, tím spustíte vakuové čerpadlo. Kontrolka **6** během tohoto procesu svítí zeleně.

Jakmile je vakuování dokončeno, spustí se automaticky proces svařování, kontrolka **7** svítí červeně. Jakmile je tento krok dokončen, přístroj se automaticky vypne a červená **7** a zelená **6** kontrolka zhasnou.

Upozornění: V případě nouze můžete přístroj kdykoliv vypnout tlačítkem „Stop“ **1**.

Upozornění: Doporučujeme kryt otevřít až po uplynutí dalších cca 10 sekund, aby mohl svar optimálně ztuhnout.

Pro otevření přístroje stiskněte obě tlačítka pro odjištění krytu **3** na levé a pravé straně přístroje. Vyklepte kryt **17** směrem nahoru a vyjměte zavakuovaný sáček.

Upozornění: Doporučujeme nejdříve stisknout pravé a až poté levé tlačítko pro odjištění krytu **3**. Díky tomu bude otevření krytu snazší.

Upozornění: Proces vakuování může trvat 2 minuty. Pokud se po 2 minutách nepodaří ve vakuovacím sáčku vytvořit absolutní vakuum, proces vakuování může trvat 2 minuty. Pokud se po 2 minutách nepodaří ve vakuovacím sáčku vytvořit absolutní vakuum, stiskněte tlačítko zastavení **1**. Znovu stiskněte tlačítko vakuování **3** – tím ve vakuovacím sáčku vytvoříte absolutní vakuum. Proces svařování se pak spustí automaticky. Pokud se přístroj po několika sekundách nespustí a pokud bliká zelená kontrolka **6**, má přístroj poruchu.

Upozornění: Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování doporučujeme vyčkat 20 sekund.

Svařování

Připojte přístroj do elektrické sítě, vyklepte kryt **17** nahoru a umístěte otvor vakuovacího sáčku do vakuové komory **15**.

Stiskněte tlačítko svařování **4** – tím dojde k přímému svaření sáčku bez předchozího vakuování. Během procesu svařování svítí kontrolka **7** červeně. Jakmile je proces dokončen, přístroj se automaticky vypne.

Upozornění: Doporučujeme kryt otevřít až po uplynutí dalších cca 10 sekund, aby mohl svar optimálně ztuhnout.

Pro otevření přístroje stiskněte obě tlačítka pro odjištění krytu **3** na levé a pravé straně přístroje. Vyklepte kryt **17** směrem nahoru a vyjměte svařený sáček.

Upozornění: Doporučujeme nejdříve stisknout pravé a až poté levé tlačítko pro odjištění krytu **3**. Díky tomu bude otevření krytu snazší.

Upozornění: Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování doporučujeme vyčkat 20 sekund.

Řezání

Vakuovačka je vybavena řezačkou. Umístěte řezačku **15** do levé nebo pravé krajní polohy. Vyklopte řezací lištu **12** nahoru, vložte vakuovací fólii (sáček) pod řezací lištu, lištu přiklopte a zaaretujte – tím fólii zafixujete. Posuňte řezačku **13** na stranu a rozřežte fólii.

Výroba vlastních vakuovacích sáčků z fólie v roli

Použijte řezačku **15** pro nařezání potřebného množství svařovací fólie.

Připojte přístroj do elektrické sítě, vyklopte kryt **17** nahoru, umístěte jeden z konců fólie v celé jeho ploše na držák pro svařování **9** a fólii zafixujte.

Zavřete kryt **17** přístroje tak, že obě strany krytu zatlačíte silou směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí.

Stiskněte tlačítko svařování **4**. Během procesu svařování svítí kontrolka **7** červeně. Jakmile je proces dokončen, přístroj se automaticky vypne.

Pro otevření přístroje stiskněte obě tlačítka pro odjištění krytu **8** na levé a pravé straně přístroje. Vyklopte kryt **17** směrem nahoru a vyjměte svařený sáček.

Upozornění: Doporučujeme nejdříve stisknout pravé a až poté levé tlačítko pro odjištění krytu **8**. Díky tomu bude otevření krytu snazší.

Upozornění: Mezi jednotlivými procesy vakuování a svařování doporučujeme vyčkat 20 sekund.

Důležitá upozornění:

Po svařování 20 sáčků za sebou nechejte přístroj zhruba 10 minut vychladnout. Během fáze chlazení nelze přístroj spouštět. Po skončení fáze chlazení můžete přístroj používat zase tak, jak jste zvyklí.

Přístroj není vhodný pro vakuování potravin v tekutém stavu.

Šířka vakuovacích sáčků a rolí s fólií činí maximálně 30 cm.

K vakuování používejte vakuovací sáčky. Klasické sáčky jsou vhodné pouze pro svařování a nikoliv pro vakuování.

Vakuování prodlužuje trvanlivost potravin, nedokáže však zabránit jejich zkažení.

Čištění a údržba

Před čištěním vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.

Přístroj a kabel při čištění nikdy neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.

Po vychladnutí přístroje použijte k čištění jeho povrchu a vakuové komory **15** měkkou houbu nebo jemný hadřík.

K čištění nepoužívejte kartáč, jinak by mohlo dojít k

poškřabání povrchu přístroje.

Pro odstranění zbytků potravin a tekutin z vakuové komory **15** použijte kapesník nebo jemný hadr.

Vnitřní a vnější části přístroje udržujte v suchu, aby byl přístroj připraven k dalšímu použití.

Odstranění závad

Přístroj nefunguje

Zkontrolujte, zda je přístroj připojen k elektrické síti.

Zkontrolujte, zda nejsou kabel, síťová zástrčka a přístroj poškozené.

Pokud zjistíte poškození, výrobek nepoužívejte.

V sáčku se netvoří absolutní vakuum nebo neprobíhá automatické svařování

Zajistěte, aby byl otevřený konec vakuovacích sáčků vždy kompletně umístěn uvnitř vakuové komory **14**.

Zkontrolujte, zda nedošlo k uvolnění těsnění **11**.

Ujistěte se, že se na topné liště **10** a těsnění **11** nenacházejí žádné nečistoty.

Zkontrolujte, zda je kryt přístroje **17** pevně zavřený.

Ujistěte se, zda otvorem ve vakuovacím sáčku nemůže dovnitř sáčku pronikat vzduch. Zjistit to lze tak, že vakuovací sáček ponoříte do vody. Pokud uvidíte stoupající vzduchové bublinky, uniká ze sáčku vzduch. Sáček vyměňte.

Po vakuování proniká vzduch do svařeného sáčku

Tato závada se může objevit, pokud se na držáku pro svařování nacházejí ohyby, olej nebo jiné tekutiny. Otevřete sáčky a vyčistěte držák pro svařování **9**. Sáček v celé ploše položte na držák pro svařování **9** – díky tomu bude možné sáček zavakuovat a svařit.

Zkontrolujte, zda z potravin ve vakuovacím sáčku neuniká vzduch nebo tekutina. Pokud se tak stane, otevřete vakuovací sáčky, abyste je mohli znovu zavakuovat a svařit. Případně můžete vakuovací sáček vyměnit za nový. U potravin s obsahem vody doporučujeme potraviny nejdříve zmrazit a až poté zavakuovat a sáček svařit.

Vakuování nefunguje bez závad

Pokud je topná lišta **10** přehřátá, může dojít k roztavení sáčků. Otevřete kryt vakuovačky a nechejte topnou lištu **10** několik minut vychladnout.

Tato závada se může objevit, pokud se na držáku pro svařování **9** nebo topné liště **10** nacházejí ohyby, olej nebo jiné tekutiny. Vyčistěte držák pro svařování **9** nebo topnou lištu **10** a proces zopakujte.

Upozornění: Topná lišta může být velmi horká. Nikdy se jí proto nedotýkejte holými rukama.

Po skončení vakuování vyčkejte 20 sekund a až poté stiskněte tlačítko svařování **3** pro spuštění dalšího

svařování.

Trvanlivost potravin

Díky vakuování je z potravin odebrán vzduch. To zabraňuje oxidaci a množení bakterií.

Skladování, pokojová teplota	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Syrová rýže a těstoviny	5 - 6 měsíců	12 měsíců
Mrazem sušené potraviny	1 - 2 měsíce	12 měsíců
Káva / čaj	2 - 3 měsíce	12 měsíců
Chléb / housky	2 - 3 dny	7 - 8 dnů

Skladování v chladu (+5 / -2°C)	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Zvěřina	2 - 3 dny	30 - 40 dnů
Hovězí maso	3 - 4 dny	30 - 40 dnů
Drůbež	2 - 3 dny	6 - 9 dnů
Celá ryba	1 - 3 dny	4 - 5 dnů
Syrová zelenina	5 dnů	18 - 20 dnů
Čerstvé ovoce	3 - 7 dnů	8 - 25 dnů
Vařené těstoviny	2 - 3 dny	8 - 12 dnů

Skladování v mrazáku (-15 / -18°C)	Skladování bez vakuování	Skladování s vakuováním
Maso, ryba, drůbež	6 měsíců	24 - 36 měsíců
Mleté maso	4 měsíce	12 měsíců
Zelenina	8 - 10 měsíců	24 - 36 měsíců
Ovoce	6 - 12 měsíců	24 - 36 měsíců
Pečivo	6 - 12 měsíců	24 - 36 měsíců
Zrnková káva	6 - 9 měsíců	24 - 36 měsíců

Použitie zodpovedajúce určeniu

Toto zariadenie je určené len na používanie v súkromných domácnostiach na vákuovanie a zvráanie vreciek. Iné spôsoby použitia alebo modifikácia zariadenia sa považuje za použitie v rozpore s určením.

Bezpečnostné pokyny

VAROVANIE NEBEZPEČENSTVO OHROZENIA ŽIVOTA A RIZIKO ÚRAZU PRE DOJČATÁ A DETI!

Deti nikdy nenechávajú bez dozoru s obalovým materiálom. Hrozí nebezpečenstvo zadusenía spôsobené obalovým materiálom. Deti často podceňujú nebezpečenstvá. Držte deti mimo dosahu výrobku. Tento výrobok nie je hračka a preto nepatrí do rúk detí. Deti nie sú schopné rozpoznať nebezpečenstvá, ktoré vznikajú pri manipulácii s výrobkom.

Tento výrobok môžu používať deti staršie ako 8 rokov, ako aj osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom používaní výrobku a chápu z toho vyplývajúce nebezpečenstvá. Nedovoľte deťom hrať sa s výrobkom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nie sú pod dozorom.

Výrobok nie je hračka. Držte ho mimo dosahu detí.

Zabráňte nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom!

Pred každým pripojením k sieti skontrolujte, či výrobok nie je poškodený.

Výrobok nikdy nepoužívajte, ak zistíte akékoľvek poškodenie.

Výrobok neobsahuje žiadne časti, ktoré by mohol opraviť používateľ.

Opravy výrobku nechajte vykonávať iba autorizovanými špecializovanými firmami alebo zákazníckym servisom. Neodborné opravy môžu pre používateľa predstavovať značné riziká. Navyše zaniká nárok na záruku.

Ak zariadenie nepoužívate, elektrickú zástrčku vytiahnite zo siete.

Výrobok nepoužívajte, keď je poškodený kábel alebo zástrčka.

VAROVANIE PRED HORÚCIMI POVRCHMI! NEBEZPEČENSTVO POPÁLENIA!

Zvarovacia lišta **10** sa veľmi zahrieva.

Bezprostredne po zvarovaní sa zvarovacej lišty **10** nedotýkajte, aby ste sa vyhli zraneniam.

Nenechávajte prístroj nikdy bez dozoru, keď je zapnutý.

Počas používania umiestnite prístroj vždy na rovný, pevný povrch odolný voči vysokým teplotám.

Pred použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu.

Prístroj používajte len v interiéroch. Nepoužívajte ho vonku alebo vo vlhkom prostredí.

Prístroj nikdy nepoužívajte s predlžovacím káblom.

Prístroj a kábel udržiavajte mimo dosahu vysokých teplôt a teplého a vlhkého prostredia.

Prístroj nevyžaduje žiadne mazivo. Na čistenie prístroja nepoužívajte organické rozpúšťadlá.

Po ukončení používania veko nezatvárajte, aby ste zabránili tlaku na gumové tesnenia **11**.

Vákuovú trubicu nie je možné čistiť, aby nedošlo k poškodeniu prístroja. Nepokúšajte sa vákuovať potraviny obsahujúce vodu.

Opis častí

- 1** Tlačidlo Stop
- 2** Tlačidlo Vákuovanie Normálne
- 3** Tlačidlo Vákuovanie Jemné (Soft)
- 4** Tlačidlo Zvarovanie
- 5** Zobrazenie Normálne – modrá
- 6** Zobrazenie Jemné (Soft) – zelená
- 7** Indikácia Zvarovanie – červená
- 8** Odblokovanie veka (vľavo a vpravo)
- 9** Zvarovacia podložka
- 10** Zvarovacia lišta
- 11** Tesnenie
- 12** Rezací nosník
- 13** Rezací mechanizmus
- 14** Vzduchový otvor vákuového čerpadla
- 15** Vákuová komora
- 16** Prepravná poistka
- 17** Veko

Rozsah dodávky

- 1 Vákuovací prístroj
- 1 Štartovací balík
- 1 Návod na obsluhu

Pred prvým uvedením do prevádzky

Odstráňte pred prvým uvedením do prevádzky všetok obalový materiál.

Odstráňte z vákuovej komory **14** prepravné poistky **15**. Dôkladne si prečítajte pokyny na prepravnej poistke

(rýchly návod) a tieto si uschovajte.

Funkcie

Vákuovanie Normálne

Táto vákuovacia metóda je vhodná na mäkké a na tlak menej citlivé potraviny, napríklad tvrdú zeleninu a ovocie, suché mäso atď.

Pripojte prístroj na elektrickú sieť, preklopte veko **17** smerom nahor a umiestnite otvor vákuovacieho vrečka do vákuovej komory **15**.

Zatvorte veko **17** prístroja tak, že obidve strany veka zatlačíte pevne nadol, pokým nezačujete „kliknutia“. Pre zapnutie vákuového čerpadla stlačte vákuovacie tlačidlo Normal **2**. Počas procesu svieti indikátor **5** na modro.

Okamžite po ukončení vákuovania sa spúšťa proces zvárania, indikátor **7** svieti na červeno. Keď je tento krok ukončený, prístroj sa automaticky vypne a červený indikátor **7** a modrý indikátor **5** zhasnú.

Upozornenie: V núdzovom prípade môžete prístroj kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla Stop **1**.

Upozornenie: Veko sa odporúča otvoriť až po ďalších cca 10 sekundách, aby zvarový spoj mohol optimálne spevniť.

Na otvorenie prístroja stlačte obidve tlačidlá Odblokovanie veka **3** na ľavej a na pravej strane prístroja. Odklopte veko **17** smerom nahor a vyberte vákuované vrečko.

Upozornenie: Odporúča sa stlačiť najprv pravé a potom ľavé tlačidlo na odblokovanie veka **3**. Veko sa tak otvorí jednoduchšie.

Upozornenie: Proces vákuovania môže trvať 2 minúty. Ak sa vo vákuovacom vrečku po 2 minútach nevytvorí úplné vákuum, stlačte tlačidlo zastavenia **1**. Vákuovacie tlačidlo **2** stlačte znovu, aby ste vo vákuovacom vrečku dosiahli úplné vákuum. Proces zvárania sa potom spustí automaticky. Ak sa prístroj po niekoľkých sekundách nespustí a bliká modrý indikátor **5**, došlo k poruche zariadenia.

Upozornenie: Medzi jednotlivými vákuovacími a zvarovacími procesmi sa odporúča počkať 20 sekúnd.

Vákuovanie jemné (Soft)

Táto vákuovacia metóda je vhodná na vlhké a na tlak citlivé potraviny, napríklad mäkkú zeleninu a ovocie, mäso, ryby, chlieb atď.

Pripojte prístroj na elektrickú sieť, preklopte veko **17** smerom nahor a umiestnite otvor vákuovacieho vrečka do vákuovej komory **15**.

Zatvorte veko **17** prístroja tak, že obidve strany veka zatlačíte pevne nadol, pokým nezačujete „kliknutia“. Pre zapnutie vákuového čerpadla stlačte vákuovacie tlačidlo

Soft **3**. Počas procesu svieti indikátor **6** na zeleno.

Okamžite po ukončení vákuovania sa spúšťa proces zvárania, indikátor **7** svieti na červeno. Keď je tento krok ukončený, prístroj sa automaticky vypne a červený indikátor **7** a zelený indikátor **6** zhasnú.

Upozornenie: V núdzovom prípade môžete prístroj kedykoľvek vypnúť stlačením tlačidla Stop **1**.

Upozornenie: Veko sa odporúča otvoriť až po ďalších cca 10 sekundách, aby zvarový spoj mohol optimálne spevniť.

Na otvorenie prístroja stlačte obidve tlačidlá Odblokovanie veka **3** na ľavej a na pravej strane prístroja. Odklopte veko **17** smerom nahor a vyberte vákuované vrečko.

Upozornenie: Odporúča sa stlačiť najprv pravé a potom ľavé tlačidlo na odblokovanie veka **3**. Veko sa tak otvorí jednoduchšie.

Upozornenie: Proces vákuovania môže trvať 2 minúty. Ak sa vo vákuovacom vrečku po 2 minútach nevytvorí úplné vákuum, stlačte tlačidlo zastavenia **1**. Vákuovacie tlačidlo **3** stlačte znovu, aby ste vo vákuovacom vrečku dosiahli úplné vákuum. Proces zvárania sa potom spustí automaticky. Ak sa prístroj po niekoľkých sekundách nespustí a bliká zelený indikátor **6**, došlo k poruche zariadenia.

Upozornenie: Medzi jednotlivými vákuovacími a zvarovacími procesmi sa odporúča počkať 20 sekúnd.

Zatavenie

Pripojte prístroj na elektrickú sieť, preklopte veko **17** smerom nahor a umiestnite otvor vákuovacieho vrečka do vákuovej komory **15**.

Ak chcete vrečko zvariť bez predchádzajúceho vákuovania, stlačte tlačidlo zvarovania **4**. Počas zvarovania svieti indikácia **7** na červeno. Keď je proces ukončený, prístroj sa automaticky vypne.

Upozornenie: Veko sa odporúča otvoriť až po ďalších cca 10 sekundách, aby zvarový spoj mohol optimálne spevniť.

Na otvorenie prístroja stlačte obidve tlačidlá Odblokovanie veka **3** na ľavej a na pravej strane prístroja. Odklopte veko **17** smerom nahor a vyberte zvarené vrečko.

Upozornenie: Odporúča sa stlačiť najprv pravé a potom ľavé tlačidlo na odblokovanie veka **3**. Veko sa tak otvorí jednoduchšie.

Upozornenie: Medzi jednotlivými vákuovacími a zvarovacími procesmi sa odporúča počkať 20 sekúnd.

Rezanie

Vákuovací prístroj je vybavený rezacím mechanizmom. Posuňte rezací mechanizmus **13** do polohy úplne vľavo alebo úplne vpravo. Vyklepte rezací nosník **12** nahor, pod rezací nosník vložte vákuovaciu fóliu (vákuovacie vrečko),

sklopte ho a zaaretujte, aby ste fóliu zafixovali. Posúvajte rezací mechanizmus 15 do strany a odrežte fóliu.

Vytvorenie vákuovacieho vrečka z kotúča fólie

Použite rezací mechanizmus 15 na odrezenie potrebného množstva zvarovacej fólie.

Pripojte prístroj na elektrickú sieť, preklopte veko 17 smerom nahor, položte koniec fólie naplocho na zvarovaciu podložku 9 a fóliu zafixujte.

Zatvorte veko 17 prístroja tak, že obidve strany veka zatlačíte pevne nadol, pokiaľ nezačujete „kliknutia“.

Stlačte tlačidlo zvarovania 4. Počas zvarovania svieti indikácia 7 na červeno. Keď je proces ukončený, prístroj sa automaticky vypne.

Na otvorenie prístroja stlačte obidve tlačidlá Odblokovanie veka 3 na ľavej a na pravej strane prístroja. Odklopte veko 17 smerom nahor a vyberte zvarené vrečko.

Upozornenie: Odporúča sa stlačiť najprv pravé a potom ľavé tlačidlo na odblokovanie veka 3. Veko sa tak otvorí jednoducho.

Upozornenie: Medzi jednotlivými vákuovacími a zväracími procesmi sa odporúča počkať 20 sekúnd.

Dôležité pokyny:

Keď ste kontinuálne zvarili 20 vrieciek, nechajte prístroj cca 10 minút vychladnúť. Počas tejto fázy ochladzovania nemôžete prístroj uviesť do chodu. Po fáze ochladzovania môžete prístroj znovu používať ako obvykle.

Prístroj nie je vhodný na vákuovanie kvapalných potravín.

Šírka vákuovacieho vrečka a kotúča fólie je maximálne 30 cm.

Použite na vákuovanie vákuovacie vrečko. Jednoduché vrečky sú vhodné len na zatavenie a nie na vákuovanie.

Vákuovanie predlžuje trvanlivosť potravín, nemôže však zabrániť kazeniu.

Čistenie a ošetrovanie

Pred čistením vytiahnite elektrickú zástrčku zo siete.

Prístroj a kábel nikdy neponorajte do vody alebo inej kvapaliny.

Po vychladnutí prístroja použite na vyčistenie povrchu prístroja alebo vákuovej komory 15 mäkkú špongiu alebo mäkkú handru.

Nepoužívajte na čistenie kefu, aby ste nepoškriabali povrch.

Na očistenie vákuovej komory 15 od zvyšok jedál a kvapalín použite vreckovku alebo mäkkú handru.

Vnútorň aj vonkajšiu časť prístroja udržiavajte suchú,

aby bol prístroj pripravený na ďalšie použitie.

Odstraňovanie chýb

Prístroj nefunguje

Skontrolujte, či je prístroj pripojený na elektrickú sieť.

Skontrolujte, či kábel, sieťová zástrčka a prístroj nie sú poškodené.

Prístroj nepoužívajte, ak je poškodený.

Vo vrečku sa nevytvorí úplné vákuum alebo sa nevykoná automatické zvarenie

Uistite sa, či je otvorený koniec vákuovacieho vrečka umiestnený úplne vo vnútri vákuovacej komory 14.

Skontrolujte, či sa neuvoľnilo tesnenie 11.

Presvedčte sa, či sa na zvarovaciu lištu 10 a tesnenie 11 neprilepila žiadna nečistota.

Skontrolujte, či je veko prístroja 17 pevne uzavreté.

Presvedčte sa, či do vákuovacieho vrečka nemôže vniknúť vzduch cez otvor. Na otestovanie ponorte vákuovacie vrečko do vody. Ak vystupujú vzduchové bublinky, z vrečka uniká vzduch. Vrečko vymeňte.

Po vákuovaní vnika vzduch do zvarového vrečka

Táto chyba sa môže vyskytnúť, keď sa na zvarovacej podložke nachádzajú záhyby, olej alebo iné kvapaliny. Otvorte vrečko a vyčistite zvarovaciu podložku 9. Položte vrečko naplocho na zvarovaciu podložku 9, aby ste ho vákuovali a zvarili.

Skontrolujte, či z potraviny neunikol do vákuovacieho vrečka vzduch alebo kvapalina. V takomto prípade vákuovacie vrečko otvorte, aby ste ho znovu mohli vákuovať a zvariť. Alternatívne môžete vákuovacie vrečko vymeniť aj za nové. Pri potravinách obsahujúcich vodu sa odporúča potraviny najprv zmraziť a potom vákuovať a zvariť.

Vákuovanie nefunguje dokonale

Ak je zvarovacia lišta 10 príliš horúca, môže sa vrečko roztaviť. Otvorte veko vákuovacieho prístroja a nechajte zvarovaciu lištu 10 niekoľko minút vychladnúť.

Táto chyba sa môže vyskytnúť, keď sa na zvarovacej podložke 9 alebo na zvarovacej lište 10 nachádzajú záhyby, olej alebo iné kvapaliny. Očistite zvarovaciu podložku 9 alebo zvarovaciu lištu 10 a opätovne spustíte proces.

Upozornenie: Zvarovacia lišta môže byť veľmi horúca. Preto sa jej nikdy nedotýkajte holou rukou.

Po ukončení procesu vákuovania počkajte 20 sekúnd, pokiaľ pre ďalší zvarovací proces stlačíte tlačidlo zvarovania 5.

Trvanlivosť potravín

Vákuovaním sa z potravín odsáva vzduch. Zabraňuje sa tým oxidácii a napadnutiu baktériami.

Skladovanie, teplota miestnosti	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Surová ryža a cestoviny	5 - 6 mesiacov	12 mesiacov
Vysušenie mrazením	1 - 2 mesiacov	12 mesiacov
Káva / čaj	2 - 3 mesiacov	12 mesiacov
Chlieb / žemle	2 - 3 dni	7 - 8 dni

Skladovanie chladené (+5 / -2°C)	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Divina	2 - 3 dni	30 - 40 dni
Hovädzie mäso	3 - 4 dni	30 - 40 dni
Hydina	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Čelá ryba	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Surová zelenina	5 dní	18 - 20 dni
Čerstvé ovocie	3 - 7 dni	8 - 25 dni
Uvarené cestoviny	2 - 3 dni	8 - 12 dni

Skladovanie mrazené (-15 / -18°C)	Skladovanie bez vákuovania	Skladovanie s vákuovaním
Mäso, ryby, hydina	6 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Faširované mäso	4 mesiace	12 mesiacov
Zelenina	8 - 10 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Ovocie	6 - 12 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Pečivo	6 - 12 mesiacov	24 - 36 mesiacov
Zrnková káva	6 - 9 mesiacov	24 - 36 mesiacov

Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych do pakowania próżniowego i zgrzewania torebek. Inne zastosowanie lub zmiany w urządzeniu uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem.

Instrukcje bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE O ZAGROŻENIU ŻYCIA I NIEBEZPIECZEŃSTWIE WYPADKU DOTYCZĄCYM DZIECI I MAŁYCH DZIECI!

Pod żadnym pozorem nie pozostawiać dzieci z materiałem opakowaniowym bez nadzoru. Występuje niebezpieczeństwo uduszenia przez materiał opakowaniowy. Dzieci często lekceważą niebezpieczeństwo. Nigdy nie dopuszczaj dzieci do produktu. Ten produkt nie jest zabawką, nie może się znaleźć w rękach dzieci. Dzieci mogą nie rozpoznać zagrożeń związanych z korzystaniem z produktu.

Ten produkt może być używany przez dzieci w wieku od 8 lat oraz przez osoby z ograniczoną sprawnością fizyczną, sensoryczną lub umysłową bądź nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania produktu i rozumieją wynikające z tego zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się produktem. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia i konserwacji.

Urządzenie nie jest zabawką. Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Unikanie zagrożenia życia z powodu porażenia elektrycznego!

Zawsze przed podłączeniem do sieci sprawdzić produkt pod kątem wszelkich uszkodzeń.

Nigdy nie używaj produktu po stwierdzeniu jakichkolwiek uszkodzeń.

W produkcie nie ma części, które muszą być konserwowane przez użytkownika.

Naprawy produktu zlecać tylko upoważnionym zakładom specjalistycznym lub działowi obsługi Klienta. Nieprawidłowo wykonane naprawy mogą spowodować poważne niebezpieczeństwa dla użytkownika. Ponadto przestaje obowiązywać gwarancja.

Wyciągnąć wtyczkę sieciową, jeżeli urządzenie nie jest używane.

Nie używać produktu, jeżeli uszkodzony jest kabel lub

wtyczka.

OSTRZEŻENIE PRZED GORĄCYMI POWIERZCHNIAMI! NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZEŃ!

Listwa grzewcza 10 mocno się nagrzewa.

Bezpośrednio po zagrzewaniu nie wolno dotykać listwy grzewczej 10, aby uniknąć obrażeń ciała.

Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy jest włączone.

Podczas użytkowania ustawiać urządzenie zawsze na równej, stabilnej i odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej.

Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.

Stosować urządzenie tylko w pomieszczeniach. Nie używać go na zewnątrz ani w wilgotnym otoczeniu.

Nie używać urządzenia z przedłużaczem.

Nie zbliżać urządzenia i kabla do wysokich temperatur ani ciepłych oraz wilgotnych miejsc.

Do urządzenia nie są potrzebne smary. Nie używać organicznych rozpuszczalników do czyszczenia urządzenia.

Po użyciu nie zamykać pokrywy urządzenia, aby nie dopuścić do nacisku na gumowe uszczelki 11.

Rurki próżniowe nie mogą być czyszczone, aby uniknąć uszkodzeń urządzenia. Nie próbować pakować próżniowo żywności o dużej zawartości wody.

Opis części

- 1 Przycisk stop
- 2 Przycisk zwykłego pakowania próżniowego
- 3 Przycisk delikatnego pakowania próżniowego
- 4 Przycisk zgrzewania
- 5 Wskazanie zwykle - niebieskie
- 6 Wskazanie delikatne - zielone
- 7 Wskazanie zgrzewania - czerwone
- 8 Odblokowanie pokrywy (z lewej i z prawej strony)
- 9 Nakładka zgrzewająca
- 10 Listwa grzewcza
- 11 Uszczelka
- 12 Belka tnąca
- 13 Urządzenie tnące
- 14 Odblokowanie pompy próżniowej
- 15 Komora próżniowa
- 16 Zabezpieczenie transportowe
- 17 Pokrywa

Zakres dostawy

- 1 Urządzenie do pakowania próżniowego
- 1 Pakiet startowy
- 1 Instrukcja obsługi

Przed pierwszym uruchomieniem

Przed pierwszym uruchomieniem należy zdjąć z wszystkich materiały opakowaniowe.

Zdjąć zabezpieczenia transportowe **15** z komory próżniowej **14**. Należy starannie przeczytać wskazówki na zabezpieczeniu transportowym (szybka instrukcja) i zachować ją.

Funkcje

Zwykłe pakowanie próżniowe

Ta metoda pakowania próżniowego jest przystosowana do suchej i nieznacznie wrażliwej na ciśnienie żywności, np. twardych warzyw i owoców, suchego mięsa itd.

Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, odchylić pokrywę **17** do góry i włożyć otwór torebki próżniowej do komory próżniowej **15**.

Zamknąć pokrywę **17** urządzenia, dociskając oba boki pokrywy mocno do dołu, aż będzie słychać kliknięcie. Nacisnąć przycisk zwykłego pakowania próżniowego **2**, aby włączyć pompę próżniową. Podczas procesu wskazanie **5** świeci na niebiesko.

Po zakończeniu pakowania próżniowego proces zgrzewania rozpoczyna się automatycznie, wskaźnik **7** świeci na czerwono. Po zakończeniu tego kroku urządzenie wyłączy się automatycznie, a czerwony wskaźnik **7** i niebieski wskaźnik **5** zgasną.

Wskazówka: urządzenie można w sytuacji awaryjnej w każdej chwili wyłączyć przyciskiem stop **1**.

Wskazówka: zaleca się otwarcie pokrywy dopiero po kolejnych ok. 10 sekundach, aby spoina optymalnie się utwardziła.

Aby otworzyć urządzenie, należy nacisnąć obydwa przyciski odblokowania pokrywy **3** z lewej i z prawej strony urządzenia. Przełożyć pokrywę **17** do góry i wyjąć torebkę zapakowaną próżniowo.

Wskazówka: zaleca się naciśnięcie najpierw prawego, a później lewego przycisku w celu odblokowania pokrywy **3**. W ten sposób można łatwiej otworzyć pokrywę.

Wskazówka: proces pakowania próżniowego może trwać 2 minuty. Jeżeli po 2 minutach w torebce próżniowej nie zostanie wytworzona całkowita próżnia, należy nacisnąć przycisk stop **1**. Należy ponownie nacisnąć przycisk pakowania próżniowego **2**, aby wytworzyć całkowitą próżnię w torebce próżniowej. Następnie proces zgrzewania rozpoczyna się

automatycznie. Jeżeli urządzenie po kilku sekundach nie uruchomi się i niebieski wskaźnik **5** będzie migał, oznacza to nieprawidłowe działanie urządzenia.

Wskazówka: zaleca się odczekanie 20 sekund między poszczególnymi procesami pakowania próżniowego i zgrzewania.

Delikatne pakowanie próżniowe

Ta metoda pakowania próżniowego jest przystosowana do wilgotnej i wrażliwej na ciśnienie żywności, np. miękkich warzyw i owoców, mięsa, chleba itd.

Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, odchylić pokrywę **17** do góry i włożyć otwór torebki próżniowej do komory próżniowej **15**.

Zamknąć pokrywę **17** urządzenia, dociskając oba boki pokrywy mocno do dołu, aż będzie słychać kliknięcie. Nacisnąć przycisk delikatnego pakowania próżniowego **3**, aby włączyć pompę próżniową. Podczas procesu wskazanie **6** świeci na zielono.

Po zakończeniu pakowania próżniowego proces zgrzewania rozpoczyna się automatycznie, wskaźnik **7** świeci na czerwono. Po zakończeniu tego kroku urządzenie wyłączy się automatycznie, a czerwony wskaźnik **7** i zielony wskaźnik **6** zgasną.

Wskazówka: urządzenie można w sytuacji awaryjnej w każdej chwili wyłączyć przyciskiem stop **1**.

Wskazówka: zaleca się otwarcie pokrywy dopiero po kolejnych ok. 10 sekundach, aby spoina optymalnie się utwardziła.

Aby otworzyć urządzenie, należy nacisnąć obydwa przyciski odblokowania pokrywy **3** z lewej i z prawej strony urządzenia. Przełożyć pokrywę **17** do góry i wyjąć torebkę zapakowaną próżniowo.

Wskazówka: zaleca się naciśnięcie najpierw prawego, a później lewego przycisku w celu odblokowania pokrywy **3**. W ten sposób można łatwiej otworzyć pokrywę.

Wskazówka: proces pakowania próżniowego może trwać 2 minuty. Jeżeli po 2 minutach w torebce próżniowej nie zostanie wytworzona całkowita próżnia, należy nacisnąć przycisk stop **1**. Należy ponownie nacisnąć przycisk pakowania próżniowego **3**, aby wytworzyć całkowitą próżnię w torebce próżniowej. Następnie proces zgrzewania rozpoczyna się automatycznie. Jeżeli urządzenie po kilku sekundach nie uruchomi się i zielony wskaźnik **6** będzie migał, oznacza to nieprawidłowe działanie urządzenia.

Wskazówka: zaleca się odczekanie 20 sekund między poszczególnymi procesami pakowania próżniowego i zgrzewania.

Zgrzewanie

Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, odchylić pokrywę **17** do góry i włożyć otwór torebki próżniowej do komory próżniowej **15**.

Nacisnąć przycisk zgrzewania **4**, aby zgrzać torebkę bezpośrednio bez wcześniejszego pakowania próżniowego. Podczas procesu zgrzewania świeci czerwony wskaźnik **7**. Po zakończeniu procesu urządzenie wyłącza się automatycznie.

Wskazówka: zaleca się otwarcie pokrywki dopiero po kolejnych ok. 10 sekundach, aby spoina optymalnie się utwardziła.

Aby otworzyć urządzenie, należy nacisnąć obydwa przyciski odblokowania pokrywki **8** z lewej i z prawej strony urządzenia. Przełożyć pokrywę **17** do góry i wyjąć zgrzaną torebkę.

Wskazówka: zaleca się naciśnięcie najpierw prawego, a później lewego przycisku w celu odblokowania pokrywki **8**. W ten sposób można łatwiej otworzyć pokrywę.

Wskazówka: zaleca się odczekanie 20 sekund między poszczególnymi procesami pakowania próżniowego i zgrzewania.

Skałeczenia

Urządzenie do pakowania próżniowego jest wyposażone w urządzenie tnące. Ustawić urządzenie tnące **13** w skrajnie lewej lub prawej pozycji. Przełożyć belkę tnącą **12** do góry, podłożyć folię (torebkę) próżniową pod belkę tnącą, zamknąć ją i zatrzasknąć, aby zamocować folię. Odsunąć urządzenie tnące **13** na bok i rozciąć folię.

Samodzielne wykonywanie torebki próżniowej z rolką folii

Użyć urządzenia tnącego **13** do odcięcia potrzebnej ilości z folii do zgrzewania.

Podłączyć urządzenie do zasilania elektrycznego, odchylić pokrywę **17** do góry i włożyć koniec folii płasko na nakładkę zgrzewającą **9** oraz zamocować folię.

Zamknąć pokrywę **17** urządzenia, dociskając oba boki pokrywki mocno do dołu, aż będzie słychać kliknięcie.

Nacisnąć przycisk zgrzewania **4**. Podczas procesu zgrzewania świeci czerwony wskaźnik **7**. Po zakończeniu procesu urządzenie wyłącza się automatycznie.

Aby otworzyć urządzenie, należy nacisnąć obydwa przyciski odblokowania pokrywki **8** z lewej i z prawej strony urządzenia. Przełożyć pokrywę **17** do góry i wyjąć zgrzaną torebkę.

Wskazówka: zaleca się naciśnięcie najpierw prawego, a później lewego przycisku w celu odblokowania pokrywki **8**. W ten sposób można łatwiej otworzyć pokrywę.

Wskazówka: zaleca się odczekanie 20 sekund między poszczególnymi procesami pakowania próżniowego i zgrzewania.

Ważne wskazówki:

jeżeli zgrzano 20 torebek jedna o drugiej, należy odczekać około 10 minut na ostygnięcie urządzenia. Podczas tej fazy schładzania nie można uruchomić urządzenia. Po zakończeniu fazy schładzania można korzystać z urządzenia w zwykły sposób.

Urządzenie nie jest przeznaczone do pakowania próżniowego żywności w płynie.

Szerokość torebek próżniowych i rolek folii wynosi maksymalnie 30 cm.

Do pakowania próżniowego należy używać torebek próżniowych. Zwykle torebki nie są przystosowane do zgrzewania ani do pakowania próżniowego.

Pakowanie próżniowe wydłuża trwałość żywności, nie zapobiega jednak jej psuciu.

Czyszczenie i pielęgnacja

Przed czyszczeniem należy wyciągnąć wtyczkę.

W celu czyszczenia nigdy nie należy zanurzać urządzenia ani kabla w wodzie bądź innej cieczy.

Po schłodzeniu urządzenia należy użyć miękkiej gąbki lub miękkiej ściereki do czyszczenia powierzchni urządzenia i komory próżniowej **15**.

Nie używać do czyszczenia szczotki, aby nie zarysować powierzchni urządzenia.

Użyć chusteczki lub miękkiej ściereczki do oczyszczenia komory próżniowej **15** z resztek pokarmu i cieczy.

Zapewnić, aby wnętrze urządzenia i jego zewnętrzna część były suche, dzięki czemu będzie ono ponownie gotowe do następnego użycia.

Usuwanie błędów

Urządzenie nie działa

Sprawdzić, czy urządzenie jest podłączone do zasilania elektrycznego.

Sprawdzić kabel, wtyczkę i urządzenie pod kątem uszkodzeń.

Nie używać produktu, jeżeli występuje uszkodzenie.

W torebce nie jest wytwarzana pełna próżnia lub nie następuje automatyczne zgrzewanie

Upewnić się, że otwarty koniec torebki próżniowej jest całkowicie ustawiony w komorze próżniowej **14**.

Sprawdzić, czy uszczelka **11** się poluzowała.

Upewnić się, że do listwy grzewczej **10** i uszczelki **11** nie przywarł brud.

Sprawdzić, czy pokrywa urządzenia **17** jest dobrze zamknięta.

Upewnić się, że przez otwór do torebki próżniowej nie może przedostać się powietrze. W celu sprawdzenia należy zanurzyć torebkę próżniową w wodzie. Jeżeli pojawiają się pęcherzyki powietrza, oznacza to, że z torebki uchodzi powietrze. Wymienić torebkę.

Po zapakowaniu próżniowym powietrze przedostaje się do zgrzanej torebki

Ten błąd może wystąpić, jeżeli na nakładce zgrzewającej znajdują się fałdy, olej lub inne ciecze. Otworzyć torebki i wyczyścić nakładkę zgrzewającą **9**. Ułożyć torebki płasko na nakładce zgrzewającej **9**, aby zapakować je próżniowo i zgrzać.

Sprawdzić, czy żywność spowodowała powstanie powietrza lub cieczy w torebce próżniowej. W takim przypadku należy otworzyć torebkę próżniową, aby ponownie zapakować ją próżniowo i zgrzać. Można również wymienić torebkę próżniową na nową. W przypadku żywności zawierającej wodę zaleca się wcześniejsze zamrożenie żywności, a następnie zapakowanie próżniowe i zgrzanie.

Pakowanie próżniowe nie działa sprawnie

Jeżeli listwa grzewcza **10** jest przegrzana, torebka może się stopić. Otworzyć pokrywę urządzenia próżniowego i odczekać kilka minut, aż listwa grzewcza **10** ostygnie.

Ten błąd może wystąpić, jeżeli na nakładce zgrzewającej **9** lub listwie grzewczej **10** znajdują się fałdy, olej lub inne ciecze. Oczyszczyć nakładkę zgrzewającą **9** lub listwę grzewczą **10** oraz ponownie uruchomić proces.

Wskazówka: listwa grzewcza może się bardzo rozgrzać. Dlatego nie należy dotykać jej nigdy gołymi rękami.

Po zakończeniu procesu pakowania próżniowego należy odczekać 20 sekund przed naciśnięciem przycisku zgrzewania **3** do następnego procesu zgrzewania.

Trwałość żywności

Podczas pakowania próżniowego od żywności odciągane jest powietrze. Unika się w ten sposób utleniania i występowania bakterii.

Przechowywanie, temperatura pokojowa	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Surowy ryż i produkty mączne	5 - 6 miesięcy	12 miesięcy
Produkty liofilizowane	1 - 2 miesiące	12 miesięcy
Kawa / herbata	2 - 3 miesięcy	12 miesięcy
Chleb / bułki	2 - 3 dni	7 - 8 dni

Przechowywanie w stanie schłodzonym (+5 / -2°C)	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Produkty ze zwierzyny dzikiej	2 - 3 dni	30 - 40 dni
Wołowina	3 - 4 dni	30 - 40 dni
Drób	2 - 3 dni	6 - 9 dni
Ryby w całości	1 - 3 dni	4 - 5 dni
Surowe warzywa	5 dni	18 - 20 dni
Świeże owoce	3 - 7 dni	8 - 25 dni
Gotowane produkty mączne	2 - 3 dni	8 - 12 dni

Przechowywanie w stanie zamrożonym (-15 / -18°C)	Przechowywanie bez pakowania próżniowego	Przechowywanie z pakowaniem próżniowym
Mięso, ryby, drób	6 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Mięso mielone	4 miesięcy	12 miesięcy
Warzywa	8 - 10 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Owoce	6 - 12 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Pieczywo	6 - 12 miesięcy	24 - 36 miesięcy
Ziarna kawy	6 - 9 miesięcy	24 - 36 miesięcy

Specifications

Peach Vacuum Sealer PH320

Max. Width for Shrink-wrapping:	300mm
Vacuum Value:	<-50Kpa
Noise Level:	77 dB
Product Dimension:	387x141x77 mm
Power Consumption:	120W
Operating Voltage:	AC 220-240V / 50 Hz



3T Supplies AG, Peach Division
Chaltenbodenstrasse 6D
CH-8834 Schindellegi (Switzerland)
Tel: +41 44 787 68 30
Fax: +41 44 787 68 50
e-mail: support@peach.info

Stand der Informationen · Last Information Update · Version
des informations · Versione delle informazioni · Estado de
las informaciones · Uppgiftslämnare · Informasjonsstatus
· Stav informací · Stav informácií · Stan informacji · Az
információ állapota: 08 / 2020
Ident.-No.: PH320