



VS 110 B10

VACUUM SEALER
INSTRUCTION MANUAL

VAKUUMIERER
BEDIENUNGSANLEITUNG

VAKUOVAČKA
NÁVOD K OBSLUZE

VAAKUMPAKENDAJA
KASUTUSJUHEHD

SELLADOR AL VACÍO
MANUAL DE INSTRUCCIONES

POMPE À VIDE
MODE D'EMPLOI

APARAT ZA VAKUUMIRANJE
UPUTE ZA UPORABU

MACCHINA PER SOTTOVUOTO
MANUALE DI ISTRUZIONI

VAKUUMA IEPAKOTĀJS
ROKASGRĀMATA

VAKUUMINIS SANDARIKLIS
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

VĀKUUMOS FÓLIAHEGESZTŐ
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

PAKOWARKA PRÓZNIOWA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

VĀKUOVAČKA
NÁVOD NA OBSLUHU

VAKUUMSKII VARILNIK
NAVODILA

APARAT ZA VAKUUMIRANJE
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΡΑ
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

■ Always read the safety&use instructions carefully before using your appliance for the first time. The user's manual must be always included. ■ Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Produktes diese Anleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch. Die Bedienungsanleitung muss dem Gerät immer beigelegt sein. ■ Pirms uvedinim výrobu do provozu si dôkladn  prote te tento n vod a bezpe nostn  pokyny, ktor  jsou v tomto n vodu obsa eny. N vod mus  byt v dy p lo en k p stroji. ■ Enne seadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt l bi. Kasutusjuhised peab alati kaasas olema. ■ Siempre lea cuidadosamente las instrucciones de seguridad y de uso antes de utilizar su artefacto por primera vez. Siempre debe estar incluido el manual del usuario. ■ Avant de mettre le produit en service, lisez attentivement le présent mode d'emploi et les consignes de sécurité contenues dans le présent mode d'emploi. Le mode d'emploi doit toujours être fourni avec le produit. ■ Uvijek pro tajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja va eg uređaja. Upute moraju uvijek biti prilo ene. ■ Leggere sempre con attenzione le istruzioni di sicurezza ed uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Il manuale dell'utente deve essere sempre incluso. ■ Pirms ierices pirm s lieto anas reizes vienm r r pigi izlasiet dro ibas un lieto anas nor dījumus. Rokasgr mata vienm r j pievieno iericei. ■ Prie  naudodamiesi prietaisui pirmajį kart , visuomet atidziai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo b ti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használata v tele el tt figyelmesen olvassa el ezt a használati  tmutat t  s az útmutatóban tal lhat  biztonsági rendelkez seket. A használati  tmutat t tartsa a k szl k k zelben. ■ Przed pierwsz m uzcieniem urz dzenia prosimy o uw azne zapoznanie się z instrukcjami dotycz cymi bezpiecze stwa i uzytkowania. Instrukcja obslugi musi byc zawsze dołączona. ■ Pred uvedenim vyrobu do prevádzky si d kladne pre tajte tento návod a bezpe nostn  pokyny, ktor  s  v tomto návode obsiahnut . Návod musí byt vždy prilo en  k p stroju. ■ Pred vklopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pazljivo pro tajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisni ko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Pριν xρησιμοποίησε τη συσκευη σας για πρώτη φορ , διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήστη πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία.

English

Deutsch

 eština

Eesti keel

Espa ol

Fran ais

Hrvatski

Bosanski

Italiano

Latviešu valoda

Lietuvi  kalba

Magyar

Polski

Slovenčina

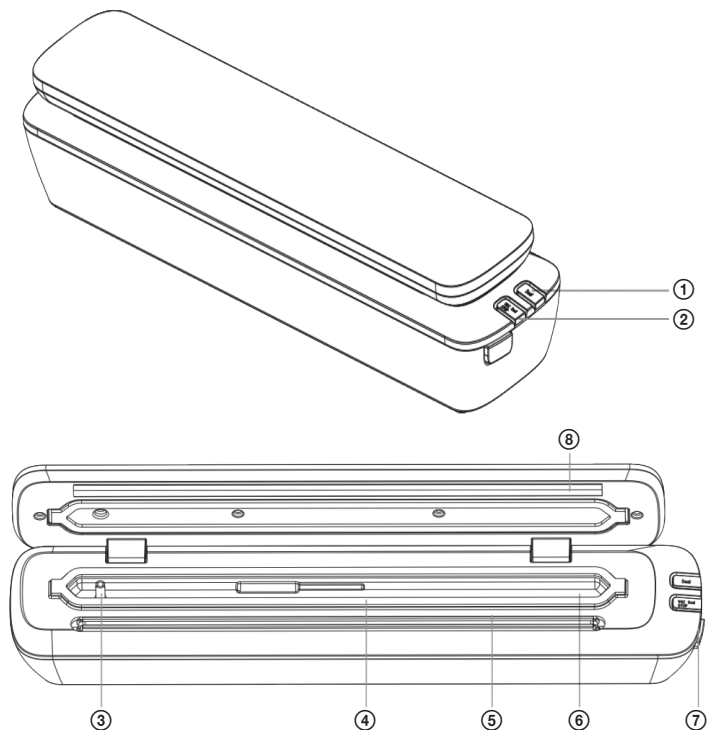
Slovenčina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικ 

**DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / DESCRIPCIÓN /
DESCRIPTION / OPIS / DESCRIZIONE / APRAKSTS / APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK
RÉSZEI / OPIS / POPIS / OPIS / OPIS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**



English

1. Sealing button
2. Vacuum packaging and Sealing / Off button
3. Air suction opening
4. Seal
5. Sealing bar
6. Vacuum chamber
7. Lid release button
8. Sealing strip

Deutsch

1. Taste für Schweißen
2. Taste für Vakuumieren und Schweißen/ Ausschalten
3. Luftabsaugungsöffnung
4. Dichtung
5. Schweißleiste
6. Vakuumierkammer
7. Taste zur Freigabe des Deckels
8. Dichtungsleiste

Čeština

1. Tlačítko svařování
2. Tlačítko vakuování a svařování / vypnutí
3. Otvor pro odsávání vzduchu

4. Těsnění
5. Svařovací lišta
6. Vakuovací komora
7. Tlačítko pro uvolnění víka
8. Těsnící lišta

Eesti keel

1. Tihendusnupp
2. Vaakumpakendamise ja tihendamise/Väljalülitamise nupp
3. Õhu imiava
4. Tihend
5. Tihenduslatt
6. Vaakumkamber
7. Kaane vabastusnupp
8. Tihendusriba

Español

1. Botón de sellado
2. Empaque al vacío y Sellado / Botón de apagado
3. Apertura para succión de aire
4. Sello
5. Barra selladora
6. Cámara de vacío
7. Botón de desbloqueo de la tapa
8. Cinta selladora

Français

1. Touche de soudage
2. Touche de mise sous vide et de soudage / arrêt
3. Orifice d'aspiration d'air
4. Joint d'étanchéité
5. Latte de soudage
6. Compartiment de mise sous vide
7. Touche de déblocage du cache
8. Latte d'étanchéité

Hrvatski

Bosanski

1. Tipka za zavarivanje
2. Tipka za vakuiranje i zavarivanje / isključivanje
3. Otvor za odvod zraka
4. Brtva
5. Letva za zavarivanje
6. Vakuumska komora
7. Tipka za oslobađanje poklopca
8. Brtvena traka

Italiano

1. Pulsante di sigillatura
2. Pulsante di confezionamento e sigillatura sottovuoto / Spegnimento
3. Apertura di aspirazione aria
4. Guarnizione
5. Barra di sigillatura
6. Camera sottovuoto
7. Pulsante di sgancio del coperchio
8. Striscia di sigillatura

Latviešu valoda

1. Aizkausēšanas poga
2. Vakuumpakāšana un aizkausēšana / izslēgšanas poga
3. Gaisa izsūkšanas atvere
4. Blīve
5. Noslēgšanas josla
6. Vakuuma kamera
7. Vāka atvēršanas poga
8. Kausēšanas josla

Lietuvių kalba

1. Sandarinimo mygtukas
2. Vakuuminis įpakavimas ir sandarinimas / išjungimo mygtukas
3. Oro išsiurbimo anga
4. Sandarinimas
5. Sandarinimo strypelis
6. Vakuumo kamera
7. Dangčio atleidimo mygtukas
8. Sandarinimo juostele

Magyar

1. Hegesztés gomb
2. Hegesztés és vákuumozás gomb / kikapcsolás
3. Levegő elszívó nyílás
4. Tömítés
5. Hegesztő pofa
6. Vákuumkamra
7. Fedélnyitó gomb
8. Tömítő pofa

Polski

1. Przycisk zgrzewania
2. Przycisk pakowania próżniowego i zgrzewania / wyłączenia urządzenia
3. Otwór do odsysania powietrza
4. Uszczelka
5. Listwa zgrzewająca
6. Komora próżniowa
7. Przycisk zwalniający pokrywę
8. Listwa uszczelniająca

Slovenčina

1. Tlačidlo zvárania
2. Tlačidlo vákuovania a zvárania / vypnutia
3. Otvor pre odsávanie vzduchu
4. Tesnenie
5. Zváracia lišta
6. Vákuovacia komora
7. Tlačidlo na uvoľnenie veka
8. Tesniaca lišta

Slovenščina

1. Tipka za varjenje
2. Tipka za vakuumiranje in varjenje/izklop
3. Odprtina za odsesavanje zraka
4. Tesnilo
5. Varilna letev
6. Vakuumska komora
7. Tipka za sprostitev pokrova
8. Tesnilna letev

Srpski

Crnogorski

1. Taster za zavarivanje
2. Taster za vakuumiranje i zavarivanje / isključivanje
3. Otvor za odvod vazduha
4. Zaptivna guma
5. Letva za zavarivanje
6. Vakuumska komora
7. Taster za oslobađanje poklopca
8. Zaptivna traka

Ελληνικά

1. Κομπι Σφράγισης
2. Κομπι Συσκευασίας και σφράγισης σε κενό αέρα/ Απενεργοποίησης
3. Άνοιγμα αναρρόφησης αέρα
4. Στεγανωτικό
5. Ράβδος σφράγισης
6. Θάλαμος κενού
7. Κομπι ελευθέρωσης καπακιού
8. Λωρίδα σφράγισης

SAFETY INSTRUCTIONS

English

Warning: The safety measures and instructions contained in this manual do not include all conditions and potential situations. The user must be aware that common sense, caution, and care are factors that cannot be integrated into a product. These factors must be ensured by the user(s) using and operating this equipment. We are not liable for any damages caused during shipping, by incorrect use, voltage fluctuation or the modification or adjustment of any part of the appliance.

To protect against a risk of fire or electric shock, basic precautions shall be taken while using electrical appliances, including the following:

1. Make sure the voltage in your outlet corresponds to the voltage provided on the appliance label and that the socket is correctly grounded. The outlet must be installed in accordance with applicable electrical codes according to EN.
2. Never use the vacuum sealer if the power cord is damaged. **All repairs, including cord replacements, must be carried out at a professional service centre! Do not remove the protective covers from the appliance; there is a risk of electric shock!**
3. Protect the appliance against direct contact with water and other liquids, to prevent potential electric shock.
4. Pay special attention when using the vacuum sealer near children! Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age as soon as it is connected to the power supply or is cooling.
5. Do not touch the sealing strip (glow wire) when the machine is switched on even shortly after the end of operation; the sealing strip may be hot.
6. Do not leave the appliance unattended and check it during the entire sealing process.
7. Do not use the appliance outdoors or in a humid environment, or touch the power cord or appliance with wet hands. There is a risk of electric shock.

8. The device must not be used if it has been dropped, if there are visible signs of damage.
9. Only use and store the vacuum sealer on a stable, level surface.
10. It is recommended not to leave the appliance unattended with the power cord plugged in. Disconnect the cord from the electrical outlet prior to any maintenance. Do not remove the power cord from the outlet by yanking the cord. Unplug the power cord from the outlet by grasping the plug.
11. Do not use the appliance within the reach of flammable objects or place it near heat sources or open flames.

Warning: between sealing or vacuum packaging, the appliance should always be allowed to cool for 40 seconds.

12. Do not allow the power cord to touch hot surfaces or run the cord over sharp edges.
13. Unplug the appliance immediately after you are done using it and let the device cool completely before putting away.
14. Do not try to vacuum packaging bags containing liquids or liquid foods.
15. Use only bags recommended by the supplier. Do not use kitchen foil or similar things, as this may damage the appliance.
16. Remove the bag as soon as it has been sealed. If left in the appliance for a longer period, the bag may become attached.
17. Keep the sealing strip clean to prevent food contamination.
18. Only use the vacuum sealer in accordance with the instructions in this manual. This appliance is intended for domestic use only. The manufacturer is not liable for damages caused by the improper use of this device.
19. This appliance may be used by children 8 years of age and older and persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the potential hazards. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance operations performed by the user shall not be carried out by children without supervision.

Do not immerse in water!

DANGER FOR CHILDREN: Children may not play with the packaging material. Do not let children play with the plastic bags. Risk of suffocation.

CONTROLS AND FUNCTIONS

1. Sealing button: It is used for sealing the bag without vacuum packaging (it is recommended to keep a 40 seconds interval before using it again).
2. Vacuum packaging and sealing / Off button: It is used for vacuuming air out the bag and for subsequent automatic sealing of the bag (it is recommended to keep a 40 seconds interval before the next use). Press this button again to switch the appliance off immediately.
3. Air suction opening: Air is removed through this opening during vacuum packaging.
4. Seal: Seals the vacuum chamber and prevents air from entering.
5. Sealing bar: The 3 mm wide sealing bar ensures better sealing.
6. Vacuum chamber: During vacuum packaging, the open end of the bag is inserted into the vacuum chamber.
7. Lid release button: Press this button to release the lid. You can remove the sealed bag after the lid is open.
8. Rubber strip: Ensures perfectly smooth seal.

OPERATING MANUAL

BAG SEALING



- Plug the appliance into the socket.
- Insert the open side of the bag into the vacuum chamber as shown on fig. A.
- Close the lid and press it gently.
- Make sure that one end of the bag overlaps the sealing strip but does not extend beyond the vacuum chamber seal.
- Press the "Seal" button and watch the lit LED. When the LED goes out, the seal is complete.
- Press the release button on the right side, open the lid and then remove the closed bag.

CREATING VACUUM AND SEALING OF THE BAG

- Plug the appliance into the socket.
- Place the food to be stored in the bag.

- Clean and straighten the bag opening. Make sure there are no folds on the open edge of the bag.
- Insert the open side of the bag into the vacuum chamber as shown on fig. C. Make sure that the bag does not cover the air suction opening.
- Close the lid and press it gently.
- Press the “Vacuum and Seal” button and observe the lit LED. The bag is automatically vacuum packaged and sealed. When the LED goes out, the seal is complete.
- Press the release button on the right side, open the lid and then remove the closed bag.

USEFUL TIPS

1. Do not overfill the bags, leaving enough free space at the open end of the bag to allow it to be conveniently placed in the vacuum chamber.
2. Make sure the inner and outer surfaces at the open end of the bag are dry. It is difficult to melt and properly seal a damp or wet bag.
3. Vacuuming will not replace food storage in the refrigerator or freezer. Perishable food must always be stored in the refrigerator or freezer.
4. Clean and dry the open ends of the bags before vacuum packaging and sealing. Make sure there are no dirt or creases on the edge, otherwise sealing problems and leakage may occur.
5. To avoid wrinkles when vacuum packaging and sealing bags with large amounts of food, when inserting into the vacuum chamber, carefully stretch the open end of the bag and hold it until the pump begins to evacuate the air.
6. If you vacuum package objects with sharp edges (dry spaghetti, silver, etc.), protect the bag from puncture by wrapping the object in a soft material such as paper napkin. Consider using a suitable container instead of a bag.
7. When using accessories, be sure to leave at least 2.5 cm of space under the lid in the containers.
8. We recommend freezing the fruit and blanching the vegetables before vacuum packaging.
9. When vacuum packaging more bags, it is recommended to wait 40 s before next sealing.
10. If you are not sure that the bag is properly sealed, seal it again.
11. Use ECG bags for best results.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance from the socket before cleaning. Allow the appliance to cool.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Do not use abrasive cleaners as they may scratch the surface of the machine.
- Clean the outer surface with a damp cloth or sponge, if necessary use a mild detergent.
- Use paper towels to clean the vacuum chamber of food or liquid residues.
- Dry the appliance thoroughly before using it again.

TROUBLESHOOTING

You are trying to vacuum, but nothing is happening:

1. Check the connection to the mains socket.
2. Check if the power cable is not damaged.
3. Check that the power outlet is OK by plugging in another appliance.
4. Make sure that the latches clicked properly.
5. Make sure the bag is correctly inserted into the vacuum chamber.
6. Allow the appliance to cool for 40 seconds with the lid open before using it again.

There is still air in the bag:

1. Make sure the bag is inserted correctly with open end completely into the vacuum chamber.
2. Air remains in the bag after vacuuming:
Check the bag for leaks. Seal the bag containing the air and immerse it in water. Escaping bubbles signal a leak. If bubbles appear, use a new bag.

3. If you are using bags reduced in size by other seals, check all seals for leaks. A fold on the bag at the seal seam may cause leakage. If there is a fold at the seal, cut it off and reseal the bag.
4. Do not create your own side seams on the special bags for vacuum sealers. They are made with special side seams that are sealed to the outer edge. Creating your own side seams can cause leakage and loss of vacuum in the bag.
5. Do not vacuum package hot foods; after cooling, their volume may decrease due to thermal expansion and the packaging will then appear to lose vacuum.
6. Place fruits and vegetables in the refrigerator immediately after vacuum packaging, otherwise there is a risk that continued photosynthesis will produce additional air and cause vacuum loss in the bag.
7. Do not vacuum package fermented foods.
Fermented foods are not suitable for vacuum packaging because they release air.

Vacuum in vacuum packaged and sealed bag has been lost:

1. Check the entire bag for leaks. A fold on the bag at the seal seam may cause leakage. If there is a fold at the seal, simply cut the seal off and reseal the bag.
2. In some cases, proper vacuum packaging and sealing can be complicated by the presence of liquids or other parts of food (such as juice, sauce, crumbs, grease, etc.). Cut the seal, clean the open end of the bag and vacuum and reseal the bag.
3. A sharp edge or pointed portion of food may pierce the bag. Use a new bag in such case. Wrap the sharp edges of the food with a suitable soft material, such as a paper towel.
4. If air appears in the bag, the food may have fermented or released gas. If this happens, the food may be spoiled and should be disposed of.

The bag melts:

If the bag has melted at the seal seam, the rubber strip is probably too hot. Allow the device to cool for at least 5 minutes with the lid open before using it again.

FOOD STORAGE GUIDE

| In the refrigerator (5 ±3 °C) | Without vacuum | Vacuum sealer bags |
|--------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Red meat | 3–4 days | 8–9 days |
| White meat | 2–3 days | 6–8 days |
| Fish | 1–3 days | 4–5 days |
| Cooked meat | 3–5 days | 10–15 days |
| Soft cheese | 5–7 days | 20 days |
| Hard / semi-hard cheese | 1–5 days | 60 days |
| Fruit | 5–7 days | 14–20 days |
| Vegetables | 1–3 days | 7–10 days |
| Soups | 2–3 days | 8–10 days |
| Cooked pasta / rice | 2–3 days | 6–8 days |
| Cream desserts | 2–3 days | 8 days |

| Room temperature (25 ±2°C) | Without vacuum | Vacuum sealer bags |
|-----------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Fresh bread | 1–2 days | 8–10 days |
| Biscuits | 4–6 months | 12 months |
| Uncooked pasta / rice | 5–6 months | 12 months |

| Room temperature (25 ±2°C) | Without vacuum | Vacuum sealer bags |
|----------------------------|----------------|--------------------|
| Flour | 4–6 months | 12 months |
| Dried fruit | 3–4 months | 12 months |
| Coffee beans | 2–3 months | 12 months |
| Tea leaves | 5–6 months | 12 months |
| White tea | 1–2 months | 12 months |

| In the freezer (-18 ±2°C) | Without vacuum | Vacuum sealer bags |
|---------------------------|----------------|--------------------|
| Meat | 4–6 months | 15–20 months |
| Fish | 3–4 months | 10–12 months |
| Vegetables | 8–10 months | 8–24 months |

TECHNICAL PARAMETERS

Nominal voltage: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominal input power: 100 W

Sealing time: 6–10 seconds

Vacuum packaging and sealing time: 10–20 seconds

USE AND DISPOSAL OF WASTE

Wrapping paper and corrugated paperboard – deliver to scrapyards. Packing foil, PE bags, plastic elements – throw into plastic recycling containers.

DISPOSAL OF PRODUCTS AT THE END OF LIFETIME

Disposal of electric and electronic equipment (valid in EU member countries and other European countries with an implemented recycling system)

The represented symbol on the product or package means the product shall not be treated as domestic waste. Hand over the product to the specified location for recycling electric and electronic equipment. Prevent negative impacts on human health and the environment by properly recycling your product.

Recycling contributes to preserving natural resources. For more information on the recycling of this product, refer to your local authority, domestic waste processing organization or store, where you purchased the product.

This product complies with EU directive requirements on electromagnetic compatibility and electrical safety.

The instruction manual is available at website www.ecg-electro.eu. Changes in text and technical parameters reserved.



08/05



SICHERHEITSHINWEISE

Deutsch

Warnung: Die in dieser Anleitung aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen könnte. Der Anwender muss begreifen, dass der gesunde Menschenverstand, Vorsicht und Sorgfalt zu Faktoren gehören, die sich in kein Produkt einbauen lassen. Diese Faktoren müssen durch den Anwender bzw. mehrere Anwender bei der Verwendung und Bedienung dieses Gerätes gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen sowie eine Änderung oder Modifikation des Gerätes entstehen.

Um Bränden oder Stromunfällen vorzubeugen, müssen bei der Verwendung von elektrischen Geräten u.a. folgende Vorsichtsmaßnahmen eingehalten werden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Etikett übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß gültiger elektrotechnischer Norm (EN) installiert werden.
2. Vakuumierer niemals benutzen, falls das Stromkabel beschädigt ist.
Sämtliche Reparaturen und das Auswechseln des Stromkabels muss ein Fachservice durchführen! Demontieren Sie niemals die Schutzabdeckungen des Gerätes. Dies könnte zu einem Stromunfall führen!
3. Schützen Sie das Gerät vor direktem Kontakt mit Wasser und sonstigen Flüssigkeiten, um Stromunfälle zu vermeiden.
4. Seien Sie besonders vorsichtig, falls Sie den Vakuumierer in der Nähe von Kindern verwenden! Gerät und Stromkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren halten, sobald dieses an das Stromnetz angeschlossen oder zum Abkühlen abgelegt wurde.
5. Berühren Sie niemals den Schweißstreifen (Heizdraht), falls das Gerät eingeschaltet ist oder kurz nach Betriebsende; der Schweißstreifen könnte heiß sein.

6. Gerät niemals unbeabsichtigt lassen und während des Schweißvorgangs stets überwachen.
7. Verwenden Sie den Vakuumierer nicht im Außenbereich oder in einer feuchten Umgebung. Anschlusskabel und Gerät nicht mit nassen Händen berühren. Es könnte zu einem Stromunfall kommen.
8. Der Vakuumierer darf nicht verwendet werden, falls dieses zu Boden gestürzt ist und deutlich beschädigt wurde.
9. Verwenden Sie den Vakuumierer nur auf einer stabilen und geraden Oberfläche.
10. Der Vakuumierer sollte nicht unbeaufsichtigt gelassen werden, falls dieser an das Stromnetz angeschlossen ist. Vor der Wartung Stromkabel aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie am Stecker, um das Kabel aus der Steckdose zu ziehen.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen und platzieren es nicht in der Nähe von Wärmequellen und einem offenen Feuer.

Hinweis: zwischen dem Schweißen oder Vakuumschweißen muss das Gerät 40 Sekunden lang abkühlen.

12. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen oder über scharfe Kanten führen.
13. Nachdem Sie das Gerät nicht mehr verwenden, dieses vom Stromnetz trennen und vor der Lagerung abkühlen lassen.
14. Flüssigkeiten oder flüssige Lebensmittel dürfen niemals Vakuumgeschweißt werden.
15. Benutzen Sie ausschließlich die vom Hersteller empfohlenen Beutel. Benutzen Sie keine Küchenfolien u. dgl., da das Gerät beschädigt werden könnte.
16. Nehmen Sie den Beutel unmittelbar nach dem Schweißen heraus. Wird dieser im Gerät für längere Zeit gelassen, könnte der Beutel haften bleiben.
17. Der Schweißstreifen muss sauber gehalten werden, damit es zu keiner Lebensmittelvergiftung kommt.

18. Verwenden Sie den Vakuuierer ausschließlich gemäß den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung dieses Gerätes entstanden sind.
19. Kinder ab 8 Jahren und Personen mit verminderten physischen und mentalen Fähigkeiten sowie mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen, können dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder nachdem diese über einen gefahrlosen Gebrauch belehrt und mit möglichen Gefahren bekannt gemacht wurden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen auch Kinder vornehmen, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

Do not immerse in water! – Nicht ins Wasser tauchen!

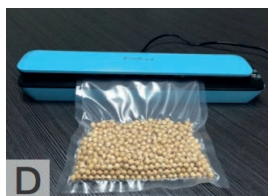
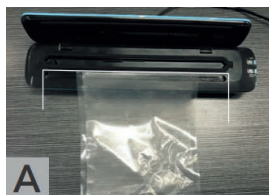
GEFAHR FÜR KINDER: Kinder dürfen nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen. Kinder dürfen nicht mit den Kunststoffbeuteln spielen. Erstickungsgefahr.

BEDIENELEMENTE UND FUNKTIONEN

1. Schweißstaste: Dient zum Schweißen des Beutels ohne Vakuumieren (wir empfehlen ein Intervall von 40 Sekunden vor der nächsten Anwendung einzuhalten).
2. Taste für Vakuumieren und Schweißen / Ausschalten: Dient zum Vakuumieren des Beutels und dem anschließenden automatischen Schweißen des Beutels (wir empfehlen ein Intervall von 40 Sekunden vor der nächsten Anwendung einzuhalten). Durch erneutes Drücken der Taste wird das Gerät ausgeschaltet.
3. Luftabsaugungsöffnung: Beim Vakuumieren wird die Luft durch diese Öffnung abgesaugt.
4. Dichtung: Dichtet die Vakuumkammer ab und beugt dem Eindringen von Luft vor.
5. Schweißleiste: 3 mm breite Schweißleiste für ein besseres Schweißen.
6. Vakuumkammer: Beim Vakuumieren wird das offene Ende des Beutels in die Vakuumkammer gelegt.
7. Taste zur Freigabe des Deckels: Folgende Taste drücken, um den Deckel freizugeben. Nach dem Öffnen des Deckels kann der zusammengeschweißte Beutel herausgenommen werden.
8. Gummileiste: Für einen perfekt glatten Schweißnaht.

BEDIENUNGSANLEITUNG

SCHWEISSEN VON BEUTELN



- Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer gemäß Bild **A** legen.
- Deckel schließen und leicht andrücken.
- Vergewissern Sie sich, dass das Ende des Beutels die Schweißleiste verdeckt, aber nicht über die Dichtung der Vakuumkammer geht.
- Drücken Sie die Taste für „Schweißen“ und beobachten die leuchtende LED-Anzeige. Sobald die LED-Anzeige erlischt, ist der Schweißnaht fertig.
- Drücken Sie die Freigabetaste auf der rechten Seite, öffnen den Deckel und nehmen den zusammengeschweißten Beutel heraus.

VAKUUMIEREN UND DAS ANSCHLIESSENDE SCHWEISSEN DES BEUTELS

- Gerät an das Stromnetz anschließen.
- Geben Sie die Lebensmittel in den Beutel.
- Reinigen und glätten Sie die Öffnung des Beutels. Vergewissern Sie sich, dass sich am offenen Ende des Beutels keine Falten befinden.
- Legen Sie die offene Seite des Beutels in die Vakuumkammer gemäß Bild **C**. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel nicht die Luftabsaugungsöffnung verdeckt.
- Deckel schließen und leicht andrücken.
- Drücken Sie die Taste für „Vakuümieren und Schweißen“ und beobachten die leuchtende LED-Anzeige. Der Beutel wird automatisch vakuumiert und zusammengeschweißt. Sobald die LED-Anzeige erlischt, ist der Schweißnaht fertig.
- Drücken Sie die Freigabetaste auf der rechten Seite, öffnen den Deckel und nehmen den zusammengeschweißten Beutel heraus.

NÜTZLICHE TIPPS

1. Überfüllen Sie nicht die Beutel und lassen stets genügend Platz am offenen Ende des Beutels, damit dieses problemlos in die Vakuumkammer gelegt werden kann.
2. Vergewissern Sie sich, dass die innere und äußere Fläche am offenen Ende des Beutels trocken ist. Ein feuchter oder nasser Beutel kann nur mühelos aufgeschmelzt oder gut abgedichtet werden.
3. Das Vakuumieren ersetzt nicht die Lagerung von Lebensmittel im Kühl- oder Gefrierschrank. Zu verderbende Lebensmittel müssen im Kühlschrank aufbewahrt oder tiefgefroren werden.

4. Das offene Ende des Beutels muss vor dem Vakuumieren und Schweißen gereinigt und getrocknet werden. Vergewissern Sie sich, dass sich am Rand kein Schmutz oder Falten befinden, ansonsten könnte es Probleme beim Schweißen geben und der Beutelinhalt könnte ausfließen.
5. Damit beim Vakuumieren oder Schweißen von Beuteln mit größeren Lebensmittelmengen keine Falten entstehen, sollte das offene Ende des Beutels beim Einschieben in die Vakuumkammer etwas gespannt und zugehalten werden, bis die Pumpe mit dem Absaugen der Luft beginnt.
6. Falls Sie Gegenstände mit scharfen Kanten (trockene Spaghetti, Silber u. dgl.) Vakuumenschweißen, schützen Sie den Beutel vor dem Durchstechen, indem Sie den Gegenstand in ein weiches Material einwickeln (z.B. Papierserviette). Erwägen Sie, anstatt des Beutels passendes Geschirr zu benutzen.
7. Falls Sie zusätzliches Zubehör benutzen, vergessen Sie nicht in den Gefäßen mindestens 2,5 cm Freiraum unter dem Deckel zu lassen.
8. Obst und Gemüse sollte vor dem Vakuumieren blanchiert werden.
9. Beim Vakuumieren von mehreren Beuteln sollten Sie eine Pause von 40 Sekunden einlegen.
10. Sollten Sie sich nicht sicher sein, dass der Beutel gut zusammengeschweißt wurde, wiederholen Sie den Vorgang noch einmal.
11. Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit Beuteln der Marke ECG.

INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

- Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen. Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Gerät beim Reinigen niemals ins Wasser und sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Benutzen Sie keine abrasiven Reinigungsmittel, damit die Oberfläche des Geräts nicht beschädigt wird.
- Reinigen Sie die äußere Fläche mit einem feuchten Tuch oder Schwamm. Sie können auch ein wenig Reinigungsmittel benutzen.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vakuumkammer von Lebensmittelresten oder Flüssigkeiten Papierservietten.
- Das Gerät sollte vor dem nächsten Gebrauch gut getrocknet werden.

PROBLEMBEHEBUNG

Sie möchten Vakuumieren, aber es passiert nichts:

1. Überprüfen Sie den Stromanschluss.
2. Überprüfen Sie, ob das Stromkabel nicht beschädigt ist.
3. Schließen Sie ein anders Gerät an, damit Sie sichergehen können, dass die Steckdose in Ordnung ist.
4. Vergewissern Sie sich, dass die Riegel richtig eingeschnappt sind.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel in die Vakuumkammer richtig eingelegt wurde.
6. Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch 40 Sekunden lang mit offenem Deckel abkühlen.

Im Beutel bleibt Luft:

1. Vergewissern Sie sich, dass der Beutel mit dem offenen Ende in die Vakuumkammer gelegt wurde.
2. Im Beutel bleibt nach dem Vakuumieren Luft:
Überprüfen Sie die Dichtigkeit des Beutels. Schweißen Sie den Beutel zusammen und tauchen ins Wasser. Bläschen deuten auf Undichtheiten. Falls Bläschen entstehen, benutzen Sie einen neuen Beutel.
3. Falls Sie Beutel benutzen, die durch mehrere Schweißnähte verkleinert wurden, überprüfen Sie die Dichtigkeit aller Schweißnähte. Falten am Schweißnaht könnten die Ursache für Undichtheiten sein. Falls sich am Schweißnaht eine Falte befindet, schneiden Sie die Schweißnaht ab und schweißen den Beutel wieder zusammen.
4. Schaffen Sie keine eigenen Schweißnähte bei speziellen Beuteln für Vakuumierer. Diese werden mit speziellen seitlichen Schweißnähten hergestellt, die bis zum äußeren Rand abgedichtet sind. Falls Sie eigene Schweißnähte herstellen, könnte dies zu Undichtheiten und einem Vakuumverlust im Beutel führen.
5. Vakuumieren Sie niemals heiße Lebensmittel, nach dem Abkühlen könnten diese aufgrund der Wärmeausdehnung ihr Volumen zurückgehen und die Verpackung scheint das Vakuum verloren zu haben.

6. Obst und Gemüse sollte nach dem Vakuumieren sofort in den Kühlschrank gegeben werden, ansonsten könnte die fortschreitende Photosynthese weitere Luft produzieren, wodurch das Vakuum im Beutel verloren geht.
7. Vakuumieren Sie niemals fermentierte Lebensmittel.
Fermentierte Lebensmittel sind für das Vakuumieren nicht geeignet, da aus ihnen Luft entkommt.

Das Vakuum im vakuumierten Beutel ist verloren gegangen:

1. Überprüfen Sie die Dichtigkeit des ganzen Beutels. Falten am Beutel am Schweißnaht könnten die Ursache für Undichtheiten sein. Falls sich am Schweißnaht eine Falte befindet, schneiden Sie die Schweißnaht ab und schweißen den Beutel wieder zusammen.
2. In einigen Fällen könnte das richtige Vakuumieren und Schweißen die Anwesenheit von Flüssigkeiten oder anderen Lebensmittelteilen komplizieren (wie Juice, Saft, Krümmel, Fett u. dgl.). Schneiden Sie die Schweißnaht ab, reinigen das offene Ende des Beutels, vakuumieren und schweißen den Beutel erneut zusammen.
3. Eventuelle scharfe Kanten oder spitze Lebensmittelteile könnte Löcher im Beutel machen. Benutzen Sie einen neuen Beutel. Scharfen Lebensmittelkanten sollten mit einem geeigneten weichen Material umgewickelt werden, wie z.B. mit einer Papierserviette.
4. Falls Sie Luft im Beutel entdecken, könnte dies auf eine Fermentation oder freigegebene Gase aus den Lebensmittel zurückzuführen sein. In diesem Fall könnte das Essen verderben und sollte entsorgt werden.

Der Beutel schmelzt:

Falls der Beutel an der Schweißnaht zerschmelzt ist, war die Gummileiste womöglich zu heiß. Lassen Sie das Gerät vor dem nächsten Gebrauch mindestens 5 Minuten mit offenem Deckel abkühlen.

RATGEBER FÜR DIE AUFBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

| Im Kühlschrank (5 ± 3 °C) | Ohne Vakuum | Beutel für Vakuumierer |
|-----------------------------|-------------|------------------------|
| Rotes Fleisch | 3–4 Tage | 8–9 Tage |
| Weißes Fleisch | 2–3 Tage | 6–8 Tage |
| Fisch | 1–3 Tage | 4–5 Tage |
| Wärmebehandlung von Fleisch | 3–5 Tage | 10–15 Tage |
| Weicher Käse | 5–7 Tage | 20 Tage |
| Harter/halbharter Käse | 1–5 Tage | 60 Tage |
| Obst | 5–7 Tage | 14–20 Tage |
| Gemüse | 1–3 Tage | 7–10 Tage |
| Suppe | 2–3 Tage | 8–10 Tage |
| Gekochte Pasta/Reis | 2–3 Tage | 6–8 Tage |
| Creimige Desserts | 2–3 Tage | 8 Tage |

| Zimmertemperatur (25 ± 2 °C) | Ohne Vakuum | Beutel für Vakuumierer |
|------------------------------|-------------|------------------------|
| Frisches Brot | 1–2 Tage | 8–10 Tage |
| Kekse | 4–6 Monate | 12 Monate |
| Nicht gekochte Pasta/Reis | 5–6 Monate | 12 Monate |
| Mehl | 4–6 Monate | 12 Monate |
| Getrocknetes Obst | 3–4 Monate | 12 Monate |

| Zimmertemperatur (25 ± 2°C) | Ohne Vakuum | Beutel für Vakuuierer |
|-----------------------------|-------------|-----------------------|
| Bohnenkaffee | 2–3 Monate | 12 Monate |
| Looser Tee | 5–6 Monate | 12 Monate |
| Weißer Tee | 1–2 Monate | 12 Monate |

| Im Gefrierschrank (-18 ± 2°C) | Ohne Vakuum | Beutel für Vakuuierer |
|-------------------------------|-------------|-----------------------|
| Fleisch | 4–6 Monate | 15–20 Monate |
| Fisch | 3–4 Monate | 10–12 Monate |
| Gemüse | 8–10 Monate | 8–24 Monate |

TECHNISCHE PARAMETER

Nennspannung: 220–240 V~ 50–60 Hz

Anschlusswert: 100 W

Schweißdauer: 6–10 Sekunden

Vakuuier- und Schweißdauer: 10–20 Sekunden

VERWENDUNG UND ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Verpackungspapier und Wellpappe – zum Altpapier geben. Verpackungsfolie, PET-Beutel, Plastikteile – in den Sammelcontainer für Plastik.

ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER

Die Entsorgung der verwendeten elektrischen und elektronischen Geräte (gültig in den Mitgliedsländern der EU und weiteren europäischen Ländern mit dem eingeführten System der Abfalltrennung)

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll abgegeben werden soll. Das Produkt geben Sie an einem Ort ab, der für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Die richtige Entsorgung des Produktes schützt Sie vor negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und des Lebensraumes.

Das Recycling des Materials trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Mehr Informationen über das Recycling dieses Produktes gibt Ihnen die Kommunalbehörde, Organisationen für die Bearbeitung von Hausabfall oder die Verkaufsstelle, in der Sie das Produkt erworben haben.



08/05

Dieses Produkt erfüllt die Anforderung der EU-Richtlinien über elektromagnetische Kompatibilität und elektrische Sicherheit.



Bedienungsanleitung s. www.ecg-electro.eu.

Eine Änderung des Textes und der technischen Parameter vorbehalten.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Varování: Bezpečnostní opatření a pokyny uvedené v tomto návodu nezahrnují všechny možné podmínky a situace, ke kterým může dojít. Uživatel musí pochopit, že faktorem, který nelze zabudovat do žádného z výrobků, je zdravý rozum, opatrnost a péče. Tyto faktory tedy musí být zajištěny uživatelem/uživateli používajícími a obsluhujícími toto zařízení. Neodpovídáme za škody způsobené během přepravy, nesprávným používáním, kolísáním napětí nebo změnou či úpravou jakékoliv části zařízení.

Aby nedošlo ke vzniku požáru nebo k úrazu elektrickým proudem, měla by být při používání elektrických zařízení vždy dodržována základní opatření, včetně těch následujících:

1. Ujistěte se, že napětí ve vaší zásuvce odpovídá napětí uvedenému na štítku zařízení a že je zásuvka řádně uzemněná. Zásuvka musí být instalována podle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nikdy vakuovačku nepoužívejte, pokud je přívodní kabel poškozen.
Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěďte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zařízení, hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
3. Chraňte spotřebič před přímým kontaktem s vodou a jinými tekutinami, aby nedošlo k případnému úrazu elektrickým proudem.
4. Dbejte zvýšené pozornosti, pokud používáte vakuovačku v blízkosti dětí! Příklad: Přístroj a jeho přívod udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let, jakmile je připojena k napájení nebo chladne.
5. Nedotýkejte se svařovacího proužku (žhavicího drátu) pokud je přístroj zapnutý ani krátce po ukončení provozu; svařovací proužek může být horký.
6. Spotřebič nenechávejte v provozu bez dozoru a kontrolujte ho po celou dobu svařování.
7. Nepoužívejte vakuovačku venku, nebo ve vlhkém prostředí ani se nedotýkejte přívodního kabelu nebo přístroje mokřými rukama. Hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

8. Přístroj se nesmí používat, jestliže spadl na zem, existují-li viditelné známky poškození.
9. Vakuovačku používejte a ukládejte pouze na stabilním rovném povrchu.
10. Doporučujeme nenechávat přístroj se zasunutým přívodním kabelem v zásuvce bez dozoru. Před údržbou vytáhněte přívodní kabel ze síťové zásuvky. Vidlici nevytahujte ze zásuvky taháním za kabel. Kabel odpojte ze zásuvky uchopením za vidlici.
11. Nepoužívejte přístroj v dosahu hořlavých předmětů ani ho neumísťujte v blízkosti zdrojů tepla a otevřeného ohně.

Upozornění: mezi svařováním nebo vakuovým svařováním, je třeba nechat spotřebič vždy 40 sekund vychladnout.

12. Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých částí ani vést přes ostré hrany.
13. Bezprostředně po ukončení používání vždy odpojte spotřebič od napájení a před uložením ho nechte zcela vychladnout.
14. Nepokoušejte se vakuově svařit sáčky obsahující tekutiny nebo tekuté potraviny.
15. Používejte pouze sáčky doporučené dodavatelem. Nepoužívejte kuchyňské fólie a jim podobné, mohlo by dojít k poškození spotřebiče.
16. Sáček vyjměte hned poté, co byl svařen. Pokud je ve spotřebiči ponechán déle, může dojít k přichycení sáčku.
17. Svařovací proužek udržujte čistý, abyste zabránili kontaminaci potravin.
18. Vakuovačku používejte pouze v souladu s pokyny uvedenými v tomto návodu. Tato přístroj je určen pouze pro domácí použití. Výrobce neodpovídá za škody způsobené nesprávným použitím tohoto přístroje.
19. Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými či mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným

nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát. Čištění a údržbu prováděnou uživatelem nesmějí provádět děti bez dozoru.

Do not immerse in water! – Neponořovat do vody!

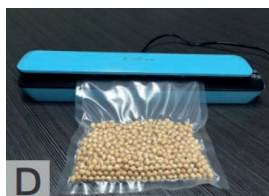
NEBEZPEČÍ PRO DĚTI: Děti si nesmějí hrát s obalovým materiálem. Nenechte děti hrát si s plastovými sáčky. Nebezpečí udušení.

OVLÁDACÍ PRVKY A FUNKCE

1. Tlačítko svařování: Slouží ke svaření sáčku bez vakuování (doporučujeme dodržet interval 40 s před dalším použitím).
2. Tlačítko vakuování a svařování / vypnutí: Slouží k vyvakuování sáčku a následnému automatickému svaření sáčku (doporučujeme dodržet interval 40 s před dalším použitím). Opětovným stiskem tohoto tlačítka ihned vypnete spotřebič.
3. Otvor pro odsávání vzduchu: Během vakuování je vzduch odsáván tímto otvorem.
4. Těsnění: Těsní vakuovací komoru a zabraňuje vnikání vzduchu.
5. Svařovací lišta: 3 mm široká svařovací lišta zajistí lepší svaření.
6. Vakuovací komora: Při vakuování se vkládá otevřený konec sáčku do vakuovací komory.
7. Tlačítko pro uvolnění víka: Stiskem tohoto tlačítka uvolníte víko. Po otevření víka lze vyjmout svařený sáček.
8. Gumová lišta: Zajistí dokonale hladký svár.

NÁVOD K POUŽITÍ

SVARENÍ SÁČKU



- Zapojte spotřebič do zásuvky.
- Vložte otevřenou stranu sáčku do vakuové komory jak je znázorněno na obrázku A.
- Zavřete víko a lehce jej stlačte.
- Ujistěte se, že jeden konec sáčku překrývá svařovací lištu, ale nepřesahuje přes těsnění vakuové komory.
- Stiskněte tlačítko „svařování“ a sledujte rozsvícenou kontrolku LED. Jakmile kontrolka LED zhasne, je svar hotový.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko na pravé straně, otevřete víko a poté vyjměte uzavřený sáček.

VAKUOVÁNÍ A NÁSLEDNÉ SVAŘENÍ SÁČKU

- Zapojte spotřebič do zásuvky.
- Do sáčku vložte potraviny určené ke skladování.
- Vyčistěte a narovnejte otvor sáčku. Ujistěte se, že na otevřeném okraji sáčku nejsou žádné záhyby.
- Vložte otevřenou stranu sáčku do vakuové komory, jak je znázorněno na obrázku **C**. Ujistěte se, sáček nezakrývá otvor pro sání vzduchu.
- Zavřete víko a lehce jej stlačte.
- Stiskněte tlačítko „vakuování a svařování“ a sledujte rozsvícenou kontrolku LED. Sáček je automaticky vyvakován a svařen. Jakmile kontrolka LED zhasne, je svar hotový.
- Stiskněte uvolňovací tlačítko na pravé straně, otevřete víko a poté vyjměte uzavřený sáček.

UŽITEČNÉ TIPY

1. Nepřepněte sáčky, ponechte dostatek volného místa na otevřeném konci sáčku, aby jej bylo možné pohodlně vložit do vakuové komory.
2. Ujistěte se, že vnitřní i vnější povrch na otevřeném konci sáčku je suchý. Vlhký nebo mokrá sáček je obtížné roztavit a řádně utěsnit.
3. Vakuování nenahradí skladování potravin v chladničce nebo mrazničce. Potraviny podléhající zkáze, musejí být stále uloženy v chladničce nebo zmrazeny.
4. Otevřené konce sáčků před vakuováním a svařováním očistěte a osušte. Ujistěte se, že na okraji nejsou žádné nečistoty ani záhyby, jinak může dojít k potížím během svařování a k vytečení obsahu sáčku.
5. Abyste zabránili vzniku záhybů při vakuování a svařování sáčků s větším množstvím potravin, při zasunutí do vakuové komory opatrně napněte otevřený konec sáčku a přidržte jej, dokud čerpadlo nezačne odčerpávat vzduch.
6. Pokud vakuově zatavujete předměty s ostrými hranami (suché špagety, stříbro atd.), chraňte sáček před propíchnutím zabalením předmětu do měkkého materiálu, jako je papírový ubrousek. Zvažte použití vhodné nádoby místo sáčku.
7. Pokud používáte doplňkové příslušenství, nezapomeňte v nádobách ponechat nejméně 2,5 cm prostoru pod víčkem.
8. Před vakuováním doporučujeme ovoce zmrazit a zeleninu blanšírovat.
9. Při vakuování více sáčků doporučujeme vždy před dalším svařováním počkat 40 s.
10. Pokud si nejste jisti, že je sáček správně svařen, svařte jej znovu.
11. Nejlepších výsledků dosáhnete se sáčky ECG.

PÉČE A ČISTĚNÍ

- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze zásuvky. Přístroj nechte zcela zchladnout.
- Přístroj při čištění neponořujte do vody ani jiných kapalin.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, mohlo by dojít k poškrábání povrchu přístroje.
- Vnější povrch čistěte pomocí vlhkého hadříku nebo houbičky, v případě potřeby je možné použít trochu běžného saponátu.
- Na čištění vakuovací komory od zbytků potravin nebo tekutin použijte papírové ubrousky.
- Před dalším použitím přístroj důkladně osušte.

ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

Zkoušíte vakuovat, ale nic se neděje:

1. Zkontrolujte zapojení přívodu do síťové zásuvky.
2. Zkontrolujte, zda není poškozený napájecí kabel.
3. Zapojením jiného spotřebiče ověřte, že je napájecí zásuvka v pořádku.
4. Ujistěte se, že pojistné západky správně zacvakly.
5. Ujistěte se, že je sáček vložen správně do vakuovací komory.
6. Před dalším použitím nechte přístroj 40 s vychladnout s otevřeným víkem.

V sáčku stále zůstává vzduch:

1. Ujistěte se, že je sáček vložen správně otevřeným koncem zcela do vakuovací komory.
2. V sáčku zůstává vzduch po vakuování:
Ověřte těsnost sáčku. Svařte sáček, ve kterém je vzduch, a ponořte jej do vody. Unikající bublinky signalizují netěsnost. Pokud se objeví bublinky, použijte nový sáček.
3. Pokud používáte sáčky zmenšené dalšími svary, ověřte těsnost všech svarů. Záhyb na sáčku v místě svaru může být příčinou netěsnosti. Pokud je v místě svaru záhyb, odstříhnete svár a svařte sáček znovu.
4. Nevytvářejte si vlastní boční švy u speciálních sáčků pro vakuovačky. Jsou vyráběné se speciálními bočními švy, které jsou utěsněny až k vnějšímu okraji. Vytvoření vlastních bočních švů může způsobit netěsnost a ztrátu vakua v sáčku.
5. Nevakuujte horké potraviny, po vychladnutí se může s ohledem na tepelnou roztažnost zmenšit jejich objem a balení pak působí, jako by došlo ke ztrátě vakua.
6. Ovoce a zeleninu vložte ihned po vakuování do chladničky, jinak hrozí, že pokračující fotosyntéza vyprodukuje další vzduch a dojde ke ztrátě vakua v sáčku.
7. Nevakuujte fermentované potraviny.
Fermentované potraviny nejsou pro vakuování vhodné, protože se z nich uvolňuje vzduch.

Došlo ke ztrátě vakua ve vyvakuovaném a svařeném sáčku:

1. Zkontrolujte těsnost celého sáčku. Záhyb na sáčku v místě svaru může být příčinou netěsnosti. Pokud je v místě svaru záhyb, jednoduše odstříhnete svár a svařte sáček znovu.
2. V některých případech může správné vakuování a svaření komplikovat přítomnost tekutin nebo jiné části potravin (jako je džus, šťáva, drobký, mastnota atd.). Odstříhnete svár, očistíte otevřený konec sáčku a vyvakuujete a svařte sáček znovu.
3. Případná ostrá hrana nebo špičatá část potravin může proděravět sáček. V takovém případě použijte nový sáček. Ostré hrany potravin obalte vhodným měkkým materiálem, např. papírovým ubrouskem.
4. Pokud se v sáčku objeví vzduch, mohlo dojít k fermentaci nebo uvolnění plynu z potravin. Pokud se tak stalo, hrozí, že se jídlo začalo kazit a mělo by být zlikvidováno.

Sáček se taví:

Pokud došlo k roztavení sáčku v místě svaru, je gumová lišta pravděpodobně příliš horká. Před dalším použitím nechte zařízení vychladnout nejméně 5 minut s otevřeným víkem.

PRŮVODCE UKLÁDÁNÍM POTRAVIN

| V chladničce (5 ±3 °C) | Bez vakua | Sáčky určené pro vakuovačky |
|------------------------|-----------|-----------------------------|
| Červené maso | 3–4 dny | 8–9 dnů |
| Bílé maso | 2–3 dny | 6–8 dnů |
| Ryby | 1–3 dny | 4–5 dnů |
| Tepelně upravené maso | 3–5 dnů | 10–15 dnů |
| Měkký sýr | 5–7 dnů | 20 dnů |
| Tvrdý/polotvrdý sýr | 1–5 dnů | 60 dnů |
| Ovoce | 5–7 dnů | 14–20 dnů |
| Zelenina | 1–3 dny | 7–10 dnů |
| Polévky | 2–3 dny | 8–10 dnů |
| Uvažené těstoviny/rýže | 2–3 dny | 6–8 dnů |
| Krémové dezerty | 2–3 dny | 8 dnů |

| Pokojevá teplota (25 ±2°C) | Bez vakua | Sáčky určené pro vakuovačky |
|----------------------------|------------|-----------------------------|
| Čerstvý chléb | 1–2 dny | 8–10 dnů |
| Sušenky | 4–6 měsíců | 12 měsíců |
| Nevařené těstoviny/rýže | 5–6 měsíců | 12 měsíců |
| Mouka | 4–6 měsíců | 12 měsíců |
| Sušené ovoce | 3–4 měsíce | 12 měsíců |
| Zrnková káva | 2–3 měsíců | 12 měsíců |
| Sypaný čaj | 5–6 měsíců | 12 měsíců |
| Bílý čaj | 1–2 měsíce | 12 měsíců |

| V mrazniče (-18 ±2°C) | Bez vakua | Sáčky určené pro vakuovačky |
|-----------------------|-------------|-----------------------------|
| Maso | 4–6 měsíců | 15–20 měsíců |
| Ryby | 3–4 měsíce | 10–12 měsíců |
| Zelenina | 8–10 měsíců | 8–24 měsíců |

TECHNICKÉ PARAMETRY

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50–60 Hz

Jmenovitý příkon: 100 W

Doba svařování: 6–10 sekund

Doba vakuování a svařování: 10–20 sekund

VYUŽITÍ A LIKVIDACE ODPADU

Balící papír a vlnitá lepenka – odevzdat do sběrných surovin. Přebalová folie, PE sáčky, plastové díly – do sběrných kontejnerů na plasty.

LIKVIDACE VÝROBKU PO UKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidace použitých elektrických a elektronických zařízení (platí v členských zemích EU a dalších evropských zemích se zavedeným systémem třídění odpadu)

Vyobrazený symbol na produktu nebo na obalu znamená, že s produktem by nemělo být nakládáno jako s domovním odpadem. Produkt odevzdejte na místo určené pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Správnou likvidaci produktu zabráníte negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí. Recyklace materiálů přispívá k ochraně přírodních zdrojů. Více informací o recyklaci tohoto produktu Vám poskytne obecní úřad, organizace pro zpracování domovního odpadu nebo prodejní místo, kde jste produkt zakoupili.



08/05

Tento výrobek splňuje požadavky směrnice EU o elektromagnetické kompatibilitě a elektrické bezpečnosti.



Návod k obsluze je k dispozici na webových stránkách www.ecg-electro.eu.

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

OHUTUSJUHISED

Hoiatus: Juhendis sisalduvad ohutusabinõud ja juhised ei hõlma kõiki võimalikke tingimusi ja olukordasid. Kasutaja peab teadvustama, et terve mõistus, tähelepanu ja ettevaatus on tegurid, mida ei saa toodetesse integreerida. Seetõttu peab need tegurid tagama seadme kasutaja. Me ei vastutata transportimisel, mittenõuetekohasest kasutamisest, toitepinge kõikumisest või seadme mistahes osade vahetamisest või muutmisest põhjustatud kahjude eest.

Tulekahju või elektrilöögi riski eest kaitseks tuleb elektriseadmete kasutamisel rakendada põhilisi ettevaatusabinõusid, sealhulgas alljärgnevaid:

1. Veenduge, et toitevõrgu pinge vastab seadme andmesildil näidatud pingega ning, et pistikupesa on nõuetekohaselt maandatud. Pistikupesa tuleb paigaldada vastavalt kehtivatele EL elektrieeskirjadele.
2. Ärge kunagi kasutage vaakumpakendajat, kui toitekaabel on kahjustatud. **Kõik remondid, sealhulgas toitejuhtme asendused, teostatakse vastavas teeninduskeskuses! Ärge eemaldage seadme kaitsekatteid, see võib põhjustada elektrilööki!**
3. Elektrilöögi ärahoidmiseks kaitse seadet otsese kokkupuutumise eest veega ja teiste vedelikega.
4. Vaakumpakendaja kasutamisel laste läheduses olge eriti ettevaatlikud! Hoidke toitevõrku ühendatud ja töötavat seadet ja selle toitekaablit alla 8 aasta vanustele lastele kättesaamatult.
5. Ärge puudutage tihendusriba (kuumutustraati), kui seade on sisse lülitatud võin vahetult pärast seame kasutamist: tihendusriba võib olla kuum.
6. Ärge jätke seadet järelevalveta ja jälgige seda kogu tihendusprotsessi ajal.
7. Ärge kasutage seadet välistingimustes ning niiskes keskkonnas ning ärge puudutage toitejuhet või seadet märgade kätega. See võib põhjustada elektrilöögi.

8. Ärge kasutage seadet, kui see on maha kukkunud või kui sellel on nähtavad kahjustusmärgid.
9. Kasutage vaakumpakendajat stabiilsel ja tasasel pinnal.
10. Ärge jätke ühendatud toitejuhtmega seadet järelevalveta. Enne mistahes hoolduse teostamist ühendage toitejuhe toitevõrgust lahti. Toitevõrgust lahtiühendamisel ärge tõmmake toitejuhtmest. Toitevõrgust lahtiühendamisel tõmmake pistikust.
11. Ärge kasutage seadet tuleohtlike esemete või kuumusallikate või avatud leekide läheduses.

Hoiatus: Tihendamise ja vaakumpakendamise vahel peab seadmel võimaldama 40 sekundi jooksul maha jahtuda.

12. Ärge laske toitejuhtmehel kokku puutuda kuumade pindadega ning ärge jätke seda teravatele servadele.
13. Lülitage seade välja otsekohe pärast selle kasutamise lõpetamist ja enne ärapanekut laske täielikult maha jahtuda.
14. Ärge üritage vaakumpakendada vedelikke või vedelaid toiduaineid sisaldavad kotte.
15. Kasutage ainult tootja poolt soovitatud kotte. Ärge kasutage toidukilet või muid sarnaseid kilesid, kuna need võivad seadet kahjustada.
16. Eemaldage kott kohe pärast selle tihendamist. Koti pikemaks ajaks seadmesse jätmisel võib seadme külge jääda.
17. Toiduainete saastumise ärahoidmiseks hoidke tihendusriba alati puhtana.
18. Kasutage vaakumpakendajat ainult vastavalt selle kasutusjuhendi juhistele. Seade on ettenähtud kasutamiseks ainult kodus majapidamises. Tootja ei vastuta kahjude eest, mis on põhjustatud selle seadme valest kasutamisest.
19. Seadet on lubatud kasutada üle 8 aasta vanustel lastel ja vähenenud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikutel või kogemusteta isikutel, kui nad on järelevalve all või kui neile on selgitatud seadme ohutut kasutamist ning nad on teadlikud seadme kasutamisega seotud potentsiaalsetest riskidest. Ärge

lubage lastel tekiga mängida. Puhastamis- ja hooldustoiminguid on lubatud teostada ainult järelevalvega lastel.

Do not immerse in water! – Ärge sukeldage vette!

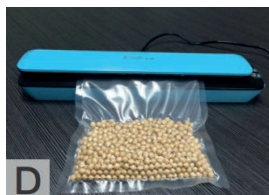
OHT LASTELE: Ärge lubage lastel mängida pakkematerjalidega. Ärge lubage lastel mängida plastkottidega. Lämmumise oht.

JUHTSEADISED JA FUNKTSIOONID

1. Tihendusnupp: Seda kasutatakse koti tihendamiseks ilma vaakumpakendamiseta (enne uuesti kasutamist on soovitatav jätta 40 sekundiline intervall).
2. Vaakumpakendamise ja tihendamise/Väljalülitamise nupp: Seda kasutatakse õhu kotist väljaimamiseks ja koti järgneva automaatseks tihendamiseks (enne järgmist kasutamiskorda on soovitatav jätta 40 sekundiline intervall). Seadme koheseks väljalülitamiseks vajutage nuppu uuesti.
3. Õhu imiava: Vaakumpakendamise ajal eemaldatakse õhk selle ava kaudu.
4. Tihend: Tihendab vaakumkambriga ja takistab õhu sisenemist.
5. Tihenduslatt: 3 mm laiune tihenduslatt tagab parema tihenduse.
6. Vaakumkamber: Vaakumpakendamise ajal sisestatakse koti avatud ots vaakumkambrisse.
7. Kaane vabastusnupp: Vajutage seda nuppu kaane avamiseks. Kui kaas on avatud, siis saate tihendatud koti eemaldada.
8. Kummiriba: Tagab ideaalselt sileda tihenduse.

KASUTUSJUHEND

KOTI TIHENDAMINE



- Ühendage seadme toitejuhe pistikupesaga.
- Sisestage koti avatud ots vaakumkambrisse nii, nagu on näidatud joonisel **A**.
- Sulgege kaas ja suruge seda ettevaatlikult.
- Veenduge, et koti üks ots ulatub üle tihendusriba, kuid ei pikene üle vaakumkambriga tihendi.
- Vajutage „Seal“ (tihenda) nuppu ja vaadake LED-näidikut. Kui LED-tuli kustub, siis on tihendamine lõpetatud.
- Vajutage ja vabastage paremal küljel olev nupp, avage kaas ja eemaldage suletud kott.

VAAKUMI TEKITAMINE JA KOTI TIHENDAMINE

- Ühendage seadme toitejuhe pistikupesaga.
- Paigutage säilitatavad toiduained kotti.
- Puhastage ja suruge koti ava sirgeks. Veenduge, et koti avatud serval ei ole volte.
- Sisestage koti avatud külg vaakumkambrisse nii, nagu on näidatud joonisel C. Veenduge, et kott ei kata õhu imiava.
- Sulgege kaas ja suruge seda ettevaatlikult.
- Vajutage „Vacuum and Seal” (vaakum ja tihendamine) nuppu ja vaadake LED-näidikut. Kott vaakumpakendatakse ja suletakse automaatselt. Kui LED-tuli kustub, siis on tihendamine lõppenud.
- Vajutage ja vabastage paremal küljel olev nupp, avage kaas ja eemaldage suletud kott.

KASULIKUD NÕUANDED

1. Vältige kottide ületäitmist, jätke avatud otsa juurde piisavalt vaba ruumi, et võimaldada kott mugavalt paigaldada vaakumkambrisse.
2. Veenduge, et koti avatud otsa sise- ja välispinnad on kuivad. Niisket või märga kotti on rakse sulatada ja nõuetekohaselt tihendada.
3. Vaakumisse pakendamine ei asenda säilitamist külmikus või sügavkülmikus. Kiiresti riknevaid toiduaineid peab alati hoidme külmikus või sügavkülmikus.
4. Enne vaakumiga pakendamist ja tihendamist puhastage ja kuivatage kottide avatud otsad. Veenduge, et servades ei ole mustust või rasvaineid, vastasel juhul võib see tekitada tihendusprobleeme ja lekkeid.
5. Vaakumiga pakendamisel ja toiduainete suurte kogustega kottide tihendamisel kortsude tekkimise ärahoidmiseks venitage koti otsa ettevaatlikult ja hoidke seda kuni pump alustab õhu eemaldamist.
6. Kui vaakumisse pakendatavad objektid on teravate servadega (kuiv spagetti, hõbeesemed, jne), siis kaitske kotti selle mähkimiseks pehme materjali sisse, nagu näiteks pabersalvrätikud. Kaaluge koti asemel sobiva konteineri kasutamist.
7. Tarvikute kasutamisel jätke konteinerite kaane alla vähemalt 2,5 cm ruum.
8. Enne vaakumisse pakendamist soovitage puuviljad külmutada ja juurviljad keeta.
9. Suurema arvu kottide kasutamisel soovitage enne järgmist tihendamist oodata 40 sekundit.
10. Kui te ei ole kindel, et kott on nõuetekohaselt tihendatud, siis tihendage uuesti.
11. Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage ECG kotte.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

- Enne puhastamist ühendage toitejuhe alati toitevõrgust lahti! Laske seadmel maha jahtuda.
- Ärge sukeldage seadet vette või muude vedelike sisse.
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid, nad võivad kahjustada seadme pealispinda.
- Puhastage välispinda niiske lapiga või käsnaga, vajadusel kasutage keskmise tugevusega puhastusvahendit.
- Vaakumkambril puhastamiseks toidu- või vedelikujääkidest kasutage paberrätikut.
- Enne uuesti kasutamist kuivatage seade põhjalikult.

VEAOTSING

Te üritate vaakumit tekitada, kuid midagi ei juhtu:

1. Kontrollige ühendust toitepistikupesaga.
2. Kontrollige, et toitekaabel ei ole kahjustatud.
3. Kontrollige, et toitepistikupesa toimib nõuetekohaselt, ühendades sinna muu seadme.
4. Veenduge, et riivid sulguvad nõuetekohaselt.
5. Veenduge, et kott on vaakumkambrisse nõuetekohaselt sisestatud.
6. Enne seadme uuesti kasutamist laske seadmel avatud kaanega 40 sekundi jooksul maha jahtuda.

Kotti on jäänud teatud kogus õhku:

1. Veenduge, et kott on sisestatud avatud otsaga täies ulatuses vaakumkambrisse.
2. Pärast vaakumiga pakendamist jääb õhk kotti:

Kontrollige lekete puudumist. Tihendage õhku sisaldav kott ja sukeldage see vette. Väljuvad mullid näitavad lekke olemasolu. Mullide tekkimisel kasutage uut kotti.

3. Kui kasutate kotte, mille mõõtmeid on vähendatud muude tihenditega, siis kontrollige kõikide tihendite lekkeid. Kotti tihendiõmbluse volt võib põhjustada lekke. Kui tihendis on volt, siis lõigake see ära ja tihendage kott uuesti.
4. Ärge tekitage spetsiaalsetel vaakumtihendiga kottidel täiendavaid eraldi külgõmblusi. Nad on valmistatud spetsiaalsete külgõmblustega, mis on kinnitatud välisservale. Eraldi külgõmbluste tekitamine võib põhjustada lekkeid ja vaakumi kadumist.
5. Ärge pakendage vaakumisee kuumasid toiduaineid; pärast jahtumist nende maht soojuspaisumise tõttu väheneb ja pakend või kaotada vaakumi.
6. Pärast vaakumisse pakendamist paigutage puu-ja juurviljad koheselt külmikusse, vastasel juhul on oht, et jätkuv fotosüntees tekitab täiendavat õhku ja see võib põhjustada kotis vaakumi kadu.
7. Vältige kääritatud toiduainete vaakumisse pakendamist.
Kääritatud toiduained ei sobi vaakumisse pakendamiseks, kuna nad eraldavad õhku.

Vaakumpakendatud ja tihendatud kotist kaob vaakum:

1. Kontrollige terves kotis lekete puudumist. Kotti tihendiõmbluse volt võib põhjustada lekke. Kui tihendiõmbluses on volt, siis lõigake see ära ja tihendage kott uuesti.
2. Mõnedel juhtudel võib vaakumisse pakendamine ja tihendamine olla takistatud vedelike või muude toiduainete (näiteks mahl, kaste, toiduosakesed, rasv jne) olemasolu. Lõigake tihend ära, puhastage kotti avatud ots ja tekitage vaakum ja tihendage kott uuesti.
3. Toiduportsjoni terav serv või terav ots võib kotti kahjustada. Sellisel juhul kasutage uut kotti. Mähkige toiduainete teravad servad sobiva materjali, näiteks pabersalvrätiku sisse.
4. Kui kotti tekib õhk, siis on toiduaine käärima läinud või eraldab gaase. Sellisel juhul võib toiduaine olla riknenud ja see tuleb ära visata.

Kott sulab:

Kui kott tihenduse kohal sulab, siis on kummiriba tõenäoliselt liiga kuum. Enne seadme uuesti kasutamist laske seadmel avatud kaanega 5 sekundi jooksul maha jahtuda.

TOIDUAINETE SÄILITAMISJUHIS

| Külmikus (5 ±3 °C) | Ilma vaakumita | Vaakumpakendatud kottides |
|---------------------------------|----------------|---------------------------|
| Punane liha | 3-4 päeva | 8-9 päeva |
| Valge liha | 2-3 päeva | 6-8 päeva |
| Kala | 1-3 päeva | 4-5 päeva |
| Valmisliha | 3-5 päeva | 10-15 päeva |
| Pehme juust | 5-7 päeva | 20 päeva |
| Kõva/poolkõva juust | 1-5 päeva | 60 päeva |
| Puuviljad | 5-7 päeva | 14-20 päeva |
| Juurviljad | 1-3 päeva | 7-10 päeva |
| Supp | 2-3 päeva | 8-10 päeva |
| Valmispasta/valmisriis | 2-3 päeva | 6-8 päeva |
| Koorest valmistatud magustoidud | 2-3 päeva | 8 päeva |

| Toatemperatuuril (25 ±2°C) | Ilma vaakumita | Vaakumpakendatud kottides |
|------------------------------|----------------|---------------------------|
| Värske leib | 1-2 päeva | 8-10 päeva |
| Küpsised | 4-6 kuud | 12 kuud |
| Keetmata pasta/keetmata riis | 5-6 kuud | 12 kuud |
| Jahu | 4-6 kuud | 12 kuud |
| Kuivatatud puuviljad | 3-4 kuud | 12 kuud |
| Kohvioad | 2-3 kuud | 12 kuud |
| Teelehed | 5-6 kuud | 12 kuud |
| Valge tee | 1-2 kuud | 12 kuud |

| Sügavkülmikus (-18 ±2°C) | Ilma vaakumita | Vaakumpakendatud kottides |
|--------------------------|----------------|---------------------------|
| Liha | 4-6 kuud | 15-20 kuud |
| Kala | 3-4 kuud | 10-12 kuud |
| Juurviljad | 8-10 kuud | 8-24 kuud |

TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nimivõimsus: 100 W

Tihendusaeg: 6 -10 sekundit

Vaakumpakendamise ja tihendamise aeg: 10 -20 sekundit

KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkakilid, PE kotid, plastist osad – visake plasti ringlussevõtu konteineritesse.

TOOTE KASUTUSEST KÕRVALDAMINE TÖÖEA LÕPUS

Elektri- ja elektroonikaseadmete kasutusest kõrvaldamine (kehtib EL-i liikmesriikides ja teistes Euroopa riikides, kus rakendatakse ringlussevõtusüsteemi)

Näidatud sümbol tootel või pakett tähendab, et toodet ei tohiks käidelda nagu olmejäätmeid. Viige toode elektri- ja elektroonikaseadmetele ettenähtud ringlussevõtupunkti. Vältige võimalikke negatiivseid mõjusid inimese tervisele ja keskkonnale, tagades oma toote korraliku ringlussevõtu.

Ringlussevõtt aitab säilitada loodusvarasid. Lisateavet selle toote ringlussevõtu kohta saate oma kohalikust omavalitsusest, olmejäätmete käitlemise ettevõttest või poest, kust te toote ostsite.

See toode vastab Euroopa Liidu elektromagnetilise ühilduvuse ja elektriohutuse direktiivi nõuetele.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on reserveeritud.



08/05



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Advertencia: Las medidas e instrucciones de seguridad incluidas en este manual no cubren todas las condiciones y situaciones potenciales. El usuario debe ser consciente que el sentido común, la precaución y el cuidado son factores que no pueden ser incorporados en un producto. Estos factores deben ser garantizados por el/los usuario(s) que usa(n) y opera(n) este equipo. No somos responsables por ningún daño causado durante el envío, por el uso incorrecto, variaciones del voltaje, o modificación o ajuste de cualquier parte del artefacto.

Para protegerse contra riesgo de incendio o descarga eléctrica, debe tomar precauciones básicas mientras usa artefactos eléctricos, incluso lo siguiente:

1. Asegúrese de que el voltaje en su tomacorriente corresponda con el voltaje provisto en la etiqueta del artefacto y de que tenga la descarga a tierra correcta. El tomacorriente eléctrico debe ser instalado de acuerdo con los códigos eléctricos aplicables según los estándares europeos (EN).
2. Nunca use el sellador al vacío si el cable de alimentación está dañado. **¡Todas las reparaciones, incluso los reemplazos de cable, deben ser realizadas en un taller de reparaciones autorizado! ¡No elimine las cubiertas protectoras del artefacto, hay riesgo de descarga eléctrica!**
3. Proteja el artefacto del contacto directo con agua u otros líquidos para evitar una potencial descarga eléctrica.
4. ¡Preste especial atención cuando usa el sellador al vacío cerca de niños! Mantenga el artefacto y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad cuando esté conectado a la alimentación o enfriándose.
5. No toque la cinta selladora (hilo incandescente) cuando la máquina estén encendida o incluso poco después de que dejó de funcionar; la cinta selladora podría estar caliente.
6. No deje el artefacto sin supervisión y contrólole durante todo el proceso de sellado.

7. No use el artefacto al aire libre ni en entornos húmedos ni toque el cable de alimentación o el artefacto con las manos mojadas. Existe riesgo de descarga eléctrica.
8. El dispositivo no debe ser usado si se cayó y tiene señales visibles de daño.
9. Siempre use y almacene el sellador al vacío en una superficie estable y nivelada.
10. Recomendamos no dejar el artefacto sin supervisión cuando el cable está enchufado. Desconecte el cable del tomacorriente antes de cualquier mantenimiento. No desenchufe el cable del tomacorriente tirando del mismo. Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente sujetando el enchufe.
11. No use el artefacto cerca de objetos inflamables ni lo coloque cerca de superficies calientes ni de llamas abiertas.

Advertencia: entre el sellado y el empaque al vacío, siempre se le debe permitir al artefacto enfriarse durante 40 segundos.

12. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes ni que se ubique sobre bordes afilados.
13. Desenchufe el artefacto de inmediato luego de usarlo y deje que se enfríe completamente antes de guardar.
14. No trate de empacar al vacío bolsas que contengan líquidos o alimentos líquidos.
15. Use solo las bolsas recomendadas por el fabricante. No use papel de aluminio ni elementos similares ya que podrían dañar el artefacto.
16. Retire la bolla apenas haya sido sellada. Si se la deja en el artefacto por un período más largo, podría quedarse pegada.
17. Mantenga limpia la cinta selladora para evitar contaminar los alimentos.
18. Use el sellador al vacío solo de acuerdo con las instrucciones en este manual. Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico. El fabricante no es responsable por daños causados por el uso inapropiado de este dispositivo.
19. Este artefacto puede ser usado por niños mayores de 8 años de edad y por personas con capacidades físicas o mentales reducidas,

o que carezcan de experiencia o conocimientos, si se las supervisa o instruye con respecto al uso seguro del artefacto y comprenden los riesgos potenciales. Los niños no deben jugar con el artefacto. Las tareas de limpieza y mantenimiento que pueda realizar el usuario no deberán ser realizadas por niños sin supervisión.

Do not immerse in water! – ¡No sumerja el producto en agua!

PELIGRO PARA LOS NIÑOS: Los niños no deben jugar con el material de empaque. No permita que los niños jueguen con las bolsas plásticas. Riesgo de sofocación.

CONTROLES Y FUNCIONES

1. Botón de sellado: Se lo usa para sellar la bolsa sin empaque al vacío (se recomienda esperar 40 segundos antes de volver a usarlo).
2. Empaque al vacío y sellado / Botón de apagado Se lo usa para aspirar el aire de la bolsa y luego sellar la bolsa en forma automática (se recomienda esperar 40 segundos antes de volver a usarlo). Presione este botón nuevamente para apagar de inmediato el artefacto.
3. Apertura para succión de aire: Durante el empaque por vacío se extrae el aire a través de esta abertura.
4. Sello: Sella la cámara de vacío e impide que entre el aire.
5. Barra selladora: La barra selladora de 3 mm de ancho garantiza un mejor sellado.
6. Cámara de vacío: Durante el empaque por vacío, se inserta el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío.
7. Botón de desbloqueo de la tapa: Presione este botón para liberar la tapa. Puede retirar la bolsa sellada después de abrir la tapa.
8. Cinta de goma: Garantiza un sello perfectamente parejo.

MANUAL DE OPERACIONES

SELLADO DE BOLSAS



- Enchufe el artefacto en un tomacorriente.
- Inserte el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en la fig. **A**.
- Cierre la tapa y presiónela suavemente.
- Asegúrese de que un extremo de la bolsa se superpone con la cinta selladora pero que no se extiende más allá del sello de la cámara de vacío.
- Presione el botón «Seal» (sellar) y observe la luz LED encendida. Cuando la luz LED se apaga, se completó el sellado.
- Presione el botón de desbloqueo en el costado derecho, abra la tapa y retire la bolsa cerrada.

CÓMO CREAR VACÍO Y SELLAR LA BOLSA

- Enchufe el artefacto en un tomacorriente.
- Coloque el alimento a ser almacenado dentro de la bolsa.
- Limpie y acomode la abertura de la bolsa. Asegúrese de que no haya dobleces en el borde abierto de la bolsa.
- Inserte el extremo abierto de la bolsa en la cámara de vacío como se muestra en la fig. **C**. Asegúrese de que la bolsa no cubra la abertura de succión de aire.
- Cierre la tapa y presiónela suavemente.
- Presione el botón «Vacuum and Seal» (vaciar y sellar) y observe la luz LED encendida. La bolsa es empacada al vacío y sellada en forma automática. Cuando la luz LED se apaga, se completó el sellado.
- Presione el botón de desbloqueo en el costado derecho, abra la tapa y retire la bolsa cerrada.

CONSEJOS ÚTILES

1. No llene demasiado las bolsas y deje suficiente espacio libre en el extremo abierto de la bolsa para permitir que se la ponga en forma cómoda en la cámara de vacío.
2. Asegúrese de que las superficies internas y externas del extremo abierto de la bolsa estén secas. Es difícil derretir y sellar en forma apropiada una bolsa húmeda o mojada.
3. El proceso de vacío no reemplaza el almacenamiento de los alimentos en el refrigerador o congelador. Siempre se deben almacenar los alimentos perecederos en un refrigerador o congelador.
4. Limpie y seque los extremos abiertos de las bolsas antes de empacar al vacío y sellar. Asegúrese de que no haya arrugas ni suciedad en el borde, ya que esto podría afectar el sellado y provocar pérdidas.
5. Para evitar arrugas cuando empaque al vacío y selle las bolsas con grandes cantidades de alimento, estire cuidadosamente el extremo abierto de la bolsa cuando lo inserte en la cámara de vacío y sostenga hasta que la bomba comience a extraer el aire.
6. Si empaqueta al vacío objetos con bordes filosos (fideos secos, platería, etc.), envuelva el objeto en un material blando como una servilleta de papel para evitar que la bolsa se perfora. Considere usar un recipiente apropiado en lugar de una bolsa.
7. Cuando use accesorios, asegúrese de dejar al menos 2.5 cm de espacio debajo de la tapa de los recipientes.
8. Recomendamos congelar la fruta y escaldar los vegetales antes de empacarlos al vacío.
9. Cuando empaque al vacío de más de una bolsa, recomendamos esperar 40 s antes del siguiente sellado.
10. Si no está seguro si la bolsa se selló en forma adecuada, séllela de nuevo.
11. Use bolsas ECG para mejores resultados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- ¡Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de limpiar! Permita que el artefacto se enfríe.
- No sumerja el artefacto en agua ni en otros líquidos.
- No use limpiadores abrasivos ya que podrían rayar la superficie de la máquina.
- Limpie la superficie externa con un paño o una esponja húmedos y use un detergente suave, si fuera necesario.
- Use toallas de papel para limpiar la cámara de vacío y quitar los residuos de alimentos o líquidos.
- Seque bien el artefacto antes de volver a usarlo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Está tratando de hacer vacío pero no ocurre nada.

1. Revise la conexión con el tomacorriente.
2. Revise que el cable de alimentación no esté dañado.
3. Revise que el tomacorriente funcione bien enchufando otro artefacto.
4. Asegúrese de que trabas hayan cerrado apropiadamente.
5. Asegúrese de que la bolsa esté correctamente insertada en la cámara de vacío.
6. Permita que el artefacto se enfríe durante 40 segundos con la tapa abierta antes de volver a usarlo.

Todavía hay aire dentro de la bolsa:

1. Asegúrese de que la bolsa esté correctamente insertada y con el extremo abierto por completo dentro de la cámara de vacío.
2. Queda aire después de realizar el vacío:
Revise si la bolsa tiene pérdidas. Selle la bolsa que contiene aire y sumérgala en agua. Si observa burbujas, existe una pérdida. En ese caso, use una bolsa nueva.
3. Si está usando bolsas con un tamaño reducido por otros sellos, revise si los sellos tienen pérdidas. Un doblez en la unión del sello de la bolsa puede causar pérdidas. Si existe un doblez en el sello, córtelo y vuelva a sellar la bolsa.
4. No cree sus propias uniones laterales en bolsas especiales para selladores al vacío. Estas están fabricadas con uniones laterales especiales que se sellan al borde externo. Si crea sus propias uniones laterales, puede provocar pérdidas de vacío en la bolsa.
5. No empaque al vacío alimentos calientes; después de que se enfrían, su volumen podría disminuir debido a la expansión térmica y entonces el empaque parecerá perder vacío.
6. Coloque frutas y vegetales en el refrigerador de inmediato después de empacarlos al vacío, de lo contrario existe el riesgo de que una continuación de la fotosíntesis produzca aire adicional y cause pérdida de vacío en la bolsa.
7. No empaque al vacío alimentos fermentados.
Los alimentos fermentados no pueden ser empacados al vacío ya que liberan aire.

Se perdió el vacío en una bolsa empacada al vacío y sellada:

1. Revise toda la bolsa para ver si tiene pérdidas. Un doblez en la unión del sello de la bolsa puede causar pérdidas. Si existe un doblez en el sello, simplemente córtelo y vuelva a sellar la bolsa.
2. En algunos casos, el empaque al vacío y sellado apropiados pueden complicarse debido a la presencia de líquido u otras partes de alimentos (como jugo, salsa, migas, grasa, etc.). Corte el sello, limpie el extremo abierto de la bolsa y vuelva a empacar al vacío y a sellar la bolsa.
3. Un borde filoso o un pedazo de alimento punzante podrían perforar la bolsa. En ese caso, use una bolsa nueva. Envuelva los bordes filosos del alimento con un material blando apropiado, como una toalla de papel.
4. Si parece haber aire en la bolsa, el alimento se podría haber fermentado o podría haber liberado gas. Si esto ocurre, el alimento podría haberse arruinado y se lo debe desechar.

La bolsa se derrite:

Si la bolsa se derritió en la unión del sello, la cinta de goma probablemente está muy caliente. Permita que el dispositivo se enfríe durante al menos 5 minutos con la tapa abierta antes de volver a usarlo.

GUÍA PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

| En el refrigerador (5 ±3 °C) | Sin vacío | Bolsas con sellado al vacío |
|------------------------------|-----------|-----------------------------|
| Carnes rojas | 3–4 días | 8–9 días |
| Carnes blancas | 2–3 días | 6–8 días |

| En el refrigerador ($5 \pm 3 \text{ }^{\circ}\text{C}$) | Sin vacío | Bolsas con sellado al vacío |
|---|------------------|------------------------------------|
| Pescado | 1–3 días | 4–5 días |
| Carne cocida | 3–5 días | 10–15 días |
| Queso blando | 5–7 días | 20 días |
| Queso duro / semiduro | 1–5 días | 60 días |
| Fruta | 5–7 días | 14–20 días |
| Vegetales | 1–3 días | 7–10 días |
| Sopas | 2–3 días | 8–10 días |
| Pasta / arroz cocidos | 2–3 días | 6–8 días |
| Postres con crema | 2–3 días | 8 días |

| A temperatura ambiente ($25 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$) | Sin vacío | Bolsas con sellado al vacío |
|--|------------------|------------------------------------|
| Pan fresco | 1–2 días | 8–10 días |
| Galletitas | 4–6 meses | 12 meses |
| Pasta / arroz sin cocer | 5–6 meses | 12 meses |
| Harina | 4–6 meses | 12 meses |
| Fruta seca | 3–4 meses | 12 meses |
| Granos de café | 2–3 meses | 12 meses |
| Hojas de té | 5–6 meses | 12 meses |
| Té blanco | 1–2 meses | 12 meses |

| En el congelador ($-18 \pm 2 \text{ }^{\circ}\text{C}$) | Sin vacío | Bolsas con sellado al vacío |
|---|------------------|------------------------------------|
| Carne | 4–6 meses | 15–20 meses |
| Pescado | 3–4 meses | 10–12 meses |
| Vegetales | 8–10 meses | 8–24 meses |

PARÁMETROS TÉCNICOS

Voltaje nominal: 220–240 V~ 50–60 Hz

Potencia de entrada nominal: 100 W

Tiempo de sellado 6–10 segundos

Tiempo de empaque al vacío y sellado: 10–20 segundos

USO Y ELIMINACIÓN DE LOS DESECHOS

Papel para envolver y cartón corrugado: entregar a una chatarrería. Plástico de embalaje, bolsas de polietileno, elementos plásticos: arrójelos en los recipientes para reciclaje de plásticos.

ELIMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Eliminación de equipos eléctricos y electrónicos (válido en los países miembros de la Unión Europea y otros países europeos con un sistema implementado de reciclaje)

El símbolo representado en el producto o en el embalaje significa que el producto no será tratado como desecho doméstico. Entregue el producto en el sitio específico para reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Evite los efectos negativos en la salud humana y en el medioambiente reciclando apropiadamente su producto.

El reciclaje contribuye a la preservación de los recursos naturales. Para más información acerca del reciclaje de este producto, consulte a su autoridad local, organización de procesamiento de desechos domésticos o en la tienda donde compró el producto.



08/05

Este producto cumple con los requisitos de la directiva de la UE acerca de la compatibilidad electromagnética y seguridad eléctrica.



Español

Se reservan cambios en el texto y parámetros técnicos.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avertissement : les dispositions et consignes de sécurité figurant dans le présent mode d'emploi ne couvrent pas toutes les conditions et situations susceptibles de survenir. L'utilisateur doit comprendre que le bon sens, la prudence et le soin sont des facteurs ne pouvant être intégrés dans le produit. Ces facteurs sont donc à la charge de l'utilisateur/utilisatrice employant et entretenant cet appareil. Nous ne pouvons être tenus responsables des dommages apparus pendant le transport, un usage inadéquat, une variation de tension électrique ou la modification ou intervention sur l'une des parties de l'appareil.

Afin d'éviter le risque d'incendie ou d'électrocution, les précautions de base doivent toujours être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques, y compris les suivantes :

1. Veillez à ce que la tension de votre prise électrique corresponde à la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil et que votre prise soit correctement reliée à la terre. La prise doit être installée selon la norme électrotechnique EN en vigueur.
2. N'utilisez jamais la pompe à vide si le câble d'alimentation est endommagé. **Confiez toute réparation, y compris le remplacement du câble d'alimentation, à un service professionnel ! Ne démontez pas les caches de protection de l'appareil, risque d'électrocution !**
3. Protégez l'appareil de tout contact direct avec de l'eau et autres liquides pour éviter le risque d'électrocution.
4. Faites particulièrement attention si vous utilisez la pompe à vide à proximité des enfants ! Gardez l'appareil et son alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans, tant qu'il est branché au secteur ou encore chaud.
5. Ne touchez pas la bande de soudage (fil chauffant) si l'appareil est en marche, ni peu après la fin de l'utilisation ; le fil peut être brûlant.
6. Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance et contrôlez-le pendant toute la durée du soudage.

7. N'utilisez pas la pompe à vide à l'extérieur ou dans un environnement humide et ne touchez pas le câble d'alimentation ou l'appareil avec les mains mouillées. Risque d'électrocution.
8. Il est interdit d'utiliser l'appareil s'il est tombé et s'il existe des marques visibles d'endommagement.
9. Utilisez et posez la pompe à vide uniquement sur une surface stable et plane.
10. Nous recommandons de ne pas laisser l'appareil sans surveillance avec le câble d'alimentation branché. Avant l'entretien, débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique. Ne débranchez pas la fiche de la prise électrique en tirant sur le câble. Débranchez le câble de la prise électrique en saisissant la fiche.
11. N'utilisez pas l'appareil à proximité des objets incandescents et ne le placez pas près des sources de chaleur et de flamme.

Avertissement : entre les opérations de soudage ou soudage sous vide, il est nécessaire de toujours laisser l'appareil refroidir pendant 40 secondes.

12. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec des parties chaudes, ni passer sur des angles tranchants.
13. Après avoir fini le travail, débranchez immédiatement l'appareil de la prise électrique et laissez-le complètement refroidir avant de le ranger.
14. N'essayez pas de souder sous vide des sachets contenant des liquides ou des aliments sous forme liquide.
15. Utilisez exclusivement les sachets recommandés par le fournisseur. N'utilisez pas de films alimentaires ou similaires, risque d'endommagement du produit.
16. Retirez le sachet immédiatement une fois soudé. Autrement, il pourrait rester collé.
17. Gardez la bande de soudage propre afin d'éviter la contamination des aliments.
18. Utilisez la pompe à vide uniquement en respectant les instructions figurant dans le présent mode d'emploi. Cet appareil est destiné à un usage exclusivement domestique. Le fabricant ne peut être

tenu responsable de dommages causés par un usage incorrect de cet appareil.

19. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes aux capacités physiques ou mentales réduites, ou sans expérience et connaissances suffisantes, si elles sont sous surveillance ou ont été formées à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre, et ont conscience des éventuels dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien à la charge de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.

Do not immerse in water! – Ne pas plonger dans l'eau !

DANGER POUR LES ENFANTS : Les enfants ne doivent pas jouer avec les matériaux d'emballage. Ne laissez pas les enfants jouer avec les sacs en plastique. Risque d'étouffement.

ÉLÉMENTS DE COMMANDE ET FONCTIONS

1. Touche de soudage : permet de souder le sachet sans mise sous vide (nous recommandons de respecter l'intervalle de 40 s avant l'utilisation suivante).
2. Touche de mise sous vide et de soudage / arrêt : permet de mettre le sachet sous vide, puis de le souder automatiquement (nous recommandons de respecter l'intervalle de 40 s avant l'utilisation suivante). Un nouvel appui sur cette touche permet d'arrêter immédiatement l'appareil.
3. Orifice d'aspiration d'air : L'air est évacué par cet orifice pendant la mise sous vide.
4. Joint d'étanchéité : Rend le compartiment à vide étanche et empêche la pénétration d'air.
5. Latte de soudage : Latte de soudage de 3 mm de large permettant un soudage de meilleure qualité.
6. Compartiment de mise sous vide : Lors de la mise sous vide, l'extrémité ouverte du sachet est insérée dans le compartiment de mise sous vide.
7. Touche de déblocage du cache : Pressez cette touche afin de déverrouiller le cache. Le sachet soudé peut être retiré une fois le cache ouvert.
8. Latte en caoutchouc : Assure une soudure parfaitement lisse.

MODE D'EMPLOI

SOUDAGE DU SACHET





- Branchez l'appareil dans une prise.
- Insérez le côté ouvert du sachet dans le compartiment à vide comme indiqué figure A.
- Fermez le cache et pressez-le légèrement.
- Vérifiez qu'une extrémité du sachet recouvre la latte de soudage, sans pour autant dépasser sur le joint du compartiment à vide.
- Pressez la touche « soudage » et vérifiez l'allumage du voyant LED. Une fois que le voyant LED s'éteint, la soudure est terminée.
- Pressez la touche de déblocage sur le côté droit, ouvrez le cache et retirez alors le sachet fermé.

MISE SOUS VIDE ET SOUDAGE DU SACHET

- Branchez l'appareil dans une prise.
- Remplissez le sachet avec les ingrédients à stocker.
- Nettoyez et rectifiez l'orifice du sachet. Vérifiez que le côté ouvert du sachet ne présente aucun pli.
- Insérez le côté ouvert du sachet dans le compartiment à vide comme indiqué figure C. Vérifiez que le sachet ne masque pas l'orifice d'aspiration d'air.
- Fermez le cache et pressez-le légèrement.
- Pressez la touche « mise sous vide et soudage » et vérifiez l'allumage du voyant LED. Le sachet est automatiquement mis sous vide et soudé. Une fois que le voyant LED s'éteint, la soudure est terminée.
- Pressez la touche de déblocage sur le côté droit, ouvrez le cache et retirez alors le sachet fermé.

ASTUCES UTILES

1. Ne remplissez pas excessivement les sachets, laissez suffisamment d'espace libre du côté ouvert du sachet afin de permettre une insertion aisée dans le compartiment à vide.
2. Vérifiez que la surface intérieure et la surface extérieure de l'extrémité ouverte du sachet sont sèches. Un sachet humide ou mouillé est difficile à souder et à rendre bien étanche.
3. La mise sous vide ne remplace pas le stockage des aliments au réfrigérateur ou au congélateur. Les aliments sujets à la péremption doivent toujours être conservés au réfrigérateur ou congelés.
4. Nettoyez et séchez les extrémités ouvertes des sachets avant la mise sous vide et le soudage. Vérifiez l'absence d'impuretés et de plis sur le rebord, autrement, le soudage pourrait être problématique et le contenu du sachet pourrait s'écouler.
5. Afin de prévenir la formation de plis pendant la mise sous vide et le soudage des sachets contenant un nombre conséquent d'aliments, tendez prudemment le côté ouvert du sachet lors de l'insertion dans le compartiment à vide et maintenez-le tant que la pompe n'a pas commencé à évacuer l'air.
6. Si vous mettez sous vide des aliments ou objets à forme coupante (spaghettis secs, aluminium, etc.), protégez le sachet contre le risque de perçage en emballant lesdits éléments dans un matériau mou, comme une serviette en papier. Pensez à une alternative : un récipient adapté peut remplacer le sachet.
7. Si vous utilisez des accessoires supplémentaires, n'oubliez pas de laisser au moins 2,5 cm d'espace au-dessus du couvercle dans les récipients.
8. Avant la mise sous vide, nous recommandons de congeler les fruits et de blanchir les légumes.
9. Lors de la mise sous vide de plusieurs sachets, nous recommandons de toujours respecter un délai de 40 s avant chaque soudage suivant.
10. En cas de doute quant à la qualité de la soudure du sachet, recommencez la procédure.
11. Vous obtiendrez les meilleurs résultats avec les sachets ECG.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez systématiquement l'appareil du secteur avant de procéder au nettoyage. Laissez l'appareil refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides pendant son nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs, risque de rayures de la surface de l'appareil.
- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon ou une éponge humide, une petite quantité de produit vaisselle courant peut être utilisée en cas de besoin.
- Utilisez des serviettes en papier pour nettoyer le compartiment de mise sous vide des résidus d'aliments.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de l'utiliser à nouveau.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

La pompe à vide ne fonctionne pas :

1. Vérifiez le branchement au secteur.
2. Vérifiez si le câble d'alimentation n'est pas endommagé.
3. Branchez un autre appareil afin de vérifier le fonctionnement de la prise.
4. Vérifiez que les blocages de sécurité sont correctement en place.
5. Vérifiez que le sachet est correctement inséré dans le compartiment à vide.
6. Laissez refroidir l'appareil 40 s avec le cache ouvert avant l'utilisation suivante.

De l'air demeure dans le sachet :

1. Vérifiez que le sachet est correctement et entièrement inséré dans le compartiment à vide, côté ouvert.
2. De l'air demeure dans le sachet après la mise sous vide : Vérifiez l'étanchéité du sachet. Soudez le sachet contenant de l'air et plongez-le sous l'eau. Des bulles indiquent une non-étanchéité. En cas de présence de bulles, utilisez un nouveau sachet.
3. Si vous employez des sachets ayant subi d'autres soudures, vérifiez l'étanchéité de toutes. Un pli du sachet à l'emplacement de la soudure peut causer la non-étanchéité. En cas de pli, découpez la soudure et recommencez l'opération.
4. Ne créez pas volontairement de soudages latéraux sur les sachets prévus pour la mise sous vide. Ceux-ci sont spécialement fabriqués avec des soudures latérales, étanches jusqu'au rebord supérieur. Ce genre d'opération peut être une cause de non-étanchéité et de perte du vide créé dans le sachet.
5. Ne mettez pas sous vide des aliments très chauds, en effet, leur refroidissement peut entraîner une baisse de volume et l'emballage peut alors donner l'impression d'une perte du vide.
6. Immédiatement après la mise sous vide, placez les fruits et les légumes au réfrigérateur, autrement, la photosynthèse risque de se poursuivre et de produire de l'air, compromettant alors le vide.
7. Ne mettez pas sous vide des aliments fermentés.
Ces aliments ne sont pas adaptés à ce mode de conservation, car ils produisent du gaz.

Le vide a été compromis dans un sachet mis sous vide et soudé :

1. Vérifiez l'étanchéité de l'ensemble du sachet. Un pli du sachet à l'emplacement de la soudure peut causer la non-étanchéité. En cas de pli à l'emplacement soudé, découpez la soudure et recommencez l'opération.
2. Dans certains cas, une mise sous vide et un soudage corrects peuvent être compromis par la présence de liquides ou autres composants alimentaires (jus, sauce, miettes, matières grasses, etc.). Découpez la soudure, nettoyez l'extrémité ouverte du sachet et recommencez la procédure.
3. Un bord ou une extrémité tranchante d'un aliment peut percer le sachet. Dans un tel cas, utilisez un autre sachet. Emballez les bords tranchants avec un matériau souple approprié, comme une serviette en papier.
4. Si de l'air entre dans le sachet, un processus de fermentation, ou autre, a pu créer du gaz. Si ceci est arrivé, il existe un risque de péremption et les aliments devraient être éliminés.

Le sachet fond :

En cas de fusion du sac au lieu de soudage, la latte en caoutchouc s'échauffe probablement trop. Laissez refroidir l'appareil au moins 5 minutes avec le cache ouvert avant de le réutiliser.

GUIDE DE CONSERVATION DES ALIMENTS

| Au réfrigérateur (5 ±3 °C) | Hors vide | Sachets prévus pour la mise sous vide |
|-----------------------------------|------------------|--|
| Viande rouge | 3–4 jours | 8–9 jours |
| Viande blanche | 2–3 jours | 6–8 jours |
| Poisson | 1–3 jours | 4–5 jours |
| Viande cuite | 3–5 jours | 10–15 jours |
| Fromage à pâte molle | 5–7 jours | 20 jours |
| Fromage semi-dur/dur | 1–5 jours | 60 jours |
| Fruits | 5–7 jours | 14–20 jours |
| Légumes | 1–3 jours | 7–10 jours |
| Soupes | 2–3 jours | 8–10 jours |
| Pâtes/riz cuits | 2–3 jours | 6–8 jours |
| Desserts crémeux | 2–3 jours | 8 jours |

| Température ambiante (25 ±2°C) | Hors vide | Sachets prévus pour la mise sous vide |
|---------------------------------------|------------------|--|
| Pain frais | 1–2 jours | 8–10 jours |
| Biscuits | 4–6 mois | 12 mois |
| Pâtes/riz non cuits | 5–6 mois | 12 mois |
| Farine | 4–6 mois | 12 mois |
| Fruits séchés | 3–4 mois | 12 mois |
| Café en grains | 2–3 mois | 12 mois |
| Thé en vrac | 5–6 mois | 12 mois |
| Thé blanc | 1–2 mois | 12 mois |

| Au congélateur (-18 ±2°C) | Hors vide | Sachets prévus pour la mise sous vide |
|----------------------------------|------------------|--|
| Viande | 4–6 mois | 15–20 mois |
| Poisson | 3–4 mois | 10–12 mois |
| Légumes | 8–10 mois | 8–24 mois |

PARAMÈTRES TECHNIQUES

Tension nominale : 220–240 V~ 50–60 Hz

Puissance nominale : 100 W

Durée du soudage : 6–10 secondes

Durée de mise sous vide et soudage : 10–20 secondes

RECYCLAGE ET ELIMINATION DES DECHETS

Papier d'emballage et carton ondulé – remettre dans les conteneurs de collecte de papiers. Film d'emballage, sacs PE, pièces en plastique – dans les conteneurs de collecte de plastique.

ELIMINATION DU PRODUIT A LA FIN DE SA DUREE DE VIE

Liquidation des équipements électriques et électroniques usagés (en vigueur dans les pays membres de l'Union européenne et les autres pays européens disposant d'un système de tri des déchets)

Le symbole figurant sur le produit ou l'emballage signifie que le produit ne doit pas être traité comme une ordure ménagère courante. Remettez le produit à un lieu de collecte prévu pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. Une élimination correcte du produit évite des impacts négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Le recyclage des matériaux contribue à la protection de l'environnement. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, adressez-vous à la mairie, aux centres de traitement des déchets ménagers ou au point de vente où vous avez acheté le produit.



08/05

Ce produit est conforme aux directives européennes relatives à la compatibilité électromagnétique et à la sécurité électrique.



Nous nous réservons le droit de modifier le texte et les paramètres techniques.

SIGURNOSNE UPUTE

Pozor: Mjere opreza i upute navedene u ovom priručniku ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba biti svjestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižno i razumno rukovanje, nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba osigurati prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni za štete nastale prijevozom, nepravilnim korištenjem, promjenama napona te modificiranjem ili zamjenom bilo kojeg dijela uređaja.

Kako ne bi došlo do požara ili ozljede od udara električne struje, pri korištenju električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onome koji je naveden na pločici vašeg uređaja te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena u skladu sa zahtjevima elektrotehničkih normi.
2. Nikada ne upotrebljavajte aparat ako je naponski kabel oštećen. **Bilo kakav popravak, što se odnosi i na zamjenu kabela, mora biti povjeren stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Uređaj zaštitite od doticaja s vodom ili drugim tekućinama kako ne bi došlo do električnog udara.
4. Budite posebno pažljivi nalaze li se djeca u blizini dok koristite aparat za vakuumiranje! Držite uređaj i njegov kabel podalje od djece mlađe od 8 godina i kad je uključen u struju i kad je hladan.
5. Ne dodirujte traku za zavarivanje (žarnu žicu) kad je uređaj uključen, čak ni neposredno nakon završetka rada jer traka za zavarivanje može biti vruća.
6. Aparat ne ostavljajte bez nadzora i provjeravajte ga tijekom cijelog postupka zavarivanja.
7. Aparat za zavarivanje nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dotičite kabel za napajanje niti uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.

8. Uređaj se ne smije koristiti ako je pao, ako je na njemu vidljivo da postoje oštećenja.
9. Aparat koristite i odlažite samo na ravnoj i čvrstoj podlozi.
10. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s napojnim kabelom uključenim u struju. Prije bilo kakvog zahvata održavanja, isključite napajanje iz mreže. Ne izvlačite utikač iz utičnice povlačenjem za kabel. Kabel odspojite iz mreže tako što ćete primiti utikač i izvući ga.
11. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih predmeta niti ga ne stavljajte u blizinu izvora topline ili otvorenog plamena.

Upozorenje: Između dva zavarivanja ili vakuumske zavarivanja, uređaj treba uvijek hladiti 40 sekundi.

12. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i da ne prolazi duž oštih rubova.
13. Uvijek isključite uređaj iz strujne mreže odmah po korištenju i ostavite ga da se potpuno ohladi prije nego ga spremite.
14. Ne vakumirajte vrećice s tekućinom ili tekućom hranom.
15. Koristite samo one vrećice koje preporučuje dobavljač. Nemojte koristiti kuhinjsku foliju ili slično, jer to može oštetiti uređaj.
16. Vrećicu uklonite čim je zavarena. Ako je ostavite u uređaju duže vrijeme, vrećica se može zalijepiti.
17. Održavajte traku za zavarivanje čistom kako biste spriječili onečišćenje hrane.
18. Aparat koristite samo onako kako je propisano ovom uputom. Ovaj aparat namijenjen je samo za kućnu uporabu. Proizvođač nije odgovoran za štete nastale nepravilnim korištenjem ovog uređaja.
19. Djeca starosti od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti ili osobe s nedostatkom iskustva smiju koristiti ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom ili ih je iskusnija osoba uputila u siguran način korištenja, te razumiju sve opasnosti povezane s tim korištenjem. Djeca se ne smiju igrati ovim uređajem. Postupci čišćenja i održavanja koje provodi korisnik uređaja ne smiju biti prepušteni djeci bez nadzora.

Do not immerse in water! – Nemojte uranjati u vodu!

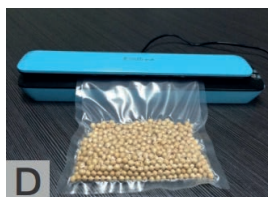
OPASNOSTI PO DJECU: Djeca se ne smiju igrati ambalažnim materijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

UPRAVLJAČKI ELEMENTI I FUNKCIJE

1. Tipka za zavarivanje: Koristi se za zavarivanje vrećice bez vakuumiranja (preporučujemo da se pridržavate razdoblja hlađenja od 40 s prije ponovne upotrebe).
2. Tipka za vakuumiranje i zavarivanje / isključivanje: Koristi se za vakuumiranje vrećice i automatsko zavarivanje nakon toga (preporučujemo da se pridržavate razdoblja hlađenja od 40 s prije ponovne upotrebe). Ako ovu tipku odmah pritisnete ponovo, aparat će se isključiti.
3. Otvor za odvod zraka: Tijekom vakuumiranja, kroz ovaj otvor zrak se usisava.
4. Brtva: Brtvi vakuumsku komoru i sprečava prolaz zraka.
5. Letva za zavarivanje: Letva za zavarivanje širine 3 mm osigurava bolje zavarivanje.
6. Vakuumska komora: Tijekom vakuumiranja, otvoreni kraj vrećice stavlja se u vakuumsku komoru.
7. Tipka za oslobađanje poklopca: Pritisnite ovu tipku da biste otvorili poklopac. Nakon otvaranja poklopca, zavarena vrećica može se izvaditi.
8. Gumena traka: Osigurava savršeno glatki zavar.

UPUTE ZA UPORABU

ZAVARIVANJE VREĆICE



- Uključite aparat u utičnicu.
- Umetnite otvorenu stranu vrećice u vakuumsku komoru kao što je prikazano na slici A.
- Zatvorite poklopac i lagano ga pritisnite.
- Pazite da jedan kraj vrećice bude preko letve za zavarivanje, ali da ne prelazi preko brtve vakuumske komore.
- Pritisnite tipku „zavarivanje“ i pratite LED pokazivač koji svijetli. Kad se LED pokazivač ugasi, zavar je gotov.
- Pritisnite tipku za otpuštanje na desnoj strani, otvorite poklopac i uklonite zatvorenu vrećicu.

VAKUUMIRANJE SA ZATVARANJEM VREĆICE

- Uključite aparat u utičnicu.
- Stavite hranu koja će se pohraniti u vrećicu.
- Očistite i poravnajte otvor vrećice. Osigurajte da otvoreni rub vrećice bude bez nabora.

- Umetnite otvorenu stranu vrećice u vakuumsku komoru kao što je prikazano na slici **C**. Pazite da vrećica ne prekriva otvor za izvlačenje zraka.
- Zatvorite poklopac i lagano ga pritisnite.
- Pritisnite tipku „vakuumiranje i zavarivanje“ i pratite LED pokazivač koji svijetli. Vreća se automatski vakuumira i zavaruje. Kad se LED pokazivač ugasi, zavar je gotov.
- Pritisnite tipku za otpuštanje na desnoj strani, otvorite poklopac i uklonite zatvorenu vrećicu.

KORISNI SAVJETI

1. Vrećice nemojte prepuniti, nego ostavite dovoljno slobodnog prostora na otvorenom kraju vrećice da se omogući lako postavljanje u vakuumsku komoru.
2. Osigurajte da su unutarnja i vanjska površina na otvorenom kraju vreće suhe. Vlažnu ili mokru vreću teško je rastaliti i pravilno zabrtviti.
3. Vakuumiranje nije zamjena za čuvanje hrane u hladnjaku ili zamrzivaču. Lako kvarljive namirnice uvijek se moraju čuvati u hladnjaku ili ih treba zamrznuti.
4. Očistite i osušite otvorene krajeve vrećica prije vakuumiranja i zavarivanja. Pazite da na rubu nema prljavštine ili nabora, jer u protivnom mogu nastati poteškoće pri zavarivanju i curenje.
5. Kako biste izbjegli nastanak pregiba kada vakuumirate vrećice s velikom količinom hrane, prilikom umetanja u vakuumsku komoru pažljivo rastegnite otvoreni kraj vrećice i držite je dok pumpa ne počne izvlačiti zrak.
6. Ako vakuumirate predmete s oštrim rubovima (suhe špagete, srebro, itd.), zaštitite vrećicu od probijanja tako što ćete predmet umotati u mekani materijal, poput papirnate salвете. Razmislite o tome da umjesto vrećice koristite prikladnu posudu.
7. Ako koristite dodatni pribor, obavezno ostavite najmanje 2,5 cm prostora ispod poklopca u posudama.
8. Preporučujemo da prije vakuumiranja voće zamrznete, a povrće blanširate.
9. Kada vakuumirate više vrećica, preporučuje se uvijek pričekati 40 s prije sljedećeg zavarivanja.
10. Ako niste sigurni da je vrećica dobro zavarena, zavarite je ponovo.
11. Za najbolje rezultate koristite vrećice ECG.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Prije čišćenja, uvijek isključite aparat iz napajanja. Ostavite da se aparat potpuno ohladi.
- Tijekom čišćenja ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tekućine.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti površinu uređaja.
- Očistite vanjsku površinu vlažnom krpom ili spužvom, a ako je potrebno koristite blagi deterdžent.
- Za čišćenje vakuumske komore od ostataka hrane ili tekućine uzmite papirnatu ubrusu.
- Prije ponovne upotrebe aparat osušite potpuno.

OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Pokušavate vakuumirati, ali ništa se ne događa:

1. Provjerite da li je uređaj priključen na izvor struje.
2. Provjerite ima li oštećenja na kابلu za napajanje.
3. Ispravnost izvora energije možete provjeriti uključivanjem nekog drugog uređaja.
4. Provjerite jesu li kukice za zaključavanje pravilno pritisnute.
5. Provjerite je li vrećica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
6. Pustite da se aparat hladi 40 sekundi s otvorenim poklopcem prije nego što ga ponovo upotrebite.

U vrećici ostaje zrak:

1. Provjerite je li vrećica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru s otvorenim krajem sprijeda.
2. Nakon vakumiranja u vrećici ostaje zrak:
Provjerite da li vrećica negdje propušta. Vrećicu sa zrakom zavarite i zatim potopite u vodu. Mjehurići koji izlaze ukazuju na curenje. Ako se pojave mjehurići, upotrijebite novu vrećicu.

3. Ako koristite vrećice skraćene drugim zavarima, provjerite nepropusnost svakog zavara. Nabor na vrećici može prouzročiti curenje na zavarenom šavu. Ako na zavaru postoji pregib, odrežite zavar i ponovo zavarite.
4. Na posebnim vrećama za aparat za vakuumiranje nemojte izrađivati vlastite bočne šavove. Izrađene su s posebnim bočnim šavovima, koji osiguravaju brtvljenje sve do vanjskih rubova. Izrada vlastitih bočnih šavova može prouzročiti istjecanje i gubitak vakuuma u vrećici.
5. Ne vakuumirajte vruću hranu jer ona nakon hlađenja gubi volumen zbog toplinskog širenja i moguće je da će vrećica izgubiti vakuum.
6. Voće i povrće stavite u hladnjak odmah nakon vakuumiranja, jer u protivnom postoji rizik da će nastavak fotosinteze stvoriti dodatni zrak i uzrokovati gubitak vakuuma u vrećici.
7. Fermentiranu hranu ne vakuumirajte.
Fermentirana hrana nije prikladna za vakuumiranje jer ispušta zrak.

Vakuumirana i zavarena vrećica nije zadržala vakuum:

1. Provjerite brtvljenje cijele vrećice. Nabor na vrećici na zavarenom šavu može prouzročiti propuštanje. Ako na zavaru postoji pregib, jednostavno odrežite zavar i ponovo zavarite.
2. U nekim slučajevima, na pravilno vakuumiranje i zavarivanje mogu negativno utjecati prisutnost tekućine ili drugih vrsta hrane (poput soka, mrvica, masti itd.). Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj vrećice i ponovo vakuumirajte i zavarite vrećicu.
3. Oštar rub ili šiljati dio hrane može probiti vrećicu. U tom slučaju upotrijebite novu vrećicu. Oštre rubove hrane omotajte prikladnim mekim materijalom, poput papirnatoj ubrusa.
4. Ako se u vrećici pojavi zrak, to znači da je moguće da iz hrane izlazi plin koji je posljedica njene fermentacije. Ako se to dogodi, hrana se vjerojatno pokvarila i treba je baciti.

Vrećica se rastaljuje:

Ako se vrećica rastalila na zavarenom šavu, gumena traka je vjerojatno previše vruća. Ostavite uređaj da se hladi najmanje 5 minuta s otvorenim poklopcem prije nego što ga ponovo upotrebljavate.

VODIČ ZA ČUVANJE HRANE

| U hladnjaku (5 ±3 °C) | Bez vakuuma | Vrećice prilagođene za vakuumiranje |
|------------------------|-------------|-------------------------------------|
| Crveno meso | 3 – 4 dana | 8 – 9 dana |
| Bijelo meso | 2 – 3 dana | 6 – 8 dana |
| Riba | 1 – 3 dana | 4 – 5 dana |
| Termički obrađeno meso | 3 – 5 dana | 10 – 15 dana |
| Mekani sir | 5 – 7 dana | 20 dana |
| Tvrđi/polutvrđi sir | 1 – 5 dana | 60 dana |
| Voće | 5 – 7 dana | 14 – 20 dana |
| Povrće | 1 – 3 dana | 7 – 10 dana |
| Juha | 2 – 3 dana | 8 – 10 dana |
| Kuhana tjestenina/riža | 2 – 3 dana | 6 – 8 dana |
| Kremaste slastice | 2 – 3 dana | 8 dana |

| Sobna temperatura (25 ±2 °C) | Bez vakuuma | Vrećice prilagođene za vakuumiranje |
|------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Svježi kruh | 1 – 2 dana | 8 – 10 dana |
| Keksi | 4 – 6 mjeseci | 12 mjeseci |

| Sobna temperatura (25 ±2 °C) | Bez vakuum | Vrećice prilagođene za vakuumiranje |
|------------------------------|---------------|-------------------------------------|
| Nekuhana tjestenina/riža | 5 – 6 mjeseci | 12 mjeseci |
| Brašno | 4 – 6 mjeseci | 12 mjeseci |
| Sušeno voće | 3 – 4 mjeseca | 12 mjeseci |
| Kava u zrnju | 2 – 3 mjeseca | 12 mjeseci |
| Čaj suhi | 5 – 6 mjeseci | 12 mjeseci |
| Bijeli čaj | 1 – 2 mjeseca | 12 mjeseci |

| U zamrzivaču (-18 ±2 °C) | Bez vakuum | Vrećice prilagođene za vakuumiranje |
|--------------------------|----------------|-------------------------------------|
| Meso | 4 – 6 mjeseci | 15 – 20 mjeseci |
| Riba | 3 – 4 mjeseca | 10 – 12 mjeseci |
| Povrće | 8 – 10 mjeseci | 8 – 24 mjeseca |

TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna snaga: 100 W

Vrijeme zavarivanja: 6 – 10 sekundi

Vrijeme vakuumiranja sa zavarivanjem: 10 – 20 sekundi

UPORABA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton predati na odlagalište. Foliju, PE vrećice i plastične dijelove ambalaže odložiti u za njih predviđene kontejnere.

ODLAGANJE PROIZVODA PO PRESTANKU KORIŠTENJA

Odlaganje električnih i elektroničkih uređaja (vrijedi u zemljama članicama EU i drugim zemljama u kojima je uveden sustav recikliranja)

Simbol koji se nalazi na proizvodu ili ambalaži označava da se proizvod ne može tretirati kao komunalni otpad domaćinstva. Predajte proizvod na mjestu određenom za recikliranje električne i elektroničke opreme. Pravilnim recikliranjem ovog proizvoda spriječite štetne posljedice po ljudsko zdravlje i po okoliš.

Recikliranje doprinosi očuvanju prirodnih resursa. Želite li više informacija o recikliranju ovog proizvoda, molimo da se obratite lokalnim vlastima, organizaciji ovlaštenoj za preradu otpada ili trgovini u kojoj ste kupili uređaj.

Ovaj proizvod zadovoljava zahtjeve Direktive EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i sigurnosti električnih uređaja.

Zadržano je pravo izmjena teksta i tehničkih podataka.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.ecg-electro.eu.



08/05



ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione: Le misure di sicurezza e le istruzioni contenute in questo manuale non contemplano tutte le condizioni e le situazioni potenziali. È compito dell'utente prendere atto che il buon senso, la prudenza e la cura sono dei fattori esterni a un prodotto. Questi fattori dovranno essere assicurati dall'utente/dagli utenti che utilizzano e fanno funzionare questo apparecchio. Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile per danni che si verificano durante la spedizione, l'utilizzo improprio, la modifica o la regolazione di qualsiasi parte dell'apparecchio.

Per la protezione contro il rischio di incendi o scosse elettriche, è necessario prendere le precauzioni di base durante l'utilizzo dell'apparecchiatura elettrica, tra cui:

1. Assicurarsi che la tensione nella presa corrisponda alla tensione sull'etichetta dell'apparecchio e che la presa sia messa a terra in modo adeguato. La presa deve essere installata in conformità con le norme elettriche applicabili secondo la normativa EN.
2. Non utilizzare mai la macchina per sottovuoto se il cavo di alimentazione è danneggiato. **Tutte le riparazioni, compresa la sostituzione del cavo, devono essere eseguite da un centro di assistenza professionale! Non rimuovere le coperture di protezione dall'apparecchio; pericolo di scosse elettriche!**
3. Proteggere l'apparecchio da un contatto diretto con l'acqua o con altri liquidi per evitare scosse elettriche.
4. Prestare particolare attenzione se si utilizza la macchina per sottovuoto nelle vicinanze dei bambini! Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni quando è collegato all'alimentazione o si sta raffreddando.
5. Non toccare la striscia di sigillatura (filo incandescente) mentre l'apparecchio è acceso anche dopo che è trascorso breve tempo dal termine del funzionamento; la striscia di sigillatura potrebbe essere calda.

6. Non lasciare l'apparecchio incustodito e controllarlo durante l'intero processo di sigillatura.
7. Non utilizzare la macchina per sottovuoto all'aperto o in ambiente umido e non toccare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con le mani bagnate. Pericolo di scosse elettriche.
8. La macchina per sottovuoto non deve essere utilizzata se è caduta e se presenta segni visibili di danni.
9. Utilizzare e conservare la macchina per sottovuoto solo su una superficie stabile e piana.
10. Si consiglia di non lasciare l'apparecchio incustodito con il cavo collegato alla presa. Scollegare il cavo dalla presa elettrica prima di effettuare qualsiasi manutenzione. Non staccare il cavo di alimentazione dalla presa tirandolo. Scollegare il cavo dalla presa afferrando la spina.
11. Non utilizzare l'apparecchio in vicinanza di oggetti infiammabili o posizionarlo vicino a fonti di calore o fiamme libere.

Attenzione: tra una sigillatura o un confezionamento sottovuoto e il successivo, l'apparecchio deve sempre essere lasciato raffreddare per 40 secondi.

12. Non lasciare che il cavo di alimentazione entri in contatto con superfici calde e non far passare il cavo su spigoli vivi.
13. Scollegare l'apparecchio immediatamente dopo ogni utilizzo e lasciar raffreddare completamente il ferro prima di metterlo via.
14. Non cercare di confezionare sottovuoto sacchetti contenenti liquidi o cibi liquidi.
15. Utilizzare solo i sacchetti consigliati dal fornitore. Non utilizzare pellicola d'alluminio da cucina o cose simili, in quanto ciò potrebbe danneggiare l'apparecchio.
16. Rimuovere il sacchetto non appena è stato sigillato. Se viene lasciato nell'apparecchio per un periodo più lungo, potrebbe restare attaccato.
17. Mantenere la striscia di sigillatura pulita per evitare che possa contaminare gli alimenti.

18. Utilizzare la macchina per sottovuoto solo in conformità con le istruzioni di questo manuale. Questo apparecchio è destinato al solo utilizzo domestico. Il produttore non è responsabile per danni causati da un uso improprio di questo dispositivo.
19. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche o mentali, o da persone con conoscenze o esperienza insufficienti, a condizione che siano supervisionati o siano stati istruiti riguardo all'uso del prodotto in modo sicuro e ne abbiano compreso i rischi potenziali. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione, effettuate dall'utente, non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

Do not immerse in water! – Non immergere in acqua!

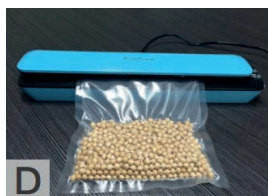
PERICOLO PER I BAMBINI: I bambini non devono giocare con il materiale di imballaggio. Non lasciar giocare i bambini con i sacchetti di plastica. Pericolo di soffocamento.

CONTROLLI E FUNZIONI

1. Pulsante di sigillatura: Viene utilizzato per sigillare il sacchetto senza confezionamento sottovuoto (si consiglia di attendere 40 secondi tra un utilizzo e l'altro).
2. Pulsante di confezionamento e sigillatura sottovuoto / Spegnimento: Viene utilizzato per aspirare l'aria dal sacchetto e per la successiva sigillatura automatica del sacchetto (si consiglia di attendere 40 secondi tra un utilizzo e l'altro). Premerlo di nuovo questo pulsante per spegnere immediatamente l'apparecchio.
3. Apertura di aspirazione aria: L'aria viene rimossa attraverso questa apertura durante il confezionamento sottovuoto.
4. Guarnizione: Sigilla la camera sottovuoto ed evita che penetri aria.
5. Barra di sigillatura: La barra di sigillatura larga 3 mm garantisce una migliore sigillatura.
6. Camera sottovuoto: Durante il confezionamento sottovuoto, l'estremità aperta del sacchetto viene inserita nella camera sottovuoto.
7. Pulsante di sgancio del coperchio: Premere questo pulsante per sganciare il coperchio. È possibile rimuovere il sacchetto sigillato dopo che il coperchio è stato aperto.
8. Striscia in gomma: Garantisce una sigillatura perfettamente uniforme.

MANUALE D'USO

SIGILLATURA DEL SACCHETTO



- Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
- Inserire il lato aperto del sacchetto nella camera sottovuoto come mostrato in fig. **A**.
- Chiudere il coperchio e premerlo delicatamente.
- Assicurarsi che una estremità del sacchetto si sovrapponga sulla striscia di sigillatura, ma non si estenda oltre la guarnizione della camera sottovuoto.
- Premere il tasto "Seal" e guardare il LED acceso. Quando il LED si spegne, la sigillatura è completa.
- Premere il pulsante di sgancio sul lato destro, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto chiuso.

CREAZIONE DEL SOTTOVUOTO E SIGILLATURA DEL SACCHETTO

- Collegare l'apparecchio alla presa elettrica.
- Inserire gli alimenti da conservare nel sacchetto.
- Pulire e raddrizzare l'apertura del sacchetto. Assicurarsi che non ci siano pieghe sul bordo aperto del sacchetto.
- Inserire il lato aperto del sacchetto nella camera sottovuoto come mostrato in fig. **C**. Assicurarsi che il sacchetto non copra l'apertura di aspirazione dell'aria.
- Chiudere il coperchio e premerlo delicatamente.
- Premere il tasto "Vacuum and seal" e guardare il LED acceso. Il pacchetto viene automaticamente confezionato sottovuoto e sigillato. Quando il LED si spegne, la sigillatura è completa.
- Premere il pulsante di sgancio sul lato destro, aprire il coperchio e rimuovere il sacchetto chiuso.

CONSIGLI UTILI

1. Non riempire eccessivamente i sacchetti, lasciare spazio libero sufficiente all'estremità aperta del sacchetto per consentire che venga comodamente messo nella camera sottovuoto.
2. Assicurarsi che le superfici interna ed esterna dell'estremità aperta del sacchetto siano asciutte. È difficile fondere e sigillare correttamente un sacchetto umido o bagnato.
3. Il sottovuoto non sostituisce la conservazione degli alimenti nel frigorifero o nel congelatore. Gli alimenti deperibili devono sempre essere conservati nel frigorifero o nel congelatore.
4. Pulire e asciugare le estremità aperte dei sacchetti prima di confezionare sottovuoto e sigillare. Assicurarsi che non ci siano sporco o pieghe sul bordo, in caso contrario potrebbero verificarsi problemi di sigillatura e perdite.
5. Per evitare pieghe quando si confezionano sottovuoto e si sigillano sacchetti con grandi quantità di alimenti, quando si inseriscono nella camera sottovuoto, tendere con cura l'estremità aperta del sacchetto e tenerla premuto fino a quando la pompa non inizia a far uscire l'aria.

6. Se si confezionano sottovuoto oggetti con bordi affilati (spaghetti secchi, argenteria, ecc.), proteggere il sacchetto dalla perforazione avvolgendo l'oggetto in un materiale morbido come un tovagliolo di carta. Considerare di utilizzare un contenitore adatto invece di un sacchetto.
7. Quando si usano accessori, assicurarsi di lasciare almeno 2,5 cm di spazio sotto il coperchio nei contenitori.
8. Consigliamo di congelare la frutta e sbollentare le verdure prima di confezionarle sottovuoto.
9. Quando si confezionano n sottovuoto più sacchetti, si consiglia di attendere 40 s prima della sigillatura successiva.
10. Se non si è sicuri di aver sigillato correttamente il sacchetto, sigillarlo di nuovo.
11. Utilizzare sacchetti ECG per risultati ottimali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di pulirlo. Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare detergenti abrasivi in quanto potrebbero graffiare la superficie della macchina.
- Pulire la superficie esterna con un panno umido o una spugna, se necessario utilizzare detergente neutro.
- Usare tovaglioli di carta per pulire la camera sottovuoto da alimenti o liquidi residui.
- Asciugare con cura l'apparecchio prima di riutilizzarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Si sta cercando di creare il sottovuoto, ma non accade nulla:

1. Controllare il collegamento alla presa principale.
2. Controllare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato.
3. Controllare che la presa di corrente sia OK collegando un altro apparecchio.
4. Assicurarsi che i fermi abbiano fatto clic collegando.
5. Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente nella camera sottovuoto.
6. Lasciar raffreddare l'apparecchio per 40 secondi con il coperchio aperto prima di riutilizzarlo.

C'è ancora aria nel sacchetto:

1. Assicurarsi che il sacchetto sia inserito correttamente con l'estremità aperta completamente dentro la camera sottovuoto.
2. Rimane aria nel sacchetto dopo aver creato il sottovuoto:
Controllare che il sacchetto non abbia perdite. Sigillare il sacchetto contenente l'aria e immergerlo in acqua. La fuoriuscita di bolle indica una perdita. Se compaiono bolle, utilizzare un nuovo sacchetto.
3. Se si utilizzano sacchetti le cui dimensioni sono state ridotte da altre sigillature, controllare tutte le sigillature se presentano perdite. Una piega del sacchetto in corrispondenza della sigillatura può causare perdite. Se c'è una piega in corrispondenza della sigillatura, tagliare la sigillatura e rifarla.
4. Non creare proprie cuciture sui sacchetti appositi per il sottovuoto. Questi sono realizzati con speciali cuciture laterali sigillate sul bordo esterno. La creazione di proprie cuciture laterali può causare perdite e la perdita del sottovuoto nel sacchetto.
5. Non mettere sottovuoto alimenti caldi, dopo il raffreddamento il loro volume potrebbe ridursi per dilatazione termica e la confezione potrebbe sembrare aver perso il sottovuoto.
6. Porre la frutta e la verdura nel frigorifero immediatamente dopo il confezionamento sottovuoto, in caso contrario potrebbe continuare la fotosintesi producendo aria aggiuntiva e causando perdita del sottovuoto nel sacchetto.
7. Non confezionare sottovuoto alimenti fermentati.
Gli alimenti fermentati non sono adatti al confezionamento sottovuoto in quanto rilasciano aria.

Il sottovuoto nei sacchetti confezionati sottovuoto e sigillati si è perso:

1. Controllare che l'intero sacchetto non abbia perdite. Una piega del sacchetto in corrispondenza della sigillatura può causare perdite. Se c'è una piega in corrispondenza della sigillatura, tagliarla semplicemente e sigillare nuovamente il sacchetto.

- In alcuni casi, confezionamento sottovuoto e sigillatura corretti possono essere complicati dalla presenza di liquidi o altre parti di alimenti (come succo, salsa, briciole, grasso, ecc.). Tagliare la sigillatura, pulire l'estremità aperta del sacchetto e mettere sottovuoto e risigillare il sacchetto.
- Un bordo affilato o una parte appuntita di un alimento possono perforare il sacchetto. In questo caso, utilizzare un sacchetto nuovo. Avvolgere i bordi affilati dell'alimento con un materiale morbido adatto, come un tovagliolo di carta.
- Se compare aria nel sacchetto, l'alimento potrebbe essere fermentato o aver liberato gas. Se questo dovesse accadere, l'alimento potrebbe essere avariato e dev'essere eliminato.

Il sacchetto si fonde:

Se il sacchetto si è sciolto in corrispondenza della sigillatura, la striscia di gomma è probabilmente troppo calda. Lasciar raffreddare il dispositivo per almeno 5 minuti con il coperchio aperto prima di riutilizzarlo.

GUIDA ALLA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

| Nel frigorifero (5 ±3° C) | Senza sottovuoto | In sacchetti sottovuoto |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Carne rossa | 3-4 giorni | 8-9 giorni |
| Carne bianca | 2-3 giorni | 6-8 giorni |
| Pesce | 1-3 giorni | 4-5 giorni |
| Carne cotta | 3-5 giorni | 10-15 giorni |
| Formaggi a pasta molle | 5-7 giorni | 20 giorni |
| Formaggi a pasta dura / semi dura | 1-5 giorni | 60 giorni |
| Frutta | 5-7 giorni | 14-20 giorni |
| Verdure | 1-3 giorni | 7-10 giorni |
| Zuppe | 2-3 giorni | 8-10 giorni |
| Pasta / riso cotti | 2-3 giorni | 6-8 giorni |
| Dessert cremosi | 2-3 giorni | 8 giorni |

| A temperatura ambiente (25 ±2° C) | Senza sottovuoto | In sacchetti sottovuoto |
|-----------------------------------|------------------|-------------------------|
| Pane fresco | 1-2 giorni | 8-10 giorni |
| Biscotti | 4-6 mesi | 12 mesi |
| Pasta / riso crudi | 5-6 mesi | 12 mesi |
| Farina | 4-6 mesi | 12 mesi |
| Frutta essiccata | 3-4 mesi | 12 mesi |
| Caffè in grani | 2-3 mesi | 12 mesi |
| Foglie di tè | 5-6 mesi | 12 mesi |
| Tè bianco | 1-2 mesi | 12 mesi |

| Nel congelatore (-18 ±2° C) | Senza sottovuoto | In sacchetti sottovuoto |
|-----------------------------|------------------|-------------------------|
| Carne | 4-6 mesi | 15-20 mesi |
| Pesce | 3-4 mesi | 10-12 mesi |
| Verdure | 8-10 mesi | 8-24 mesi |

PARAMETRI TECNICI

Tensione nominale: 220–240 V~ 50–60 Hz

Potenza assorbita nominale: 100 W

Tempo di sigillatura: 6-10 secondi

Tempo di confezionamento sottovuoto e sigillatura: 10-20 secondi

USO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Carta da imballaggio e cartone ondulato: consegnarli alla discarica. Imballaggio foglio stagnola, sacchetti PE, elementi plastici: gettarli nei contenitori per il riciclaggio della plastica.

SMALTIMENTO DEI PRODOTTI A FINE VITA

Smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche (valido per i paesi membri dell'Unione Europea e per altri paesi europei con un sistema di riciclo implementato)

Il simbolo rappresentato sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Consegnare il prodotto alla struttura specificata per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Prevenire impatti negativi sulla salute umana e sull'ambiente riciclando correttamente il prodotto.

Il riciclaggio contribuisce a preservare le risorse naturali. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio di questo prodotto, fare riferimento alle autorità locali, all'organizzazione nazionale di trattamento dei rifiuti o al negozio dove è stato acquistato il prodotto.

Questo prodotto è conforme ai requisiti della direttiva UE in materia di compatibilità elettromagnetica e sicurezza elettrica.

Il produttore si riserva il diritto ad effettuare cambiamenti del testo e dei parametri tecnici.



08/05



Italiano

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Brīdinājums! Šajā rokasgrāmatā aprakstītie drošības pasākumi un norādījumi neietver visas iespējamās situācijas un apstākļus. Lietotājam ir jāsaprot, ka veselais saprāts, piesardzība un rūpība ir faktori, ko nevienā ierīcē nav iespējams integrēt. Par tiem ir jāparūpējas ierīces lietotājiem(-iem). Mēs neesam atbildīgi par bojājumiem, kas radušies pārvadāšanas laikā, vai ko izraisījusi nepareiza lietošana, sprieguma svārstības vai jebkuras ierīces daļas modificēšana vai regulēšana.

Lai aizsargātu elektriskas ierīces pret aizdegšanās vai strāvas trieciena risku, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp šādi:

1. Pārlicinieties, ka jūsu rozetes spriegums atbilst uz ierīces marķējuma norādītajam, un ka rozete ir atbilstoši iezemēta. Rozetei ir jābūt uzstādītai saskaņā ar attiecināmajiem EN elektrības kodeksiem.
2. Nekad neizmantojiet vakuuma iepakotāju, ja barošanas vads ir bojāts. **Visi remontdarbi, tostarp vada nomaina, ir jāveic profesionālā apkopes centrā! Nenoņemiet ierīces aizsargvākus – strāvas trieciena risks!**
3. Aizsargājiet ierīci pret tiešu saskari ar ūdeni un citiem šķidrumiem, lai nepieļautu strāvas triecienu.
4. Izmantojot vakuuma iepakotāju bērnu tuvumā, esiet sevišķi piesardzīgi. Tiklīdz ierīce ir pieslēgta elektrotīklam vai tā atdzies, turiet ierīci un tās barošanas vadu bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem, nepieejamā vietā.
5. Nepieskarieties kausēšanas joslai (kvēlojoša stieple), kad ierīce ir ieslēgta, arī drīz pēc tās izslēgšanas; kausēšanas josla var būt karsta.
6. Neatstājiet ierīci bez uzmanības un uzmaniet to visa vakuumpakošanas procesa laikā.
7. Neizmantojiet ierīci ārpus telpām vai mitrā vidē, un nepieskarieties ierīcei vai barošanas vadam ar slapjām rokām. Strāvas trieciena risks.
8. Ierīci nedrīkst izmantot, ja tā ir nokritusi, ja ir redzami bojājumi.
9. Izmantojiet un uzglabājiet vakuuma iepakotāju tikai uz stabilas, līdzenas virsmas.

10. Ir ieteicams neatstāt ierīci nepieskatītu, kamēr ir pieslēgts barošanas vads. Pirms jebkādas apkopes veikšanas atvienojiet vadu no rozetes. Neatvienojiet barošanas vadu no rozetes, raujot to. Atvienojiet vadu, satverot kontaktdakšu.
 11. Neizmantojiet ierīci uzliesmojošu priekšmetu tuvumā, kā arī nenovietojiet to karstuma avotu un atklātas liesmas tuvumā.
- Brīdinājums!** Starp kausēšanas reizēm vai vakuumpakošanu ierīcei vienmēr jāļauj atdzist 40 sekundes.
12. Neļaujiet barošanas vadam pieskarties karstām virsmām, un neļaujiet tam iet pār asām malām.
 13. Pēc lietošanas nekavējoties atvienojiet ierīci no rozetes un ļaujiet gludeklim pilnīgi atdzist, pirms novietojat to glabāšanai.
 14. Nemēģiniet iepakot vakuumā maisiņus, kas satur šķidrumus vai šķidru ēdienu.
 15. Izmantojiet vienīgi ražotāja ieteiktos maisiņus. Neizmantojiet virtuves foliju vai līdzīgu materiālu, jo tie var sabojāt ierīci.
 16. Noņemiet maisiņu, tiklīdz tas ir aizkausēts. Atstājot to ierīcē ilgāku laiku, maisiņš var atplīst vaļā.
 17. Uzturiet kausēšanas joslu tīru, lai izvairītos no ēdiena piesārņošanas.
 18. Lietojiet vakuuma iepakotāju tikai saskaņā ar šajā rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām. Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai. Ražotājs nav atbildīgs par bojājumiem, kas radušies, ierīci lietojot neatbilstoši.
 19. Ierīci drīkst lietot bērni no 8 gadu vecuma un cilvēki, kam ir mazinātas fiziskās vai garīgās spējas vai trūkst pieredzes un zināšanu, ja tiem tiek nodrošināta uzraudzība vai ir sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un tie saprot iespējamās briesmas. Bērni nedrīkst ar ierīci spēlēties. Bērni nedrīkst veikt ierīces tīrīšanu un apkopi, ja vien netiek nodrošināta uzraudzība.

Do not immerse in water! – Neiegremdējiet ūdenī!

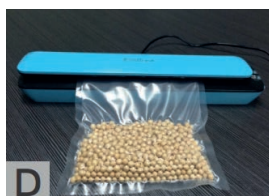
BRIESMAS BĒRNIEM: bērni nedrīkst spēlēties ar iepakojuma materiālu. Neļaujiet bērniem spēlēties ar plastmasas maisiem. Nosmakšanas risks.

VADĪBA UN FUNKCIJAS

1. Aizkausēšanas poga: to izmanto maisiņa aizkausēšanai bez vakuumpakošanas (ieteicams ievērot 40 sekunžu starplaiku līdz atkārtotai izmantošanai).
2. Vakuumpakošana un aizkausēšana / izslēgšanas poga: To izmanto gaisa izvadīšanai no maisiņa un sekojošai automātiskai maisiņa aizkausēšanai (ieteicams ievērot 40 sekunžu starplaiku līdz atkārtotai izmantošanai). Nospiediet šo pogu vēlreiz, lai nekavējoties ierīci izslēgtu.
3. Gaisa izsūkšanas atvere: gaiss tiek izvadīts caur šo atveri vakuumpakošanas laikā.
4. Blīve: noblīvē vakuuma kameru un novērš gaisa iekļūšanu.
5. Kausējošā sliede: 3 mm plata kausējošā sliede nodrošina labāku aizkausēšanu.
6. Vakuuma kamera: vakuumpakošanas laikā vaļējā maisiņa mala tiek ievietota vakuuma kamerā.
7. Vāka atvēršanas poga: nospiediet šo pogu, lai atvērtu vāku. Jūs varat izņemt noslēgto maisiņu pēc vāka atvēršanas.
8. Gumijas josla: nodrošina ideālu gludu aizkausēto šuvi.

LIETOŠANAS ROKASGRĀMATA

MAISIŅU AIZKAUSĒŠANA



- Iespraudiet ierīces barošanas vadu sienas rozetē.
- Ievietojiet maisiņa vaļējo malu vakuuma kamerā, kā parādīts **A** attēlā.
- Aizveriet vāku un maigi uzspiediet.
- Pārlicinieties, ka maisiņa viena mala daļēji nosedz kausēšanas joslu, bet nesniedzas pāri vakuuma kameras blīvei.
- Nospiediet "Seal" (Aizkausēt) pogu un vērojiet degošo LED indikatoru. Kad indikators nodziest, aizkausēšana ir pabeigta.
- Nospiediet vāka atvēršanas pogu labajā malā, atveriet vāku un izņemiet aizvērtu maisiņu.

VAKUUMA RADĪŠANA UN MAISIŅA AIZKAUSĒŠANA

- Iespraudiet ierīces barošanas vadu sienas rozetē.
- Ievietojiet uzglabājamo ēdienu maisiņā.
- Notīriet un izlīdziniet maisiņa atveri. Pārlicinieties, ka maisiņa vaļējajā malā nav ieloču.
- Ievietojiet maisiņa vaļējo malu vakuuma kamerā, kā parādīts **C** attēlā. Pārlicinieties, ka maisiņš nenosedz gaisa izsūkšanas atveri.
- Aizveriet vāku un maigi uzspiediet.
- Nospiediet "Vacuum and Seal" (Radīt vakuumu un aizkausēt) pogu un vērojiet degošo LED indikatoru. Maisiņš tiek automātiski iepakots vakuumā un aizkausēts. Kad indikators nodziest, aizkausēšana ir pabeigta.

- Nospiediet vāka atvēršanas pogu labajā malā, atveriet vāku un izņemiet aizvērtu maisiņu.

NODERĪGI PADOMI

1. Nepārpildiet maisiņus, atstājot pietiekoši daudz brīvas vietas maisiņa vaļējajā galā, lai to varētu ērti ievietot vakuuma kamerā.
2. Pārlicinieties, ka maisiņa vaļējās malas iekšpuse un ārpusē ir sausa. Ir sarežģīti izkausēt un kārtīgi noslēgt mitru vai slapju maisiņu.
3. Vakuumiepakošana neaizstās ēdiena uzglabāšanu ledusskapī vai saldētavā. Ātrbojīgs ēdiens vienmēr jāuzglabā ledusskapī vai saldētavā.
4. Notīriet un nosusiniet maisiņu vaļējās malas pirms vakuumiepakšanas un aizkausēšanas. Pārlicinieties, ka uz malas nav netīrumu un tā nav sakrokojusies, pretējā gadījumā var rasties aizkausēšanas problēmas un noplūde.
5. Lai novērstu krokas, iepakojot vakuumā un aizkausējot maisiņus ar lielu ēdiena daudzumu, ievietojot maisiņu vakuuma kamerā, rūpīgi izstiepiet maisiņa vaļējo malu un turiet, līdz sūknis sāk izsūknēt gaisu.
6. Ja vakuumiepakojat lietas ar asām malām (sausus spageti, sudrabu u.c.), pasargājiet maisiņu no pārduršanas, ietinot šīs lietas mīkstā materiālā, piemēram, papīra salvetē. Apsveriet maisiņa vietā izmantot atbilstošu trauku.
7. Izmantojot piederumus, atstājiet vismaz 2,5 cm brīvu vietu vāka tvertnēs.
8. Mēs iesakām sasaldēt augļus un noblanšēt dārzeņus pirms to vakuumiepakšanas.
9. Vakuumiepakojot vairākus maisiņus, ir ieteicams nogaidīt 40 sekundes pirms nākamās aizkausēšanas reizes.
10. Ja neesat pārlicināts, ka maisiņš ir kārtīgi aizkausēts, aizkausējiet to vēlreiz.
11. Izmantojiet ECG maisiņus labākiem rezultātiem.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no rozetes! Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā!
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var saskrāpēt ierīces virsmu.
- Notīriet ārpusi ar mitru drānu vai sūkli, ja nepieciešams, izmantojiet maigu mazgāšanas līdzekli.
- Izmantojiet virtuves papīra dvieļus, lai iztīrītu ēdiena vai šķidruma paliekas no vakuuma kameras.
- Kārtīgi nosusiniet ierīci pirms tās atkārtotas lietošanas.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Jūs mēģināt vakuumiepakot, bet nekas nenotiek.

1. Pārbaudiet pieslēgumu elektrotīklam.
2. Pārbaudiet, vai barošanas vads nav bojāts.
3. Pārbaudiet, vai sienas rozete darbojas, iespraužot tajā kādu citu ierīci.
4. Pārlicinieties, ka aizturi ir kārtīgi nofiksējušies.
5. Pārlicinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma kamerā.
6. Ļaujiet ierīcei atdzist 40 sekundes ar atvērtu vāku pirms atkārtotas lietošanas.

Maisiņā joprojām ir gaiss.

1. Pārlicinieties, ka maisiņš ir pareizi ievietots, tā vaļējam galam pilnībā atrodoties vakuuma kamerā.
2. Gaiss paliek maisiņā pēc vakuumiepakšanas:
Pārbaudiet, vai maisiņam nav noplūdes. Aizkausējiet maisiņu, kurā ir gaiss, un iegremdējiet to ūdenī. Izplūstoši burbuļi norāda uz noplūdi. Ja parādās burbuļi, izmantojiet jaunu maisiņu.
3. Ja izmantojat mazāka izmēra maisiņus, kas samazināti izmantojot aizkausēšanu, pārbaudiet, vai šuvēm nav noplūžu. Aizkausēšanas šuves kroka var radīt noplūdi. Ja šuvei ir kroka, nogrieziet to un no jauna aizkausējiet maisiņu.

4. Neveidojiet sānu šuves speciālajiem vakuumpakošanas maisiņiem. Tie ir izgatavoti ar īpašām sānu šuvēm, kas ir aizkausētas uz ārmaļu. Sānu šuvju veidošana pašiem var radīt noplūdes un vakuuma zudumu maisiņā.
5. Neiepakojiet vakuumā karstus ēdienus; pēc atdzišanas to tilpums var mazināties termālās izplešanās dēļ un šķīstis, ka iepakojums ir zaudējis vakuumu.
6. Ievietojiet augļus un dārzeņus ledusskapī uzreiz pēc vakuumpakošanas, pretējā gadījumā pastāv risks, ka turpinošā fotosintēze radīs papildu gaisu un vakuuma zudumu maisiņā.
7. Neiepakojiet vakuumā raudzētu ēdienu.
Raudzēts ēdiens nav piemērots vakuumpakošanai, jo tas izdala gaisu.

Vakuums vakuumpaketā un aizkausētā maisiņā ir zudis.

1. Pārbaudiet, vai maisiņam nav noplūdes. Aizkausēšanas šuves kroka var radīt noplūdi. Ja šuvei ir kroka, nogrieziet šuvi un no jauna aizkausējiet maisiņu.
2. Dažos gadījumos pareizu vakuumpakošanu un aizkausēšanu var apgrūtināt šķidrums un ēdiena daļiņu klātbūtne (piemēram, sula, mērce, drupatas, tauki u.c.). Nogrieziet aizkausēto šuvi, notīriet maisiņa vaļējo malu un no jauna vakuumpakojiet un aizkausējiet maisiņu.
3. Ēdiena asās malas vai smailie izvirzījumi var pārdurt maisiņu. Šādā gadījumā izmantojiet jaunu maisiņu. Ietiniet ēdiena asās malas mīkstā materiālā, piemēram, papīra dvielī.
4. Ja maisiņā parādās gaiss, ēdiens var sarūgt vai izdalīt gāzi. Ja tā notiek, ēdiens var sabojāties, un tas ir jāizmet.

Maisiņš izkūst.

Ja maisiņš ir izkūsis aizkausētās šuves vietā, gumijas josla iespējams ir pārāk karsta. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 5 minūtes ar atvērtu vāku pirms atkārtotas lietošanas.

PĀRTIKAS UZGLABĀŠANAS PAMĀCĪBA

| Ledusskapī (5 ±3 °C) | Bez vakuuma | Vakuumpakoti maisiņi |
|------------------------------|--------------|----------------------|
| Sarkanā gaļa | 3 – 4 dienas | 8 – 9 dienas |
| Baltā gaļa | 2 – 3 dienas | 6 – 8 dienas |
| Zivis | 1 – 3 dienas | 4 – 5 dienas |
| Sagatavota gaļa | 3 – 5 dienas | 10 – 15 dienas |
| Mīksta siers | 5 – 7 dienas | 20 dienas |
| Cietais/vidēji cietais siers | 1 – 5 dienas | 60 dienas |
| Augļi | 5 – 7 dienas | 14 – 20 dienas |
| Dārzeņi | 1 – 3 dienas | 7 – 10 dienas |
| Župas | 2 – 3 dienas | 8 – 10 dienas |
| Sagatavoti makaroni/rīsi | 2 – 3 dienas | 6 – 8 dienas |
| Krēmveidīgi deserti | 2 – 3 dienas | 8 dienas |

| Istabas temperatūra (25 ±2 °C) | Bez vakuuma | Vakuumpakoti maisiņi |
|--------------------------------|--------------|----------------------|
| Svaiga maize | 1 – 2 dienas | 8 – 10 dienas |
| Biskvīti | 4 – 6 mēneši | 12 mēneši |
| Negatavoti makaroni/rīsi | 5 – 6 mēneši | 12 mēneši |
| Milti | 4 – 6 mēneši | 12 mēneši |

| Istabas temperatūra (25 ±2 °C) | Bez vakuuma | Vakuumiepakoti maisiņi |
|--------------------------------|--------------|------------------------|
| Žāvēti augļi | 3 – 4 mēneši | 12 mēneši |
| Kafijas pupiņas | 2 – 3 mēneši | 12 mēneši |
| Tējas lapiņas | 5 – 6 mēneši | 12 mēneši |
| Baltā tēja | 1 – 2 mēneši | 12 mēneši |

| Saldētavā (-18 ±2 °C) | Bez vakuuma | Vakuuma maisiņi |
|-----------------------|---------------|-----------------|
| Gaļa | 4 – 6 mēneši | 15 – 20 mēneši |
| Zivis | 3 – 4 mēneši | 10 – 12 mēneši |
| Dārzeni | 8 – 10 mēneši | 8 – 24 mēneši |

TEHNISKIE PARAMETRI

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominālā ieejas jauda: 100 W

Aizkausēšanas laiks 6 – 10 sekundes

Vakuumiepakojšanas un aizkausēšanas laiks: 10 – 20 sekundes

ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

letinamais papīrs un kartons – nogādāt pārstrādes punktā. Iepakojuma folija, PE maisi, plastmasas daļas – iemest plastmasas šķirošanas konteineros.

ATBRĪVOŠANĀS NO IERĪCĒM KALPOŠANAS LAIKA BEIGĀS

Atbrīvošanās no elektriska un elektroniska aprīkojuma (attiecas uz ES dalībvalstīm un citām Eiropas valstīm, kur ieviesta pārstrādes sistēma)

Norādītais simbols uz ierīces vai iepakojuma nozīmē, ka ierīci nedrīkst pievienot sadzīves atkritumiem. Nododiet ierīci norādītajā elektriska un elektroniska aprīkojuma pārstrādes punktā. Novērsiet negatīvu ietekmi uz veselību un vidi, parūpējoties par ierīces pareizu pārstrādi.

Pārstrāde palīdz taupīt dabas resursus. Lai saņemtu plašāku informāciju par šīs ierīces pārstrādi, sazinieties ar vietējo atbildīgo iestādi, sadzīves atkritumu apstrādes organizāciju vai veikalu, kur ierīci iegādājāties.

Šī ierīce atbilst ES direktīvu prasībām par elektromagnētisko saderību un elektrisko drošību.

Iespējamās teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



SAUGOS INSTRUKCIJOS

Perspėjimas: šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir potencialių situacijų. Naudotojui būtina žinoti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokį produktą. Naudodamasis arba dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas (-ai) turi užtikrinti, kad šių veiksmų yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kuri įvyko gaminio atvežimo metu, dėl netinkamo jo naudojimo, įtampos svyravimų arba kurios nors prietaiso dalies pakeitimo ar modifikavimo.

Kad išvengtumėte gaisro arba susižalojimo dėl elektros smūgio, naudodamiesi elektros prietaisais, vadovaukitės pagrindinėmis atsargumo priemonėmis, įskaitant:

1. Įsitikinkite, kad elektros lizdo įtampa atitinka ant prietaiso etiketės nurodytą įtampos vertę, ir kad lizdas tinkamai įžemintas. Elektros lizdą būtina įrengti vadovaujantis galiojančiais elektros darbų kodeksais pagal EN.
2. Niekada nenaudokite vakuuminio sandariklio, jei pažeistas jo maitinimo laidas. **Bet koks remontas, įskaitant laido pakeitimą, privalo būti atliekamas profesionalios techninės priežiūros centre! Nenuimkite prietaiso apsauginių dangtelių dėl elektros smūgio pavojaus!**
3. Saugokite prietaisą nuo tiesioginio kontakto su vandeniu ar kitais skysčiais, kad išvengtumėte potencialaus elektros smūgio.
4. Naudodami vakuuminį sandariklį ten, kur yra vaikų, būkite ypač dėmesingi! Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje, netrukus po to, kai prijungsite prietaisą prie maitinimo šaltinio arba aušinimo metu.
5. Kai prietaisas įjungtas, net ir iškart išjungus po naudojimo, nelieskite sandarinimo juostelės (švytinti viela); sandarinimo juostelė gali būti įkaitusi.
6. Nepalikite prietaiso be priežiūros ir tikrinkite jį viso sandarinimo proceso metu.

7. Nenaudokite prietaiso lauke arba drėgnoje aplinkoje bei nelieskite maitinimo laido arba prietaiso šlapiomis rankomis. Elektros smūgio rizika.
8. Jei prietaisas nukrito, pastebėjus akivaizdžių pažeidimo ženklų, prietaisą naudoti draudžiama.
9. Vakuuminį sandariklį naudokite ir laikykite tik ant stabilaus ir lygaus paviršiaus.
10. Rekomenduojame nepalikti prietaiso be priežiūros, kai prijungtas jo maitinimas. Atjunkite laidą nuo elektros lizdo prieš bet kokią techninę apžiūrą. Netraukite laido iš elektros lizdo trūktelėjimo veiksmu. Atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo, suėmę už kištuko.
11. Nenaudokite prietaiso šalia degių objektų arba nedėkite jo šalia šilumos šaltinių arba atviros liepsnos.

Perspėjimas: prieš pereinant prie vakuuminio įpakavimo atlikus užsandinimo veiksmą, leiskite prietaisui 40 sekundžių ataušti.

12. Neleiskite maitinimo laidui prisiliesti prie karštų paviršių arba persilenkti už aštrių kampų.
13. Baigę naudojimąsi nedelsiant atjunkite prietaiso maitinimą, ir leiskite jam visapusiškai ataušti prieš padėdami jį jo laikymo vietą.
14. Nebandykite vakuuminio būdu užsandininti maišelius su skysčiais arba skystu maistu.
15. Naudokite tik tiekėjo rekomenduojamus priedus. Nenaudokite virtuvinės folijos arba panašių daiktų, nes tai gali pažeisti prietaisą.
16. Išimkite maišelį iš karto po to, kai jis užsandinamas. Jeigu maišelis liks prietaise ilgesnį laiką, jis gali prilipti.
17. Kad išvengtumėte maisto užteršimo, pasirūpinkite sandarinimo juostelės švara.
18. Vakuuminį sandariklį naudokite tik pagal šiame vadove aprašytas instrukcijas. Šis prietaisas skirtas tik naudojimui namuose. Gamintojas neatsako už bet kokią žalą, atsiradusią dėl netinkamo šio prietaiso naudojimo.

19. Prietaisu gali naudotis vaikai iki 8 metų ir vyresni bei asmenys su fizine arba psichine negalia, arba neturintys patirties ar žinių, jei juos prižiūri kitas žmogus arba jei jie buvo išmokyti, kaip saugiai naudotis prietaisu ir supranta potencialius pavojus. Vaikams nereikėtų leisti žaisti su šiuo prietaisu. Naudotojo atliekamų valymo ir techninės priežiūros procedūrų neturėtų atlikti neprižiūrimi vaikai.

Nemerkite į vandenį!

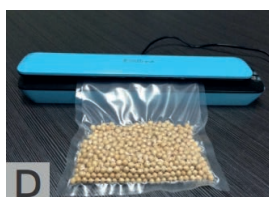
PAVOJINGA VAIKAMS: vaikams negalima leisti žaisti pakavimo medžiaga. Neleiskite vaikams žaisti plastikiniais maišeliais. Uždusimo pavojus.

VALDIKLIAI IR FUNKCIJOS

1. Sandarinimo mygtukas: naudojamas maišelio užsandarinimui be vakuuminio įpakavimo (prieš nuspaužiant dar kartą, rekomenduojama palaukti 40 sekundžių).
2. Vakuuminis įpakavimas ir sandarinimas / išjungimo mygtukas: naudojamas oro pašalinimui iš maišelio ir tolesniam automatiniam šio maišelio užsandarinimui (prieš nuspaužiant dar kartą rekomenduojama palaukti 40 sekundžių). Spauskite šį mygtuką dar kartą, norėdami nedelsiant išjungti prietaisą.
3. Oro išsiurbimo anga: oras pašalinamas per šią angą vakuuminio įpakavimo metu.
4. Sandarinimas: užsandarinama vakuumo kamera bei neleidžiama patekti orui.
5. Sandarinimo strypelis: 3 mm pločio sandarinimo strypelis užtikrina geresnį užsandarinimą.
6. Vakuumo kamera: vakuuminio pakavimo metu atviroji maišelio pusė įstatoma į vakuumo kamerą.
7. Dangčio atleidimo mygtukas: spauskite šį mygtuką, kad atleistumėte dangtį. Kai dangtis atsidaro, galite išimti užsandarintą maišelį.
8. Guminė juostelė: užtikrina nepriekaištingai tolygų sandarumą.

NAUDOTOJO VADOVAS

MAIŠELIO UŽSANDARINIMAS



- Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.

- Atvirąją maišelio pusę įstatykite į vakuumo kamerą, kaip parodytą **A** pav.
- Užverkite dangtį ir švelniai prispauskite.
- Įsitikinkite, kad ta maišelio pusė persidengė ant sandarinimo juostelės, tačiau neišeina už vakuumo kameros tarpinės ribų.
- Spauskite „Seal“ (sandarinimas) mygtuką ir stebėkite, ar šviečia LED lemputė. Kai LED lemputė užgęsta, sandarinimas baigtas.
- Spauskite atleidimo mygtuką dešinėje pusėje, atverkite dangtelį ir po to išimkite uždarytą maišelį.

VAKUUMO SUKŪRIMAS IR MAIŠELIO UŽSANDARINIMAS

- Prijunkite prietaisą prie elektros lizdo.
- Sudėkite maistą, kurį ketinate laikyti maišelyje.
- Nuvalykite ir patiesinkite maišelio angą. Įsitikinkite, kad maišelio angos kraštai nėra susiglamžę.
- Atvirąją maišelio pusę įstatykite į vakuumo kamerą, kaip parodyta **C** pav. Įsitikinkite, kad maišelis neuždengia oro išsiurbimo angos.
- Užverkite dangtelį ir švelniai prispauskite.
- Spauskite „Vaccum and Seal“ (vakuumas ir sandarinimas) mygtuką ir stebėkite, ar šviečia LED lemputė. Maišelis automatiškai supakuojamas vakuuminio būdu ir užsandarinimas. Kai LED lemputė užgęsta, sandarinimas baigtas.
- Spauskite atleidimo mygtuką dešinėje pusėje, atverkite dangtį ir po to išimkite uždarytą maišelį.

NAUDINGI PATARIMAI

1. Neperpildykite maišelių, palikite pakankamai laisvos vietos atvirojoje maišelio pusėje, kad pastarasis patogiai išsidėstytų vakuumo kameroje.
2. Įsitikinkite, kad vidaus ir išorės paviršiai atvirojoje maišelio pusėje yra sausi. Jei maišelis drėgnas arba šlapias, pasunkėja lydimosi ir tinkamo užsandarinimo eiga.
3. Vakuuminis užsandarinimas nepakeičia maisto laikymo šaldytuve arba šaldiklyje. Gendantys maisto produktai privalo būti laikomi šaldytuve arba šaldiklyje.
4. Nuvalykite ir išdžiovinkite atvirosios maišelio pusės kraštus prieš pradėdami vakuuminį įpakavimą ir sandarinimą. Įsitikinkite, kad kraštai ne nešvarumų ir neraukšlėti, nes priešingu atveju susidursite su problemomis bei galimu pratekėjimu.
5. Kad įstatydami į vakuumo kamerą išvengtumėte raukšlių susidarymo vakuuminio būdu pakuodami ir sandarindami maišelius su dideliu kiekiu maisto, atsargiai ištempkite atvirąją maišelio pusę ir taip palaikykite, kol siurblys pradės siurbti orą.
6. Jei vakuuminiam įpakavimui trukdo aštrūs kampai (sausis spagečiai, kevalai ir pan.), kad nepradurtumėte maišelio, įvyniokite objektą į minkštą medžiagą, kaip antai, popierinę servetėlę. Pagalvokite apie tinkamos talpyklės naudojimą vietoje maišelio.
7. Naudodamiesi priedais įsitikinkite, kad po talpyklės dangteliu liko bent 2,5 cm laisvas tarpelis.
8. Rekomenduojame užšaldyti vaisius ir blanšuoti daržoves prieš vakuuminį įpakavimą.
9. Kai vakuuminio būdu pakuojate daugiau nei vieną maišelį, iki kito sandarinimo rekomenduojame palaukti 40 sek.
10. Jei nesate tikras (-a), ar maišelis tinkamai užsisandarino, bandykite dar kartą.
11. Geriausiam rezultatui naudokite ECG maišelius.

VALYMAS IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami visada atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Leiskite prietaisui atvėsti.
- Nemerkite prietaiso į vandenį arba kitus skysčius.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių, nes jie gali subraižyti prietaisą.
- Nuvalykite išorinį paviršių drėgna skepeta arba kempine, jei reikia panaudodami švelnų ploviklį.
- Maisto arba skysčio likučius iš vakuumo kameros išvalykite popieriniu rankšluosčiu.
- Prieš vėl panaudodami kruopščiai išdžiovinkite prietaisą.

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Jūs bandote vakuuoti, tačiau niekas nevyksta:

1. Patikrinkite, ar prietaisas prijungtas prie elektros lizdo.
2. Patikrinkite, ar nepažeistas maitinimo kabelis.
3. Patikrinkite, ar lizde yra įtampos, prijungdami prie jo kitą prietaisą.
4. Įsitinkite, kad teisingai užfiksuoti skląščiai.
5. Įsitinkite, kad maišelis teisingai įstatytas į vakuumo kamerą.
6. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui 40 sekundžių ataušti atviru dangteliu.

Maišelyje vis dar yra oro:

1. Įsitinkite, kad maišelis teisingai įstatytas į vakuumo kamerą visiškai atviru kraštu.
2. Baigus vakuavimą, maišelyje vis dar tebėra oro: patikrinkite, ar maišelis neprateka. Užsandarinkite maišelj, kuriame yra oro ir įmerkite jį į vandenį. Pasirodę burbuliukai reiškia, kad nėra sandarumo. Jei pastebėjote burbuliukų, naudokite naują maišelj.
3. Jeigu dėl kitų hermetiškai uždarytų vietų naudojate mažesnio dydžio maišelius, patikrinkite tas vietas, ar jos sandarios. Panašu, kad maišelio raukšlė ties hermetiškai uždara vieta sukėlė pratekėjimą. Jei hermetiškai uždara vieta yra raukšlėta, nukirpkite maišelj ir iš naujo jį užsandarinkite.
4. Specialiai vakuuminiams sandarikliams skirtuose maišeliuose patys nesiūkite šoninių siūlių. Jie pagaminti jau su specialiomis šoninėmis siūlėmis, kurios užsandarintos pagal išorės kraštą. Siūdami šonines siūles patys galite prakiurdinti maišelj, todėl vakuumo nebus.
5. Vakuuminis būdu nepakuokite karšto maisto; kai šis maistas atauš, jo turis dėl terminio išsiplėtimo sumažės, o pakuotė savo ruožtu praras vakuumą.
6. Vaisius ir daržoves sudėkite į šaldytuvą iškart tik baigę vakuuminį įpakavimą, nes priešingu atveju kyla rizika, kad tęsis fotosintezė, todėl išsiskirs papildomas oras, šitaip iš maišelio pašalinant vakuumui.
7. Nevakuuokite fermentuoto maisto. Fermentuotas maistas išskiria orą, todėl nėra tinkamas vakuuoniam įpakavimui.

Nebėra vakuumo vakuuiniame įpakavime ir sandariame maišelyje:

1. Patikrinkite, ar kurioje nors vietoje maišelis neprateka. Panašu, kad maišelio raukšlė ties hermetiškai uždara vieta sukėlė pratekėjimą. Jei hermetiškai uždara vieta yra raukšlėta, tiesiog nukirpkite maišelj ir iš naujo jį užsandarinkite.
2. Tam tikrais atvejais vakuuminis įpakavimas ir užsandinimas būna prastas dėl skysčio arba kitų maisto dalių buvimo (kaip antai, sultys, padažas, trupiniai, taukai ir pan.). Nupirkite hermetiškai uždara vietą, išvalykite atvirąją maišelio pusę bei vakuuokite ir iš naujo užsandarinkite maišelj.
3. Aštrus maisto kraštas arba smailus atsikišimas gali pradurti maišelj. Tokiu atveju naudokite naują maišelj. Aštrius maisto kraštus įvyniokite į tinkamą minkštą medžiagą, kaip antai, popierinis rankšluostis.
4. Jei maišelyje atsiranda oro, maistas galimai fermentavosi arba išsiskyrė dujos. Tokiu atveju maistas suges, todėl jį geriau išmesti.

Maišelis lydosi:

Jei maišelis susilydė ties sandarinimo siūle, greičiausia per daug įkaito guminė juostelė. Prieš vėl panaudodami leiskite prietaisui bent 5 minutes ataušti atviru dangčiu.

MAISTO LAIKYMO NURODYMAI

| Šaldytuvas (5 ±3 °C) | Be vakuumo | Vakuumu hermetinti maišeliai |
|----------------------|------------|------------------------------|
| Raudona mėsa | 3-4 dienos | 8-9 dienos |
| Balta mėsa | 2-3 dienos | 6-8 dienos |
| Žuvis | 1-3 dienos | 4-5 dienos |
| Virta mėsa | 3-5 dienos | 10-15 dienos |

| Šaldytuvas (5 ±3 °C) | Be vakuomo | Vakuumu hermetinti maišeliai |
|------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Minkštas sūris | 5-7 dienos | 20 dienų |
| Kietas / pusiau kietas sūris | 1-5 dienos | 60 dienų |
| Vaisiai | 5-7 dienos | 14-20 dienos |
| Daržovės | 1-3 dienos | 7-10 dienos |
| Sriubos | 2-3 dienos | 8-10 dienos |
| Virti makaronai / ryžiai | 2-3 dienos | 6-8 dienos |
| Kreminiai desertai | 2-3 dienos | 8 dienos |

| Kambario temperatūra (25 ±2°C) | Be vakuomo | Vakuumu hermetinti maišeliai |
|---------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Šviežia duona | 1-2 dienos | 8-10 dienos |
| Sausainiai | 4-6 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Nevirti makaronai / ryžiai | 5-6 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Miltai | 4-6 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Džiovinti vaisiai | 3-4 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Kavos pupelės | 2-3 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Arbatos lapai | 5-6 mėnesiai | 12 mėnesių |
| Baltoji arbata | 1-2 mėnesiai | 12 mėnesių |

| Šaldiklis (-18 ±2°C) | Be vakuomo | Vakuumu hermetinti maišeliai |
|-----------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Mėsa | 4-6 mėnesių | 15-20 mėnesių |
| Žuvis | 3-4 mėnesių | 10-12 mėnesių |
| Daržovės | 8-10 mėnesių | 8-24 mėnesių |

TECHNINIAI PARAMETRAI

Vardinė įtampa: 220–240 V~ 50–60 Hz

Vardinė įvesties galia: 100 W

Sandarinimo trukmė: 6–10 sekundžių

Vakuuminis įpakavimas ir sandarinimo trukmė: 10-20 sekundžių

NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS

Vyniojamasis popierius ir gofruoto kartono dėžė – išmesti į atliekas. Pakavimo folija, PE maišeliai, plastikiniai elementai – išmesti į plastiko perdirbimo konteinerius.

GAMINIŲ UTILIZAVIMAS PASIBAIGUS JŲ EKSPLOATACIJOS LAIKUI

Elektros ir elektronikos dalių utilizavimas (taikoma ES valstybėse narėse ir kitose Europos šalyse, kur galioja atliekų perdirbimo sistema)

Ant gaminio ar jo pakuotės atvaizduotas simbolis reiškia, kad gaminio negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis. Nugabenkite gaminį į atitinkamą elektros ar elektronikos gaminių perdirbimo vietą. Utilizuodami gaminį imkitės saugos priemonių dėl neigiamo poveikio žmogaus sveikatai ir aplinkai.

Perdirbimas prisideda prie gamtinių išteklių išsaugojimo. Daugiau informacijos apie šio gaminio perdirbimą, teiraukitės vietinės valdžios institucijose, buitinių atliekų perdirbimo organizacijose arba parduotuvėje, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvos dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos reikalavimus.

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Figyelmeztetés! A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazzak minden olyan feltételt és körülményt, amely a használat során bekövetkezhet. A felhasználónak meg kell értenie, hogy egyetlen termékbe sem lehet beépíteni a felhasználótól elvárható elővigyázatosságot és gondosságot. Ezekről a készüléket használó és kezelő felhasználóknak kell gondoskodniuk. Nem vállalunk felelősséget a készülék helytelen használatából, a hálózati feszültség-ingadozásokból, vagy a készülék bármilyen jellegű átalakításából és módosításából eredő károkért.

A tüzek, áramütések és egyéb sérülések megelőzése érdekében, az elektromos készülékek használata során tartsa be az általános és az alábbiakban feltüntetett biztonsági utasításokat is.

1. Mielőtt csatlakoztatná a készüléket a szabályszerűen leföldelt hálózati konnektorhoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség értéke megegyezik-e a készülék típuscímkéjén található tápfeszültség értékével. A fali aljzat feleljen meg a vonatkozó EN szabványok előírásainak.
2. Amennyiben a készülék hálózati vezetéke megsérült, akkor a készüléket bekapcsolni tilos. **A termék minden javítását, beleértve a hálózati vezeték cseréjét is, bízza szakszervizre! A készülék védőburkolatát ne szerelje le, a feszültség alatt lévő alkatrészek áramütést okozhatnak!**
3. A készüléket óvja víztől és más folyadékoktól, ellenkező esetben áramütés érheti.
4. Legyen nagyon körültekintő, amikor a készüléket gyermekek közelében használja. A készüléket és a hálózati vezetékét úgy helyezze el, hogy azt 8 évesnél kisebb gyerekek ne tudják elérni.
5. Amikor a készülék be van kapcsolva (és a kikapcsolás után még egy ideig) ne érintse meg a hegesztő pofát. A hegesztő pofa forró, égési sérülést okozhat.
6. A bekapcsolt készüléket ne hagyja felügyelet nélkül, és hegesztés közben legyen figyelmes.

7. A készüléket szabadban vagy nedves környezetben használni tilos!
A hálózati vezetéket és a készüléket nedves kézzel ne fogja meg.
Áramütés veszélye!
8. Amennyiben a készülék leesett vagy más módon megsérült, akkor azt ne használja.
9. A készüléket csak stabil, sima és vízszintes felületen használja.
10. Lehetőleg ne hagyja felügyelet nélkül a hálózathoz csatlakoztatott készüléket. Karbantartás megkezdése előtt a hálózati vezetéket húzza ki a fali aljzatból. A csatlakozódugót a vezetéknél fogva ne húzza ki a fali aljzatból. A művelethez fogja meg a csatlakozódugót.
11. A készüléket ne használja gyúlékony anyagok és tárgyak közelében, illetve a készüléket ne tegye nyílt láng vagy más hőforrások közelébe.

Figyelmeztetés! A hegesztések és vákuumozások között a készüléket hagyja legalább 40 másodpercig hűlni.

12. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
13. A használat után a hálózati csatlakozódugót húzza ki a konnektorból és várja meg a készülék teljes lehűlését.
14. Folyadékot vagy folyékony ételeket és élelmiszereket tartalmazó zacskókat ne próbáljon hegeszteni.
15. A készülékhez kizárólag csak a gyártó által mellékelt vagy ajánlott zacskókat használjon. A készülékbe ne próbáljon konyhai csomagoló vagy más fóliát használni. Ellenkező esetben a készülék meghibásodhat.
16. A meghegesztett zacskót vegye ki a készülékből. Ha a meghegesztett zacskót a készülékben hagyja, akkor az a hegesztő pofára ragadhat.
17. Ügyeljen arra, hogy a hegesztő pofára ne kerüljön élelmiszer vagy más szennyeződés.
18. A készüléket kizárólag csak a jelen útmutatóban leírtak szerint, az utasításokat betartva használja. A készülék kizárólag csak otthoni használatra készült. A gyártó nem felel a készülék helytelen használata miatt bekövetkezett károkért.
19. A készüléket 8 évnél idősebb gyerekek, idős, testi és szellemi fogyatékos személyek, illetve a készülék használatát nem ismerő

és hasonló készülék üzemeltetéseinek a tapasztalataival nem rendelkező személyek csak a készülék használati utasítását ismerő és a készülék használatáért felelősséget vállaló személy felügyelete mellett használhatják. A készülék nem játék, azzal gyerekek nem játszhatnak. A készüléket gyerekek csak felnőtt személy felügyelete mellett tisztíthatják.

Do not immerse in water! – Vízbe meríteni tilos!

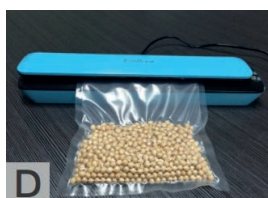
ÉLETVESZÉLY GYEREKEKNEK! A csomagolóanyag nem játék, azt gyerekek elől elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

MŰKÖDTETŐ ELEMEK ÉS FUNKCIÓK

1. Hegesztés gomb: a fóliát vákuumozás nélkül hegeszti meg (újabb hegesztés előtt várjon 40 másodpercet).
2. Hegesztés és vákuumozás gomb / kikapcsolás: a zacskóból elszívja a levegőt, majd automatikusan behegeszti (újabb gombnyomás előtt várjon 40 másodpercet). A gomb ismételt megnyomásával kikapcsolja a készüléket.
3. Levegő elszívó nyílás: vákuumozás közben ezen a nyíláson keresztül szívja ki a készülék a levegőt a zacskóból.
4. Tömítés: a vákuumkamra tömítése meggátolja a külső levegő beszivárgását.
5. Hegesztő pofa: 3 mm széles pofa, amely meghegeszti a fóliát.
6. Vákuumkamra: vákuumozáskor a zacskó nyitott végét ebbe a kamrába kell behelyezni.
7. Fedélnyitó gomb: kioldja a fedél reteszét, a fedelet fel lehet hajtani. A fedél kinyitása után ki lehet venni a meghegesztett zacskót.
8. Gumi pofa: biztosítja a sima hegesztési varratot.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Zacskó behegesztése



- Dugja a csatlakozódugót a fali aljzatba.
- A zacskó nyitott végét helyezze az **A** ábra szerint a vákuumkamrába.
- Hajtsa le és nyomja le a fedelet.
- Ügyeljen arra, hogy a zacskó hegesztő pofán legyen, és ne nyúljon túl a vákuumkamrán.
- Nyomja meg a hegesztés gombot és figyelje a LED diódát. A LED dióda elalvása után a hegesztés kész.
- A készülék jobb oldalán nyomja meg a fedélnyitó gombot, hajtsa fel a fedelet és vegye ki a meghegesztett zacskót.

VÁKUUMOZÁS ÉS A ZACSKÓ BEHEGESZTÉSE

- Dugja a csatlakozódugót a fali aljzatba.
- A zacskóba tegye be a tárolni kívánt élelmiszert.
- A zacskó végét simítsa el és tisztítsa meg. A zacskó nyitott végén nem lehet ránc.
- A zacskó nyitott végét helyezze a vákuumkamrába, lásd a **C** ábrát. Ügyeljen arra, hogy a zacskó ne takarja el a levegő elszívó nyílást.
- Hajtsa le és nyomja le a fedelet.
- Nyomja meg a hegesztés és vákuumozás gombot és figyelje a LED diódát. A készülék a zacskóból kiszívja a levegőt, majd a zacskót behegeszti. A LED dióda elalvása után a hegesztés kész.
- A készülék jobb oldalán nyomja meg a fedélnyitó gombot, hajtsa fel a fedelet és vegye ki a meghegesztett zacskót.

HASZNOS TIPPEK

1. A zacskókba ne töltsön sok élelmiszert, a vákuumkamrába kerülő zacskó részben nem lehet semmilyen élelmiszer.
2. A zacskó nyitott vége kívül és belül is legyen teljesen száraz. A nedves vagy vizes zacskót nem lehet jó minőségben behegeszteni.
3. A vákuumozás nem helyettesíti a hűtőben vagy a mélyhűtőben való tárolást. A romlandó élelmiszereket a vákuumozás után tárolja a hűtőszekrényben (vagy a fagyaszűtőben).
4. A vákuumozás és hegesztés előtt a zacskó nyitott végét tisztítsa meg és törölje szárazra. A zacskó végén nem lehet szennyeződés vagy ránc, mert a hegesztés nem lesz megfelelő minőségű.
5. Amikor a zacskót a készülékbe helyezi, akkor a két oldalán húzza meg és tartsa kifeszítve, így elkerülhető a ráncok kialakulása.
6. Amennyiben éles vagy hegyes tárgyakat vagy alapanyagokat csomagol fóliába (pl. szárított zöldséget, evőeszközöket stb.), akkor ügyeljen arra, hogy ezek ne szúrják (vágják) át a fóliát. Az ilyen alapanyagokat vagy tárgyakat előbb pl. puha papírba (pl. selyempapírba) csomagolja be. Az ilyen tárgyakat inkább valamilyen edényben vagy üvegben tárolja.
7. Vákuum doboz használata esetén a fedél alatt hagyjon legalább 2,5 cm szabad helyet.
8. A vákuumozás előtt a gyümölcsöket és zöldségeket lefagyaszthatja, illetve előfőzheti.
9. Egy újabb zacskó vákuumozása és hegesztése előtt várjon 40 másodpercet.
10. Amennyiben a hegesztési varrat minősége nem megfelelő, akkor a zacskót hegeszse be még egyszer.
11. A legjobb eredményt ECG zacskókkal érheti el.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból. Hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
- A készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani tilos.
- A tisztításhoz abrazív anyagokat, benzint vagy oldószereket stb. tartalmazó tisztítóanyagokat használni tilos. Ezek a készüléken maradó sérüléseket okozhatnak.
- A készülék külső felületét enyhén benedvesített ruhával törölje meg. Ha szükséges, akkor a készüléket mosogatószeres vízbe mártott és jól kicsavart ruhával törölje meg.
- A vákuumkamrából távolítsa el a szennyeződéseket, étel maradékokat vagy folyadékokat, majd puha papírral törölje ki.
- A készüléket az újabb használatba vétel előtt tökéletesen szárítsa meg.

HIBAEELHÁRÍTÁS

A készülék nem működik

1. Ellenőrizze le a hálózati vezeték csatlakoztatását a fali aljzathoz.
2. Ellenőrizze le, hogy a hálózati vezeték nem sérült-e meg.
3. A fali aljzathoz csatlakoztasson egy lámpát, ellenőrizze le, hogy az aljzatban van-e feszültség.
4. Ellenőrizze le a fedél megfelelő lezárását.
5. Ügyeljen a zacskó vagy fólia helyes behelyezésére a készülékbe (a vákuumkamrába).
6. Az újabb hegesztés előtt várjon 40 másodpercet (a fedelet hagyja nyitott helyzetben).

A zacskóban levegő maradt

1. A zacskót a nyitott végével tegye a vákuumkamrába.
2. A zacskóban a vákuumozás után levegő maradt: ellenőrizze le a zacskó sérülésmentességét. Hegessze össze a levegőt tartalmazó zacskót, és nyomja víz alá. Ha buborékok távoznak a zacskóból, akkor a zacskó lyukas. Használjon másik zacskót.
3. Amennyiben fóliából hegesztett zacskót használ, akkor ellenőrizze le a hegesztések minőségét. A ráncos zacskó tömítetlenséget okozhat a hegesztés során. Ha a hegesztési varratban ránc van, akkor vágja le a hegesztési varratot, és a zacskót hegesse be újra.
4. A zacskók oldalait ne hegesse be (amennyiben kész zacskót használ). Az ilyen zacskók oldalvarratai általában jó minőségűek. A zacskók oldalainak a hegesztése tömítetlenséget okozhat.
5. Ne vákuumozzon meleg ételeket, a kihűlt étel térfogata kisebb lesz, ezért úgy tűnik, mintha a vákuum megszűnt volna.
6. A gyümölcsöket és zöldségeket a vákuumozás után azonnal tegye a hűtőszekrénybe, mert meleg helyen a gyümölcsök és zöldségek gázokat bocsátanak ki, ami a vákuum megszűnését okozhatja.
7. Fermentált élelmiszereket ne vákuumozzon.
A fermentált élelmiszerekből levegő szabadul fel, megszünteti a vákuumozást.

A vákuumozott és lehegesztett zacskóban megszűnt a vákuum

1. Ellenőrizze le a zacskó tömítettségét. A ráncos zacskó tömítetlenséget okozhat a hegesztés során. Ha a hegesztési varratban ránc van, akkor vágja le a hegesztési varratot, és a zacskót hegesse be újra.
2. Folyadék vagy élelmiszer maradvány (lé, morzsa, zsír stb.) befolyásolhatja a hegesztés minőségét. Vágja le a hegesztési varratot, tisztítsa meg a zacskó nyitott végét, és ismétlje meg a vákuumozást és a hegesztést.
3. Éles él vagy valamilyen csúcs átszúrta a zacskót. Használjon új zacskót. Az éles és hegyes élelmiszereket puha anyagba, pl. papírszalvétába csomagolja be.
4. Ha a zacskóban levegő jelent meg, akkor előfordulhat, hogy az élelmiszer megromlott és gázt bocsátott ki. Az ilyen élelmiszert inkább dobja ki.

A zacskó megolvad

A hegesztő pofa és a tömítő pofa túl forró. Az újabb hegesztés előtt várjon 5 percet (a fedelet hagyja nyitott helyzetben).

ÚTMUTATÓ AZ ÉLELMISZEREK TÁROLÁSÁHOZ

| Hűtőszekrényben (5 ±3 °C) | Vákuumozás nélkül | Vákuumozással |
|----------------------------|-------------------|---------------|
| Vörös húsok | 3-4 nap | 8-9 nap |
| Fehér húsok | 2-3 nap | 6-8 nap |
| Halak | 1-3 nap | 4-5 nap |
| Hőkezelt húsok | 3-5 nap | 10-15 nap |
| Puha sajt | 5-7 nap | 20 nap |
| Kemény és félkemény sajtok | 1-5 nap | 60 nap |

| Hűtőszekrényben (5 ±3 °C) | Vákuumozás nélkül | Vákuumozással |
|---------------------------|-------------------|---------------|
| Gyümölcs | 5-7 nap | 14-20 nap |
| Zöldségfélék | 1-3 nap | 7-10 nap |
| Levesek | 2-3 nap | 8-10 nap |
| Főtt tészták / rizs | 2-3 nap | 6-8 nap |
| Krémes desszertek | 2-3 nap | 8 nap |

| Szobahőmérsékleten (25 ±2°C) | Vákuumozás nélkül | Vákuumozással |
|------------------------------|-------------------|---------------|
| Friss kenyér | 1-2 nap | 8-10 nap |
| Száraz sütemény | 4-6 hónap | 12 hónap |
| Száraz tészták / rizs | 5-6 hónap | 12 hónap |
| Liszt | 4-6 hónap | 12 hónap |
| Száritott gyümölcsök | 3-4 hónap | 12 hónap |
| Babkávét | 2-3 hónap | 12 hónap |
| Tealevél | 5-6 hónap | 12 hónap |
| Fehér tea | 1-2 hónap | 12 hónap |

| Fagyasztóban (-18 ±2°C) | Vákuumozás nélkül | Vákuumozással |
|-------------------------|-------------------|---------------|
| Hús | 4-6 hónap | 15-20 hónap |
| Halak | 3-4 hónap | 10-12 hónap |
| Zöldségfélék | 8-10 hónap | 8-24 hónap |

MŰSZAKI ADATOK

Névleges feszültség: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 100 W

Hegesztés: 6-10 másodperc

Vákuumozás és hegesztés: 10-20 másodperc

HULLADÉKFELHASZNÁLÁS ÉS MEGSEMISÍTÉS

A csomagolópapírt és hullámpapírt adja le hulladékgyűjtő telepen. Csomagolófólia, PE zacskók, műanyag alkatrészek – műanyaggyűjtő szelektív hulladéktároló edénybe.

ÉLETTARTAM LEJÁRTÁT KÖVETŐ MEGSEMISÍTÉS

Használt elektromos és elektronikus készülékek megsemmisítése (érvényes az EU tagállamokban és számos szelektív hulladékgyűjtést végző európai országban)

Ez a terméken vagy csomagolásán található jelzés azt mutatja, hogy a terméket tilos standard háztartási hulladékként megsemmisíteni. A terméket elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott hulladékgyűjtő telepen adja le. A termék helyes megsemmisítésével megelőzi, hogy káros hatást fejtsen ki az emberi egészségre és környezetünkre. Az anyagok újrahasznosítása kíméli a természetes forrásainkat. A termék újrahasznosításával kapcsolatosan bővebb információkat a helyi önkormányzattól, a háztartási hulladékot feldolgozó szervezettől, vagy a termék forgalmazójától kérhet.



08/05

Ez a termék megfelel a kisműködésű berendezések biztonságára és az elektromágneses kompatibilitásra vonatkozó EU irányelveknek.



A készülék használati útmutatója a www.ecg-electro.eu oldalon található.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Uwaga: Wskazówki i środki bezpieczeństwa w niniejszej instrukcji nie obejmują wszystkich warunków i sytuacji mogących spowodować zagrożenie. Najważniejszym czynnikiem odpowiadającym za bezpieczne korzystanie z urządzeń elektrycznych jest ostrożność i zdrowy rozsądek. Należy mieć to na uwadze w trakcie obsługi urządzenia. Nie ponosimy odpowiedzialności za szkody powstałe podczas transportu, na skutek nieprawidłowego użytkowania, wahań napięcia oraz zmiany lub modyfikacji którejkolwiek części urządzenia. Aby zapobiec wzniesieniu ognia lub porażeniu prądem elektrycznym, korzystając z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, m.in.:

1. Upewnij się, że napięcie w sieci odpowiada napięciu podanemu na naklejce na urządzeniu, a gniazdko jest odpowiednio uziemione. Gniazdko musi być zainstalowane zgodnie z obowiązującymi przepisami zgodnymi z normą EN.
2. Nie wolno korzystać z pakowarki próżniowej, kiedy uszkodzony jest przewód zasilania. **Wszelkie naprawy, w tym wymianę przewodu zasilającego, należy zlecić w profesjonalnym serwisie! Nie zdejmuj osłon urządzenia, mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym!**
3. Chronić urządzenie przed bezpośrednim kontaktem z wodą i innymi cieczami, aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym.
4. Należy zachować szczególną ostrożność, jeżeli w pobliżu pakowarki próżniowej przebywają dzieci! Urządzenie i jego przewód należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat, gdy jest podłączone do prądu lub stygnie.
5. Nie dotykaj listwy zgrzewającej (druetu żarowego), jeżeli urządzenie jest włączone lub krótko po zakończeniu pracy; listwa zgrzewająca może być gorąca.
6. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru i sprawdzaj podczas całego procesu zgrzewania.

7. Pakowarka próżniowa nie może być użytkowana na zewnątrz, w wilgotnym środowisku, a kabla zasilającego ani urządzenia nie wolno dotykać mokrymi rękami. Mogłoby to spowodować porażenie prądem elektrycznym.
8. Nie należy korzystać z urządzenia, jeżeli spadło lub w widoczny sposób jest uszkodzone.
9. Pakowarkę próżniową należy używać i zapisać wyłącznie na stabilnej, płaskiej powierzchni.
10. Nie należy pozostawiać urządzenia podłączonego do gniazda zasilania bez nadzoru. Przed czynnościami konserwacyjnymi należy wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka. Nie należy wyciągać wtyczki pociągając za kabel. Odłącz kabel chwytając za wtyczkę.
11. Nie używaj urządzenia w zasięgu łatwopalnych przedmiotów i nie umieszczaj w pobliżu źródeł ciepła i otwartego ognia.

Ostrzeżenie: pomiędzy zgrzewaniem lub pakowaniem próżniowym należy pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez 40 sekund.

12. Przewód zasilania nie może dotykać rozgrzanych elementów ani ostrych krawędzi.
13. Po zakończeniu używania natychmiast odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do ostygnięcia przed schowaniem.
14. Nie próbuj pakować próżniowo worków, które zawierają płyny lub płynne produkty spożywcze.
15. Stosuj wyłącznie worki zalecane przez producenta. Nie używaj folii kuchennych lub podobnych folii, ponieważ mogłoby dojść do uszkodzenia urządzenia.
16. Wyjmij worek natychmiast po jego zgrzaniu. Pozostawienie worka w urządzeniu przez dłuższy czas może spowodować przylgnięcie worka.
17. Utrzymuj listwę zgrzewającą w czystości, aby uniknąć zanieczyszczenia żywności.
18. Należy korzystać z pakowarki próżniowej tylko zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Produkt

przeznaczony jest wyłącznie do użytku domowego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe na skutek nieprawidłowego stosowania urządzenia.

19. Urządzenie może być użytkowane przez dzieci od 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach psychofizycznych lub niewystarczającym doświadczeniu, jeżeli są pod nadzorem lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i mają świadomość ew. zagrożeń. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwację można powierzyć dzieciom wyłącznie pod nadzorem.

Do not immerse in water! – Nie zanurzaj w wodzie!

NIEBEZPIECZEŃSTWO DLA DZIECI: Dzieci nie powinny bawić się materiałami opakowaniowymi. Nie pozwalaj dzieciom bawić się torbami plastikowymi. Niebezpieczeństwo uduszenia.

ELEMENTY STERUJĄCE I ICH DZIAŁANIE

1. Przycisk zgrzewania: Służy do zgrzewania worków bez pakowania próżniowego (zalecamy zachowanie odstępu 40 sekund przed ponownym użyciem).
2. Przycisk pakowania próżniowego i zgrzewania / wyłączenia urządzenia: Służy do pakowania próżniowego i następnego zgrzewania worka (zalecamy zachowanie odstępu 40 sekund przed ponownym użyciem). Ponowne naciśnięcie przycisku spowoduje wyłączenie urządzenia.
3. Otwór do odsysania powietrza: Podczas pakowania próżniowego powietrze jest zasysane przez ten otwór.
4. Uszczelka: Uszczelnia komorę próżniową i zapobiega przedostawaniu się powietrza.
5. Listwa zgrzewająca: Listwa zgrzewająca o szerokości 3 mm zapewnia lepsze zgrzewanie.
6. Komora próżniowa: Podczas pakowania próżniowego otwarty koniec worka jest wkładany do komory próżniowej.
7. Przycisk zwalniania pokrywy: Naciśnięcie tego przycisku pozwala zwolnić pokrywę. Po otwarciu pokrywy można wyjąć worek.
8. Gumowa listwa: Zapewnia idealnie gładką spoinę.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ZGRZEWANIE WORKA





- Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.
- Włóż otwartą stronę worka do komory próżniowej tak, jak pokazano na rysunku A.
- Zamknij pokrywę i lekko ją dociśnij.
- Upewnij się, że jeden koniec worka zachodzi na listwę zgrzewającą, ale nie wystaje poza uszczelkę komory próżniowej.
- Naciśnij przycisk „zgrzewanie” i obserwuj świecąca diodę LED. Gdy dioda LED zgaśnie, zgrzewanie jest zakończone.
- Naciśnij przycisk zwalniający po prawej stronie, otwórz pokrywę i wyjmij zamknięty worek.

PAKOWANIE PRÓŻNIOWE I ZGRZEWANIE WORKA

- Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego.
- Umieść w worku żywność przeznaczoną do przechowywania.
- Oczyszczyć i wyprostuj otwór worka. Upewnij się, że na otwartej krawędzi worka nie ma fałd.
- Włóż otwartą stronę worka do komory próżniowej tak, jak pokazano na rysunku C. Upewnij się, że worek nie zakrywa otworu do zasysania powietrza.
- Zamknij pokrywę i lekko ją dociśnij.
- Naciśnij przycisk „pakowanie próżniowe i zgrzewanie” i obserwuj zapaloną diodę LED. Worek zostanie zapakowany próżniowo, a jego bok zgrzany. Gdy dioda LED zgaśnie, zgrzewanie jest zakończone.
- Naciśnij przycisk zwalniający po prawej stronie, otwórz pokrywę i wyjmij zamknięty worek.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

1. Nie przepelniaj worków, pozostaw wystarczająco dużo miejsca od strony otwartego końca worka, aby umożliwić jego wygodne umieszczenie w komorze próżniowej.
2. Upewnij się, że wewnętrzna i zewnętrzna powierzchnia worka od strony otwartego końca są suche. Wilgotny lub mokry worek trudno zgrzać i prawidłowo uszczelnić.
3. Pakowanie próżniowe nie zastąpi przechowywania żywności w lodówce lub zamrażarce. Żywność łatwo psującą się należy zawsze przechowywać w lodówce lub zamrażać.
4. Przed pakowaniem próżniowym i zgrzewaniem należy wyczyścić i osuszyć otwarte końce worków. Upewnij się, że na krawędzi nie ma zanieczyszczeń i zagnieceń, w przeciwnym wypadku może dojść do problemów ze zgrzewaniem i wycieku zawartości worka.
5. Aby uniknąć zagnieceń podczas pakowania próżniowego i zgrzewania worków z dużą ilością jedzenia, należy podczas wkładania do komory próżniowej delikatnie napiąć otwarty koniec worka i przytrzymać go tak długo, dopóki pompa nie zacznie odsysać powietrza.
6. Jeżeli pakujesz próżniowo przedmioty o ostrych krawędziach (suche spaghetti, srebro itp.), chroń worek przed przebicciem owinięciem przedmiotu miękkim materiałem, takim jak ręcznik papierowy. Rozważ użycie odpowiedniego pojemnika zamiast worka.
7. Jeżeli korzystasz z akcesoriów dodatkowych, należy pozostawić co najmniej 2,5 cm wolnej przestrzeni pod pokrywą.
8. Zalecamy zamrożenie owoców i blanszowanie warzyw przed pakowaniem próżniowym.
9. Podczas pakowania próżniowego większej ilości worków zaleca się odczekanie co najmniej 40 sekund przed kolejnym użyciem urządzenia.
10. Jeżeli nie masz pewności, czy worek został odpowiednio zgrzany, zgrzej go ponownie.
11. Aby uzyskać najlepsze wyniki, należy używać worków ECG.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy podczas czyszczenia.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących, ponieważ mogłoby dojść do porysowania powierzchni urządzenia.
- Zewnętrzną powierzchnię należy czyścić wilgotną szmatką lub gąbką, a w razie potrzeby należy użyć łagodnego detergentu.
- Do czyszczenia komory próżniowej z resztek jedzenia i płynów należy używać ręczników papierowych.
- Wyszuszyć dokładnie urządzenie przed ponownym użyciem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Nic się nie dzieje podczas próby pakowania próżniowego:

1. Skontroluj podłączenie wtyczki do gniazdka.
2. Sprawdź, czy nie został uszkodzony przewód zasilający.
3. Sprawdź poprzez podłączenie innego urządzenia, czy gniazdko elektryczne jest w porządku.
4. Upewnij się, że zatrzaski kliknęły poprawnie.
5. Upewnij się, że worek został prawidłowo włożony do komory próżniowej.
6. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 40 sekund przy otwartej pokrywie przed ponownym użyciem.

W worku pozostaje powietrze:

1. Upewnij się, że worek został prawidłowo włożony otwartym końcem do komory próżniowej.
2. Powietrze pozostaje w worku po pakowaniu próżniowym:
Sprawdź szczelność worka. Zgrzej worek, w którym pozostało powietrze i zanurz go w wodzie. Ulatniające się bąbelki wskazują na nieszczelność. Jeżeli pojawiają się bąbelki, należy użyć nowego worka.
3. Jeżeli używasz worków zmniejszonych przez inne spawy, sprawdź wszystkie spawy pod kątem nieszczelności. Zagięcie worka w miejscu spawu może być przyczyną nieszczelności. Jeżeli w miejscu spoiny jest zagięcie, należy odciąć spoinę i zgrzać worek ponownie.
4. Nie twórz własnych szwów bocznych u specjalnych worków dla zgrzewarek próżniowych. Są produkowane ze specjalnymi szwami bocznymi, które są uszczelnione aż do zewnętrznej krawędzi. Tworzenie własnych szwów bocznych może prowadzić do powstawania nieszczelności i utraty próżni w worku.
5. Nie pakuj próżniowo gorących potraw, ponieważ po ostygnięciu ich objętość może się zmniejszyć z powodu rozszerzalności cieplnej, po czym opakowanie będzie wyglądało tak, jakby utraciło próżnię.
6. Owoce i warzywa należy włożyć do lodówki natychmiast po pakowaniu próżniowych, w przeciwnym wypadku istnieje ryzyko, że proces fotosyntezy wytworzy dodatkowe powietrze i spowoduje utratę próżni w worku.
7. Nie pakuj próżniowo sfermentowanej żywności.
Sfermentowana żywność nie nadaje się do pakowania próżniowego, ponieważ uwalnia powietrze.

Utrata próżni w worku po pakowaniu próżniowym i zgrzewaniu:

1. Sprawdź szczelność całego worka. Zagięcie worka w miejscu spawu może być przyczyną nieszczelności. Jeżeli w miejscu spoiny jest zagięcie, należy odciąć spoinę i zgrzać worek ponownie.
2. W niektórych przypadkach prawidłowe pakowanie i zgrzewanie może komplikować obecność płynów lub żywności (np. sok, okruchy, tłuszcz itp.). Odetnij spoinę, wyczyść otwarty koniec worka i przeprowadź ponowne pakowanie próżniowe i zgrzewanie.
3. Ostra krawędź lub spiczasta część żywności może doprowadzić do przebicia worka. W takim wypadku należy użyć nowego worka. Owiń ostre krawędzie żywności odpowiednim miękkim materiałem, takim jak ręcznik papierowy.
4. Jeżeli w worku pojawi się powietrze, mogło dojść do fermentacji lub uwolnienia gazu z żywności. Jeżeli tak się stało, jedzenie mogło się zepsuć i należy je wyrzucić.

Worek się roztopia:

Jeżeli doszło do roztopienia worka w miejscu spoiny, prawdopodobnie listwa gumowa jest zbyt gorąca. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia przez co najmniej 5 minut przy otwartej pokrywie przed ponownym użyciem.

INFORMACJE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA ŻYWNOŚCI

| W lodówce (5 ±3 °C) | Bez próżni | Worki przeznaczone do maszyn próżniowych |
|--------------------------------|------------|--|
| Mięso czerwone | 3–4 dni | 8–9 dni |
| Mięso białe | 2–3 dni | 6–8 dni |
| Ryby | 1–3 dni | 4–5 dni |
| Mięso poddane obróbce cieplnej | 3–5 dni | 10–15 dni |
| Miękki ser | 5–7 dni | 20 dni |
| Ser twardy/półtwardy | 1–5 dni | 60 dni |
| Owoce | 5–7 dni | 14–20 dni |
| Warzywa | 1–3 dni | 7–10 dni |
| Zupy | 2–3 dni | 8–10 dni |
| Gotowany makaron/ryż | 2–3 dni | 6–8 dni |
| Desery kremowe | 2–3 dni | 8 dni |

| Temperatura pokojowa (25 ±2°C) | Bez próżni | Worki przeznaczone do maszyn próżniowych |
|--------------------------------|--------------|--|
| Świeży chleb | 1–2 dni | 8–10 dni |
| Herbatniki | 4–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Niegotowany makaron/ryż | 5–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Mąka | 4–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Suszone owoce | 3–4 miesięcy | 12 miesięcy |
| Ziarna kawy | 2–3 miesięcy | 12 miesięcy |
| Sypana herbata | 5–6 miesięcy | 12 miesięcy |
| Biała herbata | 1–2 miesięcy | 12 miesięcy |

| W zamrażarce (-18 ±2°C) | Bez próżni | Worki przeznaczone do maszyn próżniowych |
|-------------------------|---------------|--|
| Mięso | 4–6 miesięcy | 15–20 miesięcy |
| Ryby | 3–4 miesięcy | 10–12 miesięcy |
| Warzywa | 8–10 miesięcy | 8–24 miesięcy |

PARAMETRY TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50–60 Hz

Moc nominalna: 100 W

Czas zgrzewania: 6–10 sekund

Czas pakowania próżniowego i zgrzewania: 10–20 sekund

EKSPLLOATACJA I USUWANIE ODPADÓW

Papier służący do owinięcia i tektura falista – przekazać na wysypisko śmieci. Folia opakowaniowa, torby PE, elementy z plastiku – wrzucić do pojemników z plastikiem do recyklingu.

USUWANIE PRODUKTÓW PO ZAKOŃCZENIU EKSPLOATACJI

Usuwanie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów członkowskich UE i innych krajów europejskich z wprowadzonym systemem zbiórki odpadów)

Przedstawiony symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie może być zaliczany do odpadów komunalnych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu zajmującego się recyklingiem sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowy recykling produktu zabiega negatywnym konsekwencjom dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego.

Recykling przyczynia się do zachowania surowców naturalnych. W celu uzyskania dalszych informacji o recyklingu tego produktu należy się skontaktować z lokalnymi władzami, krajową organizacją zajmującą się przetwarzaniem odpadów lub sklepem, który sprzedał produkt.



08/05

Produkt spełnia wymagania dyrektyw UE w zakresie kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa urządzeń elektrycznych.



Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej www.ecg-electro.eu.
Zastrzegamy sobie prawo do zmiany tekstu i parametrów technicznych.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Varovanie: Bezpečnostné opatrenia a pokyny uvedené v tomto návode nezahŕňajú všetky možné podmienky a situácie, ku ktorým môže dôjsť. Používateľ musí pochopiť, že faktorom, ktorý nie je možné zabudovať do žiadneho z výrobkov, je zdravý rozum, opatrnosť a starostlivosť. Tieto faktory teda musia byť zaistené používateľom/používateľmi používajúcimi a obsluhujúcimi toto zariadenie. Nezodpovedáme za škody spôsobené počas prepravy, nesprávnym používaním, kolísaním napätia alebo zmenou či úpravou akejkoľvek časti zariadenia.

Aby nedošlo k vzniku požiaru alebo k úrazu elektrickým prúdom, mali by sa pri používaní elektrických zariadení vždy dodržiavať základné opatrenia, vrátane týchto:

1. Uistite sa, že napätie vo vašej zásuvke zodpovedá napätiu uvedenému na štítku zariadenia a že je zásuvka riadne uzemnená. Zásuvka musí byť inštalovaná podľa platnej elektrotechnickej normy podľa EN.
2. Nikdy vákuovačku nepoužívajte, ak je prívodný kábel poškodený. **Všetky opravy vrátane výmeny napájacieho prívodu zverte odbornému servisu! Nedemontujte ochranné kryty zariadenia, hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**
3. Chráňte spotrebič pred priamym kontaktom s vodou a inými tekutinami, aby nedošlo k prípadnému úrazu elektrickým prúdom.
4. Dbajte na zvýšenú pozornosť, ak používate vákuovačku v blízkosti detí! Prístroj a jeho prívod udržiajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov, ak je pripojený k napájaniu alebo chladne.
5. Nedotýkajte sa zväracieho prúžku (žeraviaceho drôtu), ak je prístroj zapnutý ani krátko po ukončení prevádzky; zvärací prúžok môže byť horúci.
6. Prístroj nenechávajte v prevádzke bez dozoru a kontrolujte ho po celý čas zvárania.
7. Nepoužívajte vákuovačku vonku alebo vo vlhkom prostredí ani sa nedotýkajte prívodného kábla alebo samotného prístroja mokрыmi rukami. Hrozí nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

8. Prístroj sa nesmie používať, ak spadol na zem a ak existujú viditeľné známky poškodenia.
9. Vákuovačku používajte a ukladajte iba na stabilnom rovnom povrchu.
10. Odporúčame nenechávať prístroj so zasunutým prírodným káblom v zásuvke bez dozoru. Pred údržbou vytiahnite prírodný kábel zo sieťovej zásuvky. Vidlicu nevyťahujte zo zásuvky ťahaním za kábel. Kábel odpojte od zásuvky uchopením za vidlicu.
11. Nepoužívajte prístroj v dosahu horľavých predmetov ani ho neumiestňujte v blízkosti zdrojov tepla a otvoreného ohňa.

Upozornenie: medzi zváraním alebo vákuovým zváraním treba nechať prístroj vždy 40 sekúnd vychladnúť.

12. Prírodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich častí ani viesť cez ostré hrany.
13. Bezprostredne po ukončení používania vždy odpojte spotrebič od napájania a pred uložením ho nechajte celkom vychladnúť.
14. Nepokúšajte sa vákuovo zvariť vrecká obsahujúce tekutiny alebo tekuté potraviny.
15. Používajte iba vrecká odporúčané dodávateľom. Nepoužívajte kuchynské fólie a im podobné – mohlo by dôjsť k poškodeniu prístroja.
16. Vrečko vyberte hneď po tom, čo bolo zvarené. Ak ho v prístroji ponecháte dlhšie, môže dôjsť k prichyteniu vrecka.
17. Zvárací prúžok udržiajte čistý, aby ste zabránili kontaminácii potravín.
18. Vákuovačku používajte iba v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Táto prístroj je určený iba na domáce použitie. Výrobca nezodpovedá za škody spôsobené nesprávnym použitím tohto prístroja.
19. Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 8 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám. Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a údržbu vykonávanú používateľom nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Do not immerse in water! – Neponárať do vody!

NEBEZPEČENSTVO PRE DETI: Deti sa nesmú hrať s obalovým materiálom. Nenechajte deti hrať sa s plastovými vreckami. Nebezpečenstvo udusenía.

OVĽADACIE PRVKY A FUNKCIE

1. Tlačidlo zvárania: Slúži na zvarenie vrecka bez vákuovania (odporúčame dodržať interval 40 s pred ďalším použitím).
2. Tlačidlo vákuovania a zvárania / vypnutia: Slúži na vyvákuovanie vrecka a následné automatické zvarenie vrecka (odporúčame dodržať interval 40 s pred ďalším použitím). Opätovným stlačením tohto tlačidla ihneď vypnete spotrebič.
3. Otvor pre odsávanie vzduchu: Počas vákuovania sa vzduch odsáva týmto otvorom.
4. Tesnenie: Tesní vákuovaciu komoru a zabraňuje vnikaniu vzduchu.
5. Zváracia lišta: 3 mm široká zváracia lišta zaistí lepšie zvarenie.
6. Vákuovacia komora: Pri vákuovaní sa vkladá otvorený koniec vrecka do vákuovacej komory.
7. Tlačidlo na uvoľnenie veka: Stlačením tohto tlačidla uvoľní veko. Po otvorení veka je možné vybrať zvarené vrecko.
8. Gumová lišta: Zaistí dokonale hladký zvar.

NÁVOD NA POUŽITIE

ZVARENIE VRECKA



- Zapojte prístroj do zásuvky.
- Vložte otvorenú stranu vrecka do vákuovacej komory, ako je znázornené na obrázku A.
- Zatvorte veko a zľahka ho stlačte.
- Uistite sa, že jeden koniec vrecka prekrýva zváraciu lištu, ale nepresahuje cez tesnenie vákuovacej komory.
- Stlačte tlačidlo „zváranie“ a sledujte rozsvietenú kontrolku LED. Hneď ako kontrolka LED zhasne, je zvar hotový.

- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na pravej strane, otvorte veko a potom vyberte uzavreté vrecko.

VÁKUOVANIE A NÁSLEDNÉ ZVARENIE VRECKA

- Zapojte prístroj do zásuvky.
- Do vrecka vložte potraviny určené na skladovanie.
- Vyčistite a narovnajzte otvor vrecka. Uistite sa, že na otvorenom okraji vrecka nie sú žiadne záhyby.
- Vložte otvorenú stranu vrecka do vákuovacej komory, ako je znázornené na obrázku C. Uistite sa, že vrecko nezakrýva otvor pre nasávanie vzduchu.
- Zatvorte veko a zľahka ho stlačte.
- Stlačte tlačidlo „vákuovanie a zváranie“ a sledujte rozsvietenú kontrolku LED. Vrecko sa automaticky vyvákuuje a zvarí. Hneď ako kontrolka LED zhasne, je zvar hotový.
- Stlačte uvoľňovacie tlačidlo na pravej strane, otvorte veko a potom vyberte uzavreté vrecko.

UŽITOČNÉ TIPY

1. Neprepíňajte vrecká, ponechajte dostatok voľného miesta na otvorenom konci vrecka, aby ho bolo možné pohodlne vložiť do vákuovacej komory.
2. Uistite sa, že vnútorný aj vonkajší povrch na otvorenom konci vrecka je suchý. Vlhké alebo mokré vrecko je ťažké roztaviť a riadne utesniť.
3. Vákuovanie nenahradí skladovanie potravín v chladničke alebo mrazničke. Potraviny podliehajúce skaze musia byť stále uložené v chladničke alebo zmrazené.
4. Otvorené konce vreciek pred vákuovaním a zváraním očistite a osušte. Uistite sa, že na okraji nie sú žiadne nečistoty ani záhyby, inak môže dôjsť k ťažkostiam počas zvárania a k vytečeniu obsahu vrecka.
5. Aby ste zabránili vzniku záhybov pri vákuovaní a zváraní vreciek s väčším množstvom potravín, pri zasunutí do vákuovacej komory opatrne napnite otvorený koniec vrecka a pridržte ho, pokým čerpadlo nezačne odčerpávať vzduch.
6. Ak vákuovo zatavujete predmety s ostrými hranami (suché špagety, striebro atď.), chráňte vrecko pred prepichnutím zabalením predmetu do mäkkého materiálu, ako je papierový obrúsok. Zvážte použitie vhodnej nádoby miesto vrecka.
7. Ak používate doplnkové príslušenstvo, nezabudnite v nádobách ponechať najmenej 2,5 cm priestoru pod viečkom.
8. Pred vákuovaním odporúčame ovocie zmraziť a zeleninu blanširovať.
9. Pri vákuovaní viacerých vreciek odporúčame vždy pred ďalším zváraním počkať 40 s.
10. Ak si nie ste istí, že je vrecko správne zvarené, zvarte ho znovu.
11. Najlepšie výsledky dosiahnete s vreckami ECG.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

- Pred čistením vždy odpojte prístroj od zásuvky. Prístroj nechajte úplne vychladnúť.
- Prístroj pri čistení neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Nepoživajte abrazívne čistiace prostriedky, mohlo by dôjsť k poškrabaniu povrchu prístroja.
- Vonkajší povrch čistite pomocou vlhkej handričky alebo hubky, v prípade potreby je možné použiť trochu bežného saponátu.
- Na čistenie vákuovacej komory od zvyškov potravín alebo tekutín použite papierové obrúsky.
- Pred ďalším použitím prístroj dôkladne osušte.

RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

Skúšate vákuovať, ale nič sa nedeje:

1. Skontrolujte zapojenie prívodu do sieťovej zásuvky.
2. Skontrolujte, či nie je poškodený napájací kábel.
3. Zapojením iného spotrebiča overte, že je napájacia zásuvka v poriadku.
4. Uistite sa, že poistné západky správne zacvakli.
5. Uistite sa, že je vrecko vložené správne do vákuovacej komory.

6. Pred ďalším použitím nechajte prístroj 40 s vychladnúť s otvoreným vekom.

Vo vrecku stále zostáva vzduch:

1. Uistite sa, že je vrecko vložené správne otvoreným koncom úplne do vákuovacej komory.
2. Vo vrecku zostáva vzduch po vákuovaní:
Overte tesnosť vrecka. Zvarte vrecko, v ktorom je vzduch, a ponorte ho do vody. Unikajúce bublinky signalizujú netesnosť. Ak sa objavia bublinky, použite nové vrecko.
3. Ak používate vrecká zmenšené ďalšími zvarmi, overte tesnosť všetkých zvarov. Záhyb na vrecku v mieste zvaru môže byť príčinou netesnosti. Ak je v mieste zvaru záhyb, odstrihnite zvar a zvarte vrecko znovu.
4. Nevytvárajte si vlastné bočné švy na špeciálnych vreckách pre vákuovačky. Sú vyrábané so špeciálnymi bočnými švami, ktoré sú utesnené až k vonkajšiemu okraju. Vytvorenie vlastných bočných švov môže spôsobiť netesnosť a stratu vákua vo vrecku.
5. Nevákuujte horúce potraviny, po vychladnutí sa môže s ohľadom na tepelnú rozťažnosť zmenšiť ich objem a balenie potom pôsobí, ako by došlo k strate vákua.
6. Ovocie a zeleninu vložte ihneď po vákuovaní do chladničky, inak hrozí, že pokračujúca fotosyntéza vyprodukuje ďalší vzduch a dôjde k strate vákua vo vrecku.
7. Nevákuujte fermentované potraviny.
Fermentované potraviny nie sú pre vákuovanie vhodné, pretože sa z nich uvoľňuje vzduch.

Došlo k strate vákua vo vyvákuovanom a zvarenom vrecku:

1. Skontrolujte tesnosť celého vrecka. Záhyb na vrecku v mieste zvaru môže byť príčinou netesnosti. Ak je v mieste zvaru záhyb, jednoducho odstrihnite zvar a zvarte vrecko znovu.
2. V niektorých prípadoch môže správne vákuovanie a zvarenie komplikovať prítomnosť tekutín alebo inej časti potravín (ako je džús, šťava, omrvinky, masť atď.). Odstrihnite zvar, očistite otvorený koniec vrecka a vyvákuujte a zvarte vrecko znovu.
3. Prípadná ostrá hrana alebo špicatá časť potravín môže prederaviť vrecko. V takom prípade použite nové vrecko. Ostré hrany potravín obalte vhodným mäkkým materiálom, napr. papierovým obrúskom.
4. Ak sa vo vrecku objaví vzduch, mohlo dôjsť k fermentácii alebo uvoľneniu plynu z potravín. Ak sa tak stalo, hrozí, že sa jedlo začalo kaziť a malo by sa zlikvidovať.

Vrecko sa taví:

Ak došlo k roztaveniu vrecka v mieste zvaru, je gumová lišta pravdepodobne príliš horúca. Pred ďalším použitím nechajte zariadenie vychladnúť najmenej 5 minút s otvoreným vekom.

SPRIEVODCA UKLADANÍM POTRAVÍN

| V chladničke (5 ± 3 °C) | Bez vákua | Vrecká určené pre vákuovačky |
|-------------------------|-----------|------------------------------|
| Červené mäso | 3 – 4 dni | 8 – 9 dní |
| Biele mäso | 2 – 3 dni | 6 – 8 dní |
| Ryby | 1 – 3 dni | 4 – 5 dní |
| Tepelne upravené mäso | 3 – 5 dní | 10 – 15 dní |
| Mäkký syr | 5 – 7 dní | 20 dní |
| Tvrдый/polotvrдый syr | 1 – 5 dní | 60 dní |
| Ovocie | 5 – 7 dní | 14 – 20 dní |
| Zelenina | 1 – 3 dni | 7 – 10 dní |
| Polievky | 2 – 3 dni | 8 – 10 dní |
| Uvarené cestoviny/ryža | 2 – 3 dni | 6 – 8 dní |
| Krémové dezerty | 2 – 3 dni | 8 dní |

| Izbová teplota (25 ± 2 °C) | Bez vákua | Vrecká určené pre vákuovačky |
|----------------------------|----------------|------------------------------|
| Čerstvý chlieb | 1 – 2 dni | 8 – 10 dní |
| Sušienky | 4 – 6 mesiacov | 12 mesiacov |
| Nevarené cestoviny/ryža | 5 – 6 mesiacov | 12 mesiacov |
| Múka | 4 – 6 mesiacov | 12 mesiacov |
| Sušené ovocie | 3 – 4 mesiace | 12 mesiacov |
| Zrnková káva | 2 – 3 mesiace | 12 mesiacov |
| Sypaný čaj | 5 – 6 mesiacov | 12 mesiacov |
| Biely čaj | 1 – 2 mesiace | 12 mesiacov |

| V mrazničke (-18 ± 2 °C) | Bez vákua | Vrecká určené pre vákuovačky |
|--------------------------|-----------------|------------------------------|
| Mäso | 4 – 6 mesiacov | 15 – 20 mesiacov |
| Ryby | 3 – 4 mesiace | 10 – 12 mesiacov |
| Zelenina | 8 – 10 mesiacov | 8 – 24 mesiacov |

TECHNICKÉ PARAMETRE

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50 – 60 Hz

Menovitý príkon: 100 W

Čas zvrárania: 6 – 10 sekúnd

Čas vákuovania a zvrárania: 10 – 20 sekúnd

VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA OBALOV

Baliaci papier a vlnitá lepenka – odovzdajte do zberných surovín. Prebalová fólia, PE vrecká, plastové diely – vyhadzujte do kontajnerov na plasty.

LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO SKONČENÍ ŽIVOTNOSTI

Likvidácia použitých elektrických a elektronických zariadení (platí v členských krajinách EÚ a ďalších európskych krajinách so zavedeným systémom triedenia odpadu)

Vyobrazený symbol na produkte alebo na obale znamená, že s produktom by sa nemalo nakladať ako s domovým odpadom. Produkt odovzdajte na miesto určené na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Správnu likvidáciu produktu zabránite negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Recyklácia materiálov prispieva k ochrane prírodných zdrojov. Viac informácií o recyklácii tohto produktu vám poskytne obecný úrad, organizácia na spracovanie domového odpadu alebo predajné miesto, kde ste produkt kúpili.



08/05



Tento výrobok spĺňa požiadavky smerníc EÚ o elektromagnetickej kompatibilite a elektrickej bezpečnosti.

Návod na obsluhu je k dispozícii na webových stránkach www.ecg-electro.eu.

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

VARNOSTNI NAPOTKI

Svarilo: Varnostni ukrepi in navodila ne zajemajo vseh možnih razmer in nevarnosti, do katerih lahko pride. Uporabnik se mora zavedati, da varnostnih napotkov, kot so previdno, skrbno in razumno ravnanje ni mogoče vgraditi v izdelek. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti vse varnostne ukrepe. Nismo odgovorni za škodo, ki bi nastala med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali zamenjave kateregakoli dela naprave.

Da ne bi prišlo do požara ali poškodbe zaradi električnega udara, morate pri uporabi električnih naprav vedno upoštevati osnovna varnostna navodila, med katerimi so tudi naslednja:

1. Preverite, ali električna napetost na vaši vtičnici odgovarja tisti, ki je navedena na ploščici vaše naprave, in ali je vtičnica pravilno ozemljena. Vtičnica mora biti inštalirana glede na veljavne elektrotehnične norme EN.
2. Če je električni kabel poškodovan, vakuumskega varilnika ne uporabljajte. **Vsa popravila, vključno z menjavo priključnega kabla, zaupajte strokovnemu servisu! Ne odstranjujte zaščitnih pokrovov aparata, nevarnost električnega udara!**
3. Napravo zaščitite pred stikom z vodo ali drugimi tekočinami, da ne pride do udara električnega toka.
4. Bodite še posebej pozorni, če vakuumski varilnik uporabljate v bližini otrok! Aparat in njegov priključni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let, ko je le-ta priključen v elektriko ali pa se hladi.
5. Ne dotikajte se varilnega traku (grelne žice), če je aparat vklopljen ali tik po končanem delovanju; varilni trak je lahko vroč.
6. Aparata ne puščajte delovati brez nadzora in ga nadzirajte ves čas varjenja.
7. Vakuumskega varilnika ne uporabljajte zunaj ali v vlažnem okolju, niti se z mokrimi rokami ne dotikajte el. kabla ali aparata. Obstaja nevarnost električnega udara.
8. Aparat se ne sme uporabljati, če je padel na tla ali če obstajajo očitni znaki poškodbe.

9. Vakuumski varilnik uporabljajte in shranjujte le na stabilni in ravni površini.
10. Priporočamo, da aparata ne puščate s priključenim priključnim kablom v vtičnici brez nadzora. Pred kakršnimkoli posegom prav tako izključite kabel iz električnega omrežja. Vtiča ne smete izvleči iz vtičnice z vlečenjem za kabel. Kabel izvlecite iz vtičnice tako, da ga držite za vtič.
11. Aparata ne uporabljajte na dosegu vnetljivih predmetov in ga ne postavljajte v bližino virov toplote in odprtega ognja.

Opozorilo: med varjenjem ali vakuumskim varjenjem je treba pustiti, da se aparat vedno 40 sekund hladi.

12. Priključni kabel se ne sme dotikati vročih delov ali teči preko ostrih robov.
13. Takoj, ko nehate uporabljati aparat, ga izključite iz el. napajanja in, preden ga pospravite, počakajte, da se popolnoma ohladi.
14. Ne poskušajte vakuumsko variti vrečk, ki vsebujejo tekočine ali tekoča živila.
15. Uporabljajte le vrečke, ki jih priporoča proizvajalec. Ne uporabljajte kuhinjske folije in podobnega, saj bi lahko prišlo do poškodbe aparata.
16. Vrečko vzemite iz aparata takoj, ko je bila zvarjena. Če jo v aparatu pustite dlje, se lahko vrečka pritrdi.
17. Varilni trak ohranjajte čist, da preprečite kontaminacijo živil.
18. Vakuumski varilnik uporabljajte le v skladu z napotki, navedenimi v teh navodilih. Ta aparat je namenjen samo za hišno uporabo. Proizvajalec ne odgovarja za škodo, ki bi nastala zaradi nepravilne uporabe te naprave.
19. Otroci, stari 8 let in več, osebe z zmanjšano fizično ali umsko sposobnostjo ali osebe, ki nimajo dovolj izkušenj, lahko uporabljajo to napravo samo pod nadzorom, ali če jih je izkušena oseba podučila o varni uporabi in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenja in vzdrževanja, ki ga opravljajo uporabniki, ne smejo opravljati otroci brez nadzora.

Do not immerse in water! – Ne potaplajte v vodo!

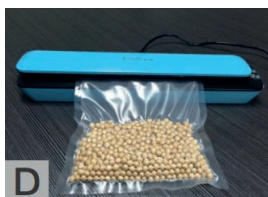
NEVARNOST ZA OTROKE: Otroci se ne smejo igrati z embalažnim materialom. Ne dovolite, da bi se otroci igrali s plastičnimi vrečkami. Nevarnost zadušitve.

UPRAVLJALNI ELEMENTI IN FUNKCIJE

1. Tipka za varjenje: Namenjena je varjenju vrečke brez vakuumiranja (priporočeni interval je 40 s pred naslednjo uporabo).
2. Tipka za vakuumiranje in varjenje/izklop: Namenjena je vakuumiranju vrečke, ki mu sledi samodejno varjenje vrečke (priporočeni interval je 40 s pred naslednjo uporabo). S ponovnim pritiskom na to tipko se aparat takoj izklopi.
3. Odprtina za odsesavanje zraka: Med vakuumiranjem se zrak odsesava skozi to odprtino.
4. Tesnilo: Tesni vakuumsko komoro in preprečuje vstopanje zraka.
5. Varilna letev: 3 mm široka varilna letev zagotavlja boljše varjenje.
6. Vakuumska komora: Pri vakuumiranju se odprti konec vrečke vstavlja v vakuumsko komoro.
7. Tipka za sprostitvev pokrova: S pritiskom na to tipko sprostite pokrov. Po odprtju pokrova lahko odstranite zvajreno vrečko.
8. Gumijasta letev: Zagotavlja popolnoma gladek zvar.

NAVODILA ZA UPORABO

VARJENJE VREČKE



- Priklopite aparat v vtičnico.
- Vstavite odprto stran vrečke v vakuumsko komoro, kot je prikazano na sliki A.
- Zaprite pokrov in ga rahlo stisnite.
- Prepričajte se, da en konec vrečke prekriva varilno letev, vendar da ne sega prek tesnila vakuumske komore.
- Pritisnite na tipko »varjenje« in opazujte prižgano kontrolno lučko LED. Ko se kontrolna lučka LED ugasne, je varjenje končano.
- Pritisnite tipko za sproščanje na desni strani, odprite pokrov in odstranite zaprto vrečko.

VAKUUMIRANJE Z NADALJNJIM VARJENJEM VREČKE

- Priklopite aparat v vtičnico.
- V vrečko vstavite živila za shranjevanje.
- Očistite in poravnajte odprtino vrečke. Prepričajte se, da na odprtem robu vrečke ni pregibov.

- Vstavite odprto stran vrečke v vakuumsko komoro, kot je prikazano na sliki **C**. Prepričajte se, da vrečka ne prekriva odprtine za sesanje zraka.
- Zaprite pokrov in ga rahlo stisnite.
- Pritisnite na tipko »vakuumiranje in varjenje« in opazujte prižgano kontrolno lučko LED. Vrečka se samodejno vakuumira in zvari. Ko se kontrolna lučka LED ugasne, je varjenje končano.
- Pritisnite tipko za sproščanje na desni strani, odprite pokrov in odstranite zaprto vrečko.

KORISTNI NASVETI

1. Vrečk ne napolnite preveč, pustite dovolj prostega mesta na odprtem koncu vrečke, da jo lahko udobno vstavite v vakuumsko komoro.
2. Prepričajte se, sta notranja in zunanja površina na odprtem koncu vrečke suhi. Vlažna ali mokra vrečka se težko stopi in dobro zatesni.
3. Vakuumiranje ne nadomešča shranjevanja živil v hladilniku ali zamrzovalniku. Živila se kvarijo, zato jih je treba ves čas hraniti v hladilniku ali zamrzovalniku.
4. Odprte konce vrečke pred vakuumiranjem in varjenjem očistite in posušite. Prepričajte se, da na robu ni nobenih nečistoč ali upogibov, sicer lahko pride do težav med varjenjem in do iztekanja vsebine vrečke.
5. Da bi preprečili nastanek upogibov pri vakuumiranju in varjenju vrečk z večjo količino živil, pri vstavljanju v vakuumsko komoro previdno napnite odprti konec vrečke in ga pridržite, dokler črpalka ne začne izčrpavati zraka.
6. Če vakuumsko tesnite predmete z ostrimi robovi (suhi špageti, srebrnina itd.), zaščitite vrečko pred predrtjem tako, da predmet zavijete v mehek material, kot je papirnata brisača. Razmislite o uporabi primerne posode namesto vrečke.
7. Če uporabljate dodatno opremo, ne pozabite v posodah pustiti najmanj 2,5 cm prostora pod pokrovom.
8. Pred vakuumiranjem priporočamo, da sadje zamrznete in zelenjavo blanširate.
9. Pri vakuumiranju več vrečk priporočamo, da pred vsakim varjenjem počakate 40 sekund.
10. Če niste prepričani, da je vrečka dobro zvarjena, jo zvarite še enkrat.
11. Najboljše rezultate boste dosegli z vrečkami ECG.

NEGA IN ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem vedno odklopite aparat iz vtičnice. Pustite, da se aparat povsem ohladi.
- Aparata pri čiščenju ne potaplajte v vodo ali druge tekočine.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, lahko bi se opraskala površina aparata.
- Zunanjo površino čistite s pomočjo vlažne krpe ali gobice, po potrebi lahko uporabite malo običajnega detergenta.
- Za čiščenje ostankov živil ali tekočin v vakuumski komori uporabite papirnate brisače.
- Pred naslednjo uporabo aparat temeljito posušite.

REŠEVANJE TEŽAV

Poskušate vakuumirati, vendar se ne zgodi nič:

1. Preverite priklop napajanja v omrežno vtičnico.
2. Preverite, da ni poškodovan priključni kabel.
3. S priklopom drugega aparata preverite, da ni težav z vtičnico.
4. Prepričajte se, da so se varovalna zatikala pravilno zaskočila.
5. Prepričajte se, da je vrečka pravilno vstavljena v vakuumsko komoro.
6. Pred naslednjo uporabo pustite aparat 40 sekund, da se ohladi z odprtim pokrovom.

V vrečki ostaja zrak:

1. Prepričajte se, da je vrečka pravilno z odprtim koncem povsem v vakuumski komori.
2. V vrečki ostaja zrak po vakuumiranju: Preverite tesnjenje vrečke. Zvarite vrečko, v kateri je zrak, in jo potopite v vodo. Uhajajoči mehurčki signalizirajo netesnjenje. Če se pojavijo mehurčki, uporabite novo vrečko.

3. Če uporabljate vrečke, ki so pomanjšane za drugimi zvari, preverite tesnjenje vseh zvarov. Upogib na vrečki na mestu zvara je lahko vzrok za netesnjenje. Če je na mestu zvara upogib, odrežite zvar in zvarite vrečko znova.
4. Ne ustvarjajte lastnih stranskih šivov pri posebnih vrečkah za vakuumske varilnike. Izdelane so s posebnimi stranskimi šivi, ki so zatesnjeni do zunanjega roba. Ustvarjanje lastnih stranskih šivov lahko povzroči netesnjenje in izgubo vakuuma v vrečki.
5. Ne vakuumirajte vročih živil, po ohlادitvi se lahko odvisno od toplotne razteznosti zmanjša njihov volumen in embalaža nato deluje, kot da bi prišlo do izgube vakuuma.
6. Sadje in zelenjavo vstavite takoj po vakuumiranju v hladilnik, drugače obstaja nevarnost, da bi nadaljnja fotosinteza proizvedla dodaten zrak in prišlo bi do izgube vakuuma v vrečki.
7. Ne vakuumirajte fermentiranih živil.
Fermentirana živila niso primerna za vakuumiranje, ker se iz njih sprošča zrak.

Prišlo je do izgube vakuuma v vakuumirani in zvarjeni vrečki:

1. Preverite tesnjenje cele vrečke. Upogib na vrečki na mestu zvara je lahko vzrok za netesnjenje. Če je na mestu zvara upogib, preprosto odrežite zvar in zvarite vrečko znova.
2. V nekaterih primerih lahko pravilno vakuumiranje in varjenje zapleta prisotnost tekočin ali drugih delov živil (kot je sok, drobtine, maščoba itd.). Odrežite zvar, očistite odprte konec vrečke in vakuumirajte ter zvarite vrečko znova.
3. Morebiten oster roba ali koničast del živil lahko predre vrečko. V takšnem primeru uporabite novo vrečko. Ostre robove živil zavijte v primeren mehek material, npr. v papirnatno brisačo.
4. Če se v vrečki pojavi zrak, je lahko prišlo do fermentacije ali sproščanja plina iz živila. Če se to zgodi, obstaja nevarnost, da bi se jed začela kvariti in bi jo bilo treba odstraniti.

Vrečka se topi:

Če se je vrečka na mestu zvara stopila, je gumijasta letev verjetno prevroča. Pred naslednjo uporabo pustite aparat najmanj 5 minut z odprtim pokrovom, da se ohladi.

VODIČ ZA SHRANJEVANJE ŽIVIL

| V hladilniku (5 ±3 °C) | Brez vakuuma | Vrečke za vakuumiranje |
|------------------------|--------------|------------------------|
| Rdeče meso | 3–4 dni | 8–9 dni |
| Belo meso | 2–3 dni | 6–8 dni |
| Ribe | 1–3 dni | 4–5 dni |
| Toplotno obdelano meso | 3–5 dni | 10–15 dni |
| Mehki sir | 5–7 dni | 20 dni |
| Trdi/poltrdi sir | 1–5 dni | 60 dni |
| Sadje | 5–7 dni | 14–20 dni |
| Zelenjava | 1–3 dni | 7–10 dni |
| Juhe | 2–3 dni | 8–10 dni |
| Kuhane testenine/riž | 2–3 dni | 6–8 dni |
| Kremne sladice | 2–3 dni | 8 dni |

| Sobna temperatura (25 ±2°C) | Brez vakuuma | Vrečke za vakuumiranje |
|-----------------------------|--------------|------------------------|
| Sveži kruh | 1–2 dni | 8–10 dni |
| Keksi | 4–6 mesecev | 12 mesecev |

| Sobna temperatura (25 ±2°C) | Brez vakuuma | Vrečke za vakuumiranje |
|-----------------------------|--------------|------------------------|
| Nekuhane testenine/riž | 5–6 mesecev | 12 mesecev |
| Moka | 4–6 mesecev | 12 mesecev |
| Suho sadje | 3–4 mesece | 12 mesecev |
| Kava v zrnju | 2–3 mesece | 12 mesecev |
| Čaj v razsutem stanju | 5–6 mesecev | 12 mesecev |
| Beli čaj | 1–2 meseca | 12 mesecev |

| V zamrzovalniku (-18 ±2°C) | Brez vakuuma | Vrečke za vakuumiranje |
|----------------------------|--------------|------------------------|
| Meso | 4–6 mesecev | 15–20 mesecev |
| Ribe | 3–4 mesece | 10–12 mesecev |
| Zelenjava | 8–10 mesecev | 8–24 mesecev |

TEHNIČNI PARAMETRI

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nazivna moč: 100 W

Čas varjenja: 6–10 sekund

Čas vakuumiranja in varjenja: 10–20 sekund

UPORABA IN ODSTRANJEVANJE ODPADKOV

Papir in karton dostaviti depozu. Foliju embalaže, PE vrečke, plastične elemente vržiti v kontejner za odlaganje plastike za recikliranje.

ODSTRANJEVANJE IZDELKA PO IZTEKU TRAJANJA

Odstranjanje električne in elektronske opreme (velja za države članice Evropske unije in druge evropske države, ki izvajajo sistem recikliranja).

Simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da se izdelek ne sme obravnavati kot komunalni odpadke. Dostaviti izdelek na lokacijo, namenjeno za recikliranje električne in elektronske opreme. Preprečite negativni vpliv na zdravje ljudi in okolje z pravilnim recikliranjem izdelka. Recikliranje ohranja naravne vire. Za več informacij o recikliranju tega izdelka se lahko obrnite na lokalne oblasti, lokalne organizacije ali trgovino, kjer ste izdelek kupili.



08/05



Ta izdelek je v skladu z EU zahtevami o elektromagnetni skladnosti in električni varnosti.

Pridržujemo si pravico do urejanja besedila in tehničnih parametrov.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh www.ecg-electro.eu.

SIGURNOSNA UPUTSTVA

Pažnja: Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore sigurnosti, kao što su oprezno, brižljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da osigura prisutnost tih sigurnosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja.

Kako ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba poštovati osnovna sigurnosna uputstva, među kojima su i sledeća:

1. Proverite da li napon struje u vašoj utičnici odgovara onom koji je naveden na oznaci vašeg uređaja i da li je utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtevima elektrotehničkih standarda.
2. Nikada ne upotrebljavajte aparat ako je naponski kabl oštećen. **Bilo kakva popravka, što se odnosi i na zamenu kabla, mora biti poverena stručnom servisu! Ne skidajte sigurnosni poklopac uređaja da ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!**
3. Uređaj zaštitite od kontakta s vodom ili drugim tečnostima da ne bi došlo do električnog udara.
4. Budite posebno pažljivi ako se deca nalaze u blizini dok koristite aparat! Držite uređaj i njegov kabl podalje od dece mlađe od 8 godina i kad je uključen u struju i kad je hladan.
5. Ne dodirujte traku za zavarivanje (žarnu žicu) kad je uređaj uključen, čak ni neposredno nakon završetka rada jer traka za zavarivanje može biti vruća.
6. Aparat ne ostavljajte bez nadzora i proveravajte ga tokom celog postupka zavarivanja.
7. Aparat za zavarivanje nemojte koristiti na otvorenom, kao ni u vlažnim prostorima; ne dodirujte kabl za napajanje ni uređaj mokrim rukama. Postoji opasnost od električnog udara.

8. Uređaj se ne sme koristiti ako je pao, ako je na njemu vidljivo da postoje oštećenja.
9. Aparat koristite i odlažite samo na ravnoj i čvrstoj podlozi.
10. Preporučujemo da uređaj ne ostavljate s napojnim kablom uključenim u struju. Pre bilo kakvog zahvata na održavanju, isključite napajanje iz mreže. Utikač ne izvlačite iz utičnice povlačenjem za kabl. Kabl odvojte od mreže tako što ćete uhvatiti za utikač i izvući ga.
11. Ne koristite uređaj u blizini zapaljivih predmeta i ne stavljajte ga u blizinu izvora toplote ili otvorenog plamena.

Upozorenje: Između dva zavarivanja ili vakuumskog zavarivanja, uređaj treba uvek hladiti 40 sekundi.

12. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i ne prolazi duž oštih ivica.
13. Uvek isključite uređaj iz električne mreže odmah po korišćenju i ostavite ga da se potpuno ohladi pre nego što ga odložite.
14. Ne vakuumirajte kesice s tečnostima ili tečnom hranom.
15. Koristite samo one kesice koje preporučuje dobavljač. Nemojte koristiti kuhinjsku foliju ili slično, jer to može oštetiti uređaj.
16. Kesicu uklonite čim je zavarena. Ako je ostavite u uređaju duže vreme, kesica se može zalepiti.
17. Održavajte traku za zavarivanje čistom kako biste sprečili kontaminaciju hrane.
18. Aparat koristite samo onako kako je propisano ovim uputstvom. Ovaj aparat namenjen je samo za kućnu upotrebu. Proizvođač nije odgovoran za štetu koja može nastati nepravilnim korišćenjem ovog uređaja.
19. Deca uzrasta od 8 godina i više, osobe smanjenih fizičkih ili mentalnih sposobnosti, ili osobe s nedostatkom iskustva smeju da koriste ovaj uređaj samo ako su pod nadzorom, ili ako ih je iskusnija osoba uputila u bezbedno korišćenje i razumeju sve opasnosti povezane s tim korišćenjem. Deca se ne smeju igrati ovim uređajem. Poslovi čišćenja i održavanja koje obavlja korisnik se ne smeju poveriti deci bez nadzora.

Do not immerse in water! – Nemojte potapati u vodu!

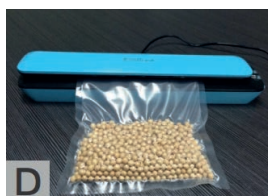
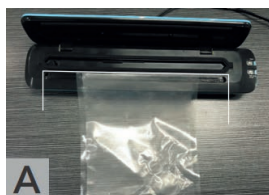
OPASNOSTI PO DECU: Nemojte dozvoliti deci da se igraju ambalažom. Ne dozvolite deci da se igraju plastičnim kesicama. Postoji opasnost od gušenja.

UPRAVLJAČKI ELEMENTI I FUNKCIJE

1. Taster za zavarivanje: Koristi se za zavarivanje kesice bez vakuumiranja (preporučujemo da se pridržavate vremena hlađenja od 40 s pre ponovne upotrebe).
2. Taster za vakuumiranje i zavarivanje / isključivanje: Koristi se za vakuumiranje kesice i automatsko zavarivanje nakon toga (preporučujemo da se pridržavate vremena hlađenja od 40 s pre ponovne upotrebe). Ako ovaj taster odmah ponovo pritisnete, aparat će se isključiti.
3. Otvor za odvod vazduha: Tokom vakuumiranja, kroz ovaj otvor usisava se vazduh.
4. Zaptivna gumica: Zaptiva vakuumsku komoru i sprečava prolaz vazduha.
5. Letva za zavarivanje: Letva za zavarivanje širine 3 mm osigurava bolje zavarivanje.
6. Vakuumska komora: Tokom vakuumiranja, otvoreni kraj kesice stavlja se u vakuumsku komoru.
7. Taster za oslobađanje poklopca: Pritisnite ovaj taster da biste otvorili poklopac. Nakon otvaranja poklopca, zavarena kesica može se izvaditi.
8. Gumena traka: Osigurava savršeno gladak var.

UPUTSTVA ZA UPOTREBU

ZAVARIVANJE KESICE



- Uključite aparat u utičnicu.
- Umetnite otvorenu stranu kesice u vakuumsku komoru kao što je prikazano na slici **A**.
- Zatvorite poklopac i lagano ga pritisnite.
- Pazite da jedan kraj kesice bude preko letve za zavarivanje, ali da ne prelazi preko zaptivne gumice vakuumske komore.
- Pritisnite taster „zavarivanje“ i pratite LED pokazivač koji svetli. Kad se LED pokazivač ugasi, var je gotov.
- Pritisnite taster za otpuštanje na desnoj strani, otvorite poklopac i uklonite zatvorenu kesicu.

VAKUUMIRANJE SA ZATVARANJEM KESICE

- Uključite aparat u utičnicu.
- Stavite hranu koja će se pohraniti u kesicu.
- Očistite i poravnajte otvor kesice. Osigurajte da otvoreni rub kesice bude bez nabora.
- Umetnite otvorenu stranu kesice u vakuumsku komoru kao što je prikazano na slici C. Pazite da kesica ne prekriva otvor za izvlačenje vazduha.
- Zatvorite poklopac i lagano ga pritisnite.
- Pritisnite taster „vakuumiranje i zavarivanje“ i pratite LED pokazivač koji svetli. Vreća se automatski vakuumira i zavaruje. Kad se LED pokazivač ugasi, var je gotov.
- Pritisnite taster za otpuštanje na desnoj strani, otvorite poklopac i uklonite zatvorenu kesicu.

KORISNI SAVETI

1. Kesice nemojte prepuniti, nego ostavite dovoljno slobodnog prostora na otvorenom kraju kesice da se omogući lako postavljanje u vakuumsku komoru.
2. Osigurajte da su unutrašnja i spoljna površina na otvorenom kraju kese suve. Vlažnu ili mokru kesicu teško je rastopiti i pravilno zaptiti.
3. Vakuumiranje nije zamena za čuvanje hrane u hladnjaku ili zamrzivaču. Lako kvarljive namirnice uvek se moraju čuvati u hladnjaku ili ih treba zamrznuti.
4. Očistite i osušite otvorene krajeve kesica pre vakuumiranja i zavarivanja. Pazite da na rubu nema prljavštine ili nabora, jer u protivnom mogu nastati poteškoće pri zavarivanju i curenje.
5. Kako biste izbegli nastanak pregiba kada vakuumirate kesice s velikom količinom hrane, prilikom stavljanja u vakuumsku komoru pažljivo rastegnite otvoreni kraj kesice i držite je dok pumpa ne počne izvlačiti vazduh.
6. Ako vakuumirate predmete s oštrim rubovima (suve špagete, srebro, itd.), zaštitite kesicu od probijanja tako što ćete predmet umotati u mekani materijal, poput papirnatih salvete. Razmislite o tome da umesto kesice koristite prikladnu posudu.
7. Ako koristite dodatni pribor, obavezno ostavite najmanje 2,5 cm prostora ispod poklopcu u posudama.
8. Preporučujemo da pre vakuumiranja voće zamrznete, a povrće blanširate.
9. Kada vakuumirate više kesica, preporučuje se da uvek pričekate 40 s pre sledećeg zavarivanja.
10. Ako niste sigurni da je kesica dobro zavarena, zavarite je ponovo.
11. Za najbolje rezultate koristite kesice ECG.

ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Uvek isključite aparat iz napajanja pre čišćenja. Ostavite da se aparat potpuno ohladi.
- Tokom čišćenja ne uranjajte uređaj u vodu ili druge tečnosti.
- Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje jer mogu oštetiti površinu uređaja.
- Očistite vanjsku površinu vlažnom krpom ili spužvom, ako je potrebno koristite blagi deterdžent.
- Za čišćenje vakuumske komore od ostataka hrane ili tečnosti uzmite papirnatu salvetu.
- Pre ponovne upotrebe aparat osušite potpuno.

OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

Pokušavate vakuumirati, ali ništa se ne događa:

1. Proverite da li je uređaj priključen na izvor struje.
2. Proverite ima li oštećenja na kablju za napajanje.
3. Ispravnost izvora energije možete proveriti uključivanjem nekog drugog uređaja.
4. Proverite jesu li kukice za zaključavanje pravilno pritisnute.
5. Proverite da li je kesica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
6. Pustite da se aparat hladi 40 sekundi s otvorenim poklopcem pre nego što ga ponovo upotrebite.

U kesici je još vazduha:

1. Proverite da li je vrećica pravilno s otvorenim krajem umetnuta u vakuumsku komoru.
2. Nakon vakumiranja u kesici ostaje vazduh:
Poverite da li na kesici ima curenja. Kesicu s vazduhom zavarite i potopite u vodu. Mehurići koji propuštaju ukazuju na curenje. Ako se pojave mehurići, upotrebite novu kesicu.
3. Ako koristite kesice skraćene drugim varovima, proverite nepropusnost svakog vara. Nabor na kesici na zavarenom šavu može prouzročiti propuštanje. Ako na varu postoji pregib, odrežite var i ponovo zavarite.
4. Na specijalnim kesicama za aparat za vakuumiranje nemojte raditi spostvene šavove sa strane. Izrađene su sa specijalnim šavovima sa strane, koji osiguravaju zaptivanje sve do spoljašnjih ivica. Izrada spostvenih šavova sa strane može prouzrokovati isticanje i gubitak vakuuma u kesici.
5. Ne vakuumirajte vruću hranu jer ona nakon hlađenja gubi volumen zbog toplotnog širenja i moguće je da će kesica izgubiti vakuum.
6. Voće i povrće stavite u hladnjak odmah nakon vakumiranja, jer u suprotnom postoji rizik da će nastavak fotosinteze stvoriti dodatni vazduh i uzrokovati gubitak vakuuma u kesici.
7. Fermentiranu hranu ne vakuumirajte.
Fermentirana hrana nije pogodna za vakuumiranje jer ispušta gasove.

Vakuumirana i zavarena kesica nije zadržala vakuum:

1. Proverite aptivanje cele kesice. Nabor na kesici na zavarenom šavu može prouzročiti propuštanje. Ako na varu postoji pregib, jednostavno odrežite var i ponovo zavarite.
2. U nekim slučajevima, na pravilno vakuumiranje i zavarivanje mogu negativno uticati prisutnost tečnosti ili drugih vrsta hrane (poput soka, mrvica, masti itd.). Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj kesice i ponovo vakuumirajte i zavarite kesicu.
3. Oštra ivica ili špicasto parče hrane može probiti kesicu. U tom slučaju upotrebite novu kesicu. Oštre ivice hrane omotajte pogodnim mekim materijalom, poput papirnatih salвета.
4. Ako se u kesici pojavi vazduh, to znači da je moguće da iz hrane izlazi gas koji je posledica njene fermentacije. Ako se to desi, hrana je možda povarena i treba je baciti.

Vrećica se rastapa:

Ako se vrećica rastopila na zavarenom šavu, gumena traka je verovatno previše vruća. Pustite da se aparat hladi najmanje 5 minuta s otvorenim poklopcem pre nego što ga ponovo upotrebite.

VODIČ ZA ČUVANJE HRANE

| U hladnjaku (5 ±3 °C) | Bez vakuuma | Kese za vakuumiranje |
|----------------------------|-------------|----------------------|
| Crveno meso | 3 – 4 dana | 8 – 9 dana |
| Belo meso | 2 – 3 dana | 6 – 8 dana |
| Riba | 1 – 3 dana | 4 – 5 dana |
| Termički obrađeno meso | 3 – 5 dana | 10 – 15 dana |
| Mekani sir | 5 – 7 dana | 20 dana |
| Tvrđi / polutvrđi sir | 1 – 5 dana | 60 dana |
| Voće | 5 – 7 dana | 14 – 20 dana |
| Povrće | 1 – 3 dana | 7 – 10 dana |
| Supe | 2 – 3 dana | 8 – 10 dana |
| Kuvana testenina / pirinač | 2 – 3 dana | 6 – 8 dana |
| Kolači s kremama | 2 – 3 dana | 8 dana |

| Sobna temperatura (25 ±2 °C) | Bez vakuuma | Kese za vakuumiranje |
|------------------------------|--------------|----------------------|
| Sveži hleb | 1 – 2 dana | 8 – 10 dana |
| Keksi | 4 – 6 meseci | 12 meseci |
| Nekuvana testenina / pirinač | 5 – 6 meseci | 12 meseci |
| Brašno | 4 – 6 meseci | 12 meseci |
| Suvo voće | 3 – 4 meseca | 12 meseci |
| Kafa u zrnju | 2 – 3 meseca | 12 meseci |
| Čajevi, suvi | 5 – 6 meseci | 12 meseci |
| Beli čaj | 1 – 2 meseca | 12 meseci |

| U zamrzivaču (-18 ±2 °C) | Bez vakuuma | Kese za vakuumiranje |
|--------------------------|---------------|----------------------|
| Meso | 4 – 6 meseci | 15 – 20 meseci |
| Riba | 3 – 4 meseca | 10 – 12 meseci |
| Povrće | 8 – 10 meseci | 8 – 24 meseca |

TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon: 220–240 V~ 50–60 Hz

Nominalna snaga: 100 W

Vreme zavarivanja: 6 – 10 sekundi

Vreme vakuuma i zavarivanja: 10 – 20 sekundi

UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papir i karton dostaviti deponiji. Foliju ambalaže, PE kese, plastične elemente odložiti u plastične kontejnere za recikliranje.

ZBRINJAVANJE PROIZVODA PO ISTEKU ROKA TRAJANJA

Zbrinjavanje električne i elektronske opreme (vredi za zemlje članice EU i druge evropske zemlje koje provode sistem recikliranja).

Simbol na proizvodu ili ambalaži znači da se proizvod ne sme tretirati kao komunalni otpad. Predati proizvod lokaciji namenjenoj za recikliranje električne i elektronske opreme. Sprečite negativni uticaj po ljudsko zdravlje i okolinu pravilnim recikliranjem proizvoda. Recikliranje pomaže očuvanju prirodnih resursa. Za više informacija o recikliranju ovog proizvoda obratite se lokalnim vlastima, organizacijama ili prodavnicima gde ste proizvod kupili.



08/05

Ovaj proizvod je u skladu s EU zahtevima o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.



Zadržavamo pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προειδοποίηση: Τα μέτρα και οι οδηγίες ασφάλειας που περιέχονται στο παρόν εγχειρίδιο δεν περιλαμβάνουν όλες τις συνθήκες και τις δυνητικές περιστάσεις. Ο χρήστης πρέπει να έχει υπόψη ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε ένα προϊόν. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται τον εν λόγω εξοπλισμό. Δεν φέρουμε ευθύνη για ενδεχόμενες ζημιές που προκλήθηκαν κατά τη μεταφορά ή λόγω εσφαλμένης χρήσης, διακυμάνσεων τάσης ή τροποποίησης ή μετατροπής οποιουδήποτε μέρους της συσκευής.

Για προστασία έναντι κινδύνου πυρκαγιάς ή ηλεκτροπληξίας, πρέπει να λαμβάνονται βασικές προφυλάξεις κατά τη χρήση των ηλεκτρικών συσκευών, συμπεριλαμβανομένων των ακόλουθων:

1. Βεβαιωθείτε ότι η τάση της παροχής ρεύματος στον χώρο σας αντιστοιχεί στην τάση που αναφέρεται στην ετικέτα της συσκευής, καθώς και ότι η πρίζα είναι γειωμένη σωστά. Η πρίζα πρέπει να είναι εγκατεστημένη σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς και τα πρότυπα για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (EN).
2. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή σφράγισης σε κενό αέρα εάν το καλώδιο ρεύματος έχει βλάβες. **Όλες οι επισκευές, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών καλωδίων, πρέπει να διεξάγονται σε επαγγελματικό κέντρο επισκευών! Μην αφαιρείτε τα προστατευτικά καλύμματα από τη συσκευή· υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!**
3. Προφυλάξτε τη συσκευή από απευθείας επαφή με νερό ή άλλα υγρά για να αποτρέψετε ενδεχόμενη ηλεκτροπληξία.
4. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά τη χρήση της συσκευής σφράγισης σε κενό αέρα κοντά σε παιδιά! Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο ρεύματός της μακριά από μέρη στα οποία μπορούν να φτάσουν παιδιά κάτω των 8 ετών όταν είναι συνδεδεμένη στην παροχή ρεύματος ή όταν ψύχεται.

5. Μην αγγίζετε τη λωρίδα σφράγισης (σύρμα πυράκτωσης) όταν το μηχάνημα είναι ενεργοποιημένο ή αμέσως μετά το τέλος της λειτουργίας του· η λωρίδα σφράγισης μπορεί να είναι καυτή.
6. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη και να την ελέγχετε καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας σφράγισης.
7. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους ή σε περιβάλλον με υγρασία και μην αγγίζετε το καλώδιο ρεύματος ή τη συσκευή με υγρά χέρια. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
8. Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται εάν έχει πέσει κάτω ή εάν υπάρχουν ορατά σημάδια φθοράς ή βλάβης.
9. Να χρησιμοποιείτε και να αποθηκεύετε τη συσκευή σφράγισης σε κενό αέρα σε σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
10. Συνιστάται να μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη με συνδεδεμένο το καλώδιο ρεύματος. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης. Μην αποσυνδέετε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας βίαια το καλώδιο. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα πιάνοντας το φις.
11. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα και μην την τοποθετείτε κοντά σε πηγές θερμότητας ή ακάλυπτη φλόγα.

Προειδοποίηση: μεταξύ διαδοχικών διαδικασιών σφράγισης ή συσκευασίας σε κενό αέρα, πρέπει να αφήνετε πάντα τη συσκευή να κρυώσει για 40 δευτερόλεπτα.

12. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να αγγίζει καυτές επιφάνειες ή να διέρχεται επάνω από κοφτερές ακμές.
13. Αποσυνδέστε τη συσκευή αμέσως μόλις τελειώσετε τη χρήση της και αφήστε την να κρυώσει πλήρως πριν τη φυλάξετε.
14. Μην προσπαθήσετε να σφραγίσετε σε κενό αέρα σακούλες οι οποίες περιέχουν υγρά ή υγρά τρόφιμα.
15. Να χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες συνιστώμενες από τον προμηθευτή. Μην χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή παρόμοια υλικά, καθώς ενδέχεται να προκληθεί βλάβη στη συσκευή.

16. Απομακρύνετε τις σακούλες μόλις σφραγιστούν. Εάν παραμείνουν στη συσκευή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, ενδέχεται να κολλήσουν.
17. Διατηρήστε καθαρή τη λωρίδα σφράγισης για να αποφύγετε τη μόλυνση των τροφίμων.
18. Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σφράγισης σε κενό αέρα μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο. Η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Ο κατασκευαστής δεν φέρει ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν λόγω ακατάλληλης χρήσης της συσκευής.
19. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες φυσικές ή νοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν επιβλέπονται ή έχουν εκπαιδευτεί να χρησιμοποιούν τη συσκευή με ασφάλεια και κατανοούν τους δυνητικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.

Do not immerse in water! – Μην βυθίζετε σε νερό!

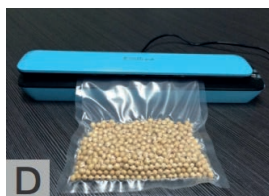
ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΓΙΑ ΠΑΙΔΙΑ: Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.

ΜΗΧΑΝΙΣΜΟΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΚΑΙ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ

1. Κουμπί Σφράγισης: Χρησιμοποιείται για τη σφράγιση της σακούλας χωρίς κενό αέρα (συνιστάται αναμονή 40 δευτερόλεπτων μεταξύ διαδοχικών χρήσεων).
2. Κουμπί Συσκευασίας και σφράγισης σε κενό αέρα/Απενεργοποίησης: Χρησιμοποιείται για την αφαίρεση του αέρα από τη σακούλα και τη μετέπειτα αυτόματη σφράγιση της σακούλας (συνιστάται αναμονή 40 δευτερόλεπτων μεταξύ διαδοχικών χρήσεων). Πατήστε ξανά αυτό το κουμπί για να απενεργοποιήσετε άμεσα τη συσκευή.
3. Άνοιγμα αναρρόφησης αέρα: Κατά τη συσκευασία σε κενό αέρα, ο αέρας απομακρύνεται διαμέσου αυτού του ανοίγματος.
4. Στεγανωτικό: Σφραγίζει τον θάλαμο κενού και αποτρέπει την είσοδο αέρα.
5. Ράβδος σφράγισης: Η ράβδος σφράγισης πλάτους 3 χιλ. εξασφαλίζει καλύτερη σφράγιση.
6. Θάλαμος κενού: Κατά τη συσκευασία σε κενό αέρα, το ανοικτό άκρο της σακούλας εισέρχεται μέσα στον θάλαμο κενού.
7. Κουμπί ελευθέρωσης καπακιού: Πατήστε αυτό το κουμπί για να ελευθερώσετε το καπάκι. Μπορείτε να απομακρύνετε τη σφραγισμένη σακούλα αφού ανοίξει το καπάκι.
8. Ελαστική λωρίδα: Εξασφαλίζει απόλυτα ομαλή σφράγιση.

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ

ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΣΑΚΟΥΛΑΣ



- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Εισάγετε το ανοικτό άκρο της σακούλας μέσα στον θάλαμο κενού, όπως βλέπετε στην εικ. **A**.
- Κλείστε το καπάκι και πιέστε το μαλακά.
- Βεβαιωθείτε ότι το άκρο της σακούλας επικαλύπτει τη λωρίδα σφράγισης, χωρίς όμως να εκτείνεται πέρα από το στεγανωτικό του θαλάμου κενού.
- Πατήστε το κουμπί «Σφράγιση» και παρακολουθήστε την αναμμένη ένδειξη LED. Όταν σβήσει η ένδειξη LED, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί.
- Πατήστε το κουμπί ελευθέρωσης στη δεξιά πλευρά, ανοίξτε το καπάκι και κατόπιν αφαιρέστε την κλειστή σακούλα.

ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΚΕΝΟΥ ΚΑΙ ΣΦΡΑΓΙΣΗ ΤΗΣ ΣΑΚΟΥΛΑΣ

- Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- Τοποθετήστε μέσα στη σακούλα το τρόφιμο που θέλετε να αποθηκεύσετε.
- Καθαρίστε και ισιώστε το άνοιγμα της σακούλας. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν πτυχές στο ανοικτό άκρο της σακούλας.
- Εισάγετε το ανοικτό άκρο της σακούλας μέσα στον θάλαμο κενού, όπως βλέπετε στην εικ. **C**. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα δεν καλύπτει το άνοιγμα αναρρόφησης αέρα.
- Κλείστε το καπάκι και πιέστε το μαλακά.
- Πατήστε το κουμπί «Αφαίρεση αέρα και Σφράγιση» και παρακολουθήστε την αναμμένη ένδειξη LED. Αφαιρείται αυτόματα ο αέρας από τη σακούλα και η σακούλα σφραγίζεται. Όταν σβήσει η ένδειξη LED, η σφράγιση έχει ολοκληρωθεί.
- Πατήστε το κουμπί ελευθέρωσης στη δεξιά πλευρά, ανοίξτε το καπάκι και κατόπιν αφαιρέστε την κλειστή σακούλα.

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

1. Μην παραγεμίζετε τις σακούλες, αλλά να αφήνετε επαρκή κενό χώρο στο ανοικτό άκρο ώστε να μπορείτε να τις τοποθετήσετε με ευκολία μέσα στον θάλαμο κενού.
2. Βεβαιωθείτε ότι οι εσωτερικές και οι εξωτερικές επιφάνειες του ανοικτού άκρου της σακούλας είναι στεγνές. Η τήξη και σωστή σφράγιση μιας υγρής ή βρεγμένης σακούλας είναι δύσκολη.
3. Η αφαίρεση του αέρα δεν αντικαθιστά την ανάγκη φύλαξης των τροφίμων στο ψυγείο ή στον καταψύκτη. Τα αλλοιώσιμα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται πάντα στο ψυγείο ή στον καταψύκτη.

- Καθαρίστε και στεγνώστε τα ανοικτά άκρα της σακούλας πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρα και τη σφράγιση. Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν ρύποι ή πτυχές στο άκρο, αλλιώς ενδέχεται να προκληθούν προβλήματα στη σφράγιση ή διαρροές.
- Για να αποφύγετε τις πτυχώσεις κατά τη συσκευασία σε κενό αέρα και τη σφράγιση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων, κατά την εισαγωγή στον θάλαμο κενού, τεντώστε προσεκτικά το ανοικτό άκρο της σακούλας και κρατήστε το μέχρι η αντλία να αρχίσει να αφαιρεί τον αέρα.
- Εάν συσκευάσετε σε κενό αέρα αντικείμενα με αιχμηρές ακμές (ξηρά ζυμαρικά, ασημικά κ.λπ.), προστατέψτε τη σακούλα από τη διάτρηση τυλίγοντας το αντικείμενο σε ένα μαλακό υλικό, όπως χαρτί κουζίνας. Εξετάστε το ενδεχόμενο χρήσης ενός κατάλληλου δοχείου αντί σακούλας.
- Όταν χρησιμοποιείτε αξεσουάρ, βεβαιωθείτε ότι αφήνετε τουλάχιστον 2,5 εκ. χώρου κάτω από το καπάκι στα δοχεία.
- Συνιστάται η κατάψυξη των φρούτων και το ζεμάτισμα των λαχανικών πριν από τη συσκευασία σε κενό αέρα.
- Όταν συσκευάζετε σε κενό αέρα πολλές σακούλες, συνιστάται να περιμένετε 40 δευτ. μεταξύ των διαδοχικών διαδικασιών σφράγισης.
- Εάν δεν είστε βέβαιοι ότι η σακούλα σφραγίστηκε σωστά, σφραγίστε την ξανά.
- Χρησιμοποιήστε σακούλες ECG για καλύτερα αποτελέσματα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε «σκληρά» καθαριστικά, καθώς ενδέχεται να γρατσουνίσουν την επιφάνεια του μηχανήματος.
- Καθαρίστε την εξωτερική επιφάνεια με ένα υγρό πανί ή σφουγγάρι· εάν χρειάζεται, χρησιμοποιήστε κάποιο ήπιο απορρυπαντικό.
- Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να καθαρίσετε τον θάλαμο κενού από υπολείμματα τροφίμων ή υγρών.
- Στεγνώστε επιμελώς τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Προσπαθείτε να δημιουργήσετε κενό αέρα, αλλά δεν συμβαίνει τίποτα:

1. Ελέγξτε τη σύνδεση στην πρίζα ρεύματος.
2. Ελέγξτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει φθορές.
3. Ελέγξτε ότι η παροχή ρεύματος είναι εντάξει, συνδέοντας μια άλλη συσκευή.
4. Βεβαιωθείτε ότι τα μάνταλα έχουν ασφαλίσει σωστά.
5. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει εισαχθεί σωστά μέσα στον θάλαμο κενού.
6. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 40 δευτερόλεπτα με ανοικτό το καπάκι πριν τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Υπάρχει ακόμη αέρας μέσα στη σακούλα:

1. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει εισαχθεί σωστά, με το ανοικτό άκρο πλήρως μέσα στον θάλαμο κενού.
2. Παραμένει αέρας μέσα στη σακούλα μετά από τη διαδικασία δημιουργίας κενού:
Ελέγξτε τη σακούλα για διαρροές. Σφραγίστε τη σακούλα που περιέχει τον αέρα και βυθίστε τη σε νερό. Η διαφυγή φυσαλίδων υποδηλώνει διαρροή. Εάν βλέπετε φυσαλίδες, χρησιμοποιήστε μια καινούργια σακούλα.
3. Εάν χρησιμοποιείτε σακούλες των οποίων το μέγεθος έχει μειωθεί από άλλες σφραγίσεις, ελέγξτε όλες τις σφραγίσεις για διαρροές. Μια πτυχή στην ένωση σφράγισης ενδέχεται να προκαλέσει διαρροή. Εάν υπάρχει πτυχή στο σημείο σφράγισης, κόψτε την και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
4. Μην δημιουργείτε δικές σας πλευρικές ενώσεις στις ειδικές σακούλες για συσκευές σφράγισης σε κενό αέρα. Κατασκευάζονται με ειδικές πλευρικές ενώσεις, οι οποίες είναι σφραγισμένες στην εξωτερική ακμή. Η δημιουργία δικών σας πλευρικών ενώσεων ενδέχεται να προκαλέσει διαρροή και απώλεια του κενού στη σακούλα.

- Μην συσκευάζετε σε κενό αέρα καυτά τρόφιμα· μετά την ψύξη τους, ο όγκος τους ενδέχεται να μειωθεί λόγω της προηγούμενης θερμικής διαστολής τους και η συσκευασία θα δείχνει σαν να έχει χαθεί πλέον το κενό.
- Τοποθετήστε τα φρούτα και τα λαχανικά στο ψυγείο αμέσως μετά τη συσκευασία σε κενό αέρα, αλλιώς υπάρχει κίνδυνος η συνεχιζόμενη φωτοσύνθεση να παράγει επιπλέον αέρια και να χαθεί το κενό μέσα στη σακούλα.
- Μην συσκευάζετε σε κενό αέρα τρόφιμα τα οποία υφίστανται ζύμωση.
Τα τρόφιμα που υφίστανται ζύμωση δεν είναι κατάλληλα για συσκευασία σε κενό αέρα, επειδή ελευθερώνουν αέρια.

Χάνεται το κενό από τις συσκευασμένες σε κενό αέρα και σφραγισμένες σακούλες:

- Ελέγξτε ολόκληρη τη σακούλα για διαρροές. Μια πτυχή στην ένωση σφράγισης ενδέχεται να προκαλέσει διαρροή. Εάν υπάρχει πτυχή στο σημείο σφράγισης, απλά κόψτε την περιοχή σφράγισης και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Σε ορισμένες περιπτώσεις, η σωστή αφαίρεση του αέρα και η σφράγιση μπορεί να είναι δύσκολη, λόγω της παρουσίας υγρών ή άλλων συστατικών των τροφίμων (όπως χυμός, σάλτσα, ψίχουλα, λίπος κ.λπ.). Κόψτε την περιοχή σφράγισης, καθαρίστε το ανοικτό άκρο της σακούλας και κατόπιν αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Μια κοφτερή ακμή ή ένα αιχμηρό τμήμα κάποιου τροφιμού ενδέχεται να τρυπήσει τη σακούλα. Χρησιμοποιήστε μια καινούργια σακούλα σε αυτήν την περίπτωση. Τυλίξτε τις κοφτερές ακμές του τροφιμού με κάποιο κατάλληλο μαλακό υλικό, όπως χαρτί κουζίνας.
- Εάν εμφανίζεται αέρας μέσα στη σακούλα, το τρόφιμο ενδέχεται να υπέστη ζύμωση ή να ελευθέρωσε αέρια. Εάν συμβεί αυτό, το τρόφιμο μπορεί να έχει χαλάσει και πρέπει να πεταχτεί.

Η σακούλα λιώνει:

Εάν η σακούλα έλιωσε στην ένωση σφράγισης, η ελαστική λωρίδα είναι πιθανότατα πολύ ζεστή. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 5 λεπτά με ανοικτό το καπάκι πριν να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

| Στο ψυγείο (5 ±3 °C) | Χωρίς κενό αέρα | Σακούλες για συσκευές σφράγισης σε κενό αέρα |
|-----------------------------|------------------------|---|
| Κόκκινο κρέας | 3-4 ημέρες | 8-9 ημέρες |
| Λευκό κρέας | 2-3 ημέρες | 6-8 ημέρες |
| Ψάρι | 1-3 ημέρες | 4-5 ημέρες |
| Μαγειρεμένο κρέας | 3-5 ημέρες | 10-15 ημέρες |
| Μαλακό τυρί | 5-7 ημέρες | 20 ημέρες |
| Σκληρό/ημίσκληρο τυρί | 1-5 ημέρες | 60 ημέρες |
| Φρούτα | 5-7 ημέρες | 14-20 ημέρες |
| Λαχανικά | 1-3 ημέρες | 7-10 ημέρες |
| Σούπες | 2-3 ημέρες | 8-10 ημέρες |
| Μαγειρεμένα ζυμαρικά/ρύζι | 2-3 ημέρες | 6-8 ημέρες |
| Επιδόρπια κρέμας | 2-3 ημέρες | 8 ημέρες |

| Θερμοκρασία δωματίου (25 ±2°C) | Χωρίς κενό αέρα | Σακούλες για συσκευές σφράγισης σε κενό αέρα |
|--------------------------------|-----------------|--|
| Φρέσκο ψωμί | 1-2 ημέρες | 8-10 ημέρες |
| Μπισκότα | 4-6 μήνες | 12 μήνες |
| Μη μαγειρεμένα ζυμαρικά/ρύζι | 5-6 μήνες | 12 μήνες |
| Αλεύρι | 4-6 μήνες | 12 μήνες |
| Αποξηραμένα φρούτα | 3-4 μήνες | 12 μήνες |
| Κόκκοι καφέ | 2-3 μήνες | 12 μήνες |
| Φύλλα τσαγιού | 5-6 μήνες | 12 μήνες |
| Λευκό τσάι | 1-2 μήνες | 12 μήνες |

| Στον καταψύκτη (-18 ±2°C) | Χωρίς κενό αέρα | Σακούλες για συσκευές σφράγισης σε κενό αέρα |
|---------------------------|-----------------|--|
| Κρέας | 4-6 μήνες | 15-20 μήνες |
| Ψάρι | 3-4 μήνες | 10-12 μήνες |
| Λαχανικά | 8-10 μήνες | 8-24 μήνες |

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΑΡΑΜΕΤΡΟΙ

Ονομαστική τάση: 220–240 V~ 50–60 Hz

Ονομαστική είσοδος ισχύος: 100 W

Χρόνος σφράγισης: 6-10 δευτερόλεπτα

Χρόνος συσκευασίας και σφράγισης σε κενό αέρα: 10-20 δευτερόλεπτα

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μεμβράνη συσκευασίας, σακούλες PE, πλαστικά στοιχεία – πετάξτε σε κάδους ανακύκλωσης πλαστικών.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΣΤΟ ΤΕΛΟΣ ΤΗΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

Απόρριψη ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ισχύει σε χώρες μέλη της ΕΕ και άλλες ευρωπαϊκές χώρες που εφαρμόζουν σύστημα ανακύκλωσης)

Το απεικονιζόμενο σύμβολο στο προϊόν ή στη συσκευασία σημαίνει ότι το προϊόν δεν πρέπει να αντιμετωπίζεται ως σύνθετες οικιακό απόβλητο. Παραδώστε το προϊόν στο προβλεπόμενο σημείο για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Αποτρέψτε τις αρνητικές επιπτώσεις στην ανθρώπινη υγεία και στο περιβάλλον ανακυκλώνοντας σωστά το προϊόν σας.

Η ανακύκλωση συμβάλλει στη διατήρηση των φυσικών πόρων. Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, τον τοπικό οργανισμό επεξεργασίας απορριμμάτων ή το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε το προϊόν.



08/05

Αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις της οδηγίας της ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Ελληνικά

Το εγχειρίδιο οδηγιών είναι διαθέσιμο στην τοποθεσία Web www.ecg-electro.eu.

Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

www.ecg-electro.eu

Deutsch

K+B Progres, a.s./AG.
Barbaraweg 2, DE-93413 Cham
Bei Beschwerden rufen Sie die Telefonnummer
09971/4000-6080 an. (Mo – Fr 9:00 – 16:00)

Čeština

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Eesti keel

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-post: ECG@kbexpert.cz

Español

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Français

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tél: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Hrvatski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Bosanski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Italiano

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +44 776 128 6651 (English)
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Latviešu valoda

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-pasts: ECG@kbexpert.cz

Lietuvių kalba

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
el. paštas: ECG@kbexpert.cz

Magyar

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Polski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenčina

Distribútor pre SR: K+B Progres, a. s., organizačná zložka
Mlynské Nivy 71
821 05 Bratislava
e-mail: ECG@kbexpert.cz

Slovenščina

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-mail: informacije@kbprogres.cz

Srpski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Crnogorski

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Czech Rep.
tel.: +420 272 122 111
e-pošta: informacije@kbprogres.cz

Ελληνικά

K+B Progres, a.s.
U Expertu 91
250 69 Klíčany, Δημοκρατία της Τσεχίας
τηλ.: +420 272 122 111
e-mail: ECG@kbexpert.cz

■ The manufacturer takes no responsibility for printing errors contained in the product's user's manual. ■ Der Importeur haftet nicht für Druckfehler in der Bedienungsanleitung des Produkts. ■ Výrobce neručí za tiskové chyby obsažené v návodu k použití výrobku. ■ Tootja ei vastuta toote kasutusjuhendis leiduvate trükkivigade eest. ■ El fabricante no asume ninguna responsabilidad por errores de impresión en el manual del usuario del producto. ■ Le fabricant ne peut être tenu responsable des erreurs d'impression contenues dans le mode d'emploi du produit. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Il produttore non sarà ritenuto responsabile per eventuali errori di stampa contenuti nel manuale d'uso del prodotto. ■ Ražotājs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmātā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahibákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Dovozca neručí za tlačové chyby obsiahnuté v návode na použitie výrobku. ■ Proizvajalec ne jamči za morebitne tiskovne napake v navodilih za uporabo izdelka. ■ Proizvođač ne preuzima nikakvu odgovornost za štamparske greške sadržane u uputstvima za upotrebu proizvoda. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο χειρیدیο χρήστη του προϊόντος.