



English

Deutsch

Čeština

Eesti keel

Hrvatski

Bosanski

Latviešu valoda

Lietuvių kalba

Magyar

Polski

Română

Slovenčina

Slovenščina

Srpski

Crnogorski

Ελληνικά

Українська мова

# VacuFresh

**VACUUM SEALER**  
INSTRUCTION MANUAL

**VAKUUMIERER**  
BEDIENUNGSANLEITUNG

**VAKUOVAČKA POTRAVIN**  
NÁVOD K OBSLUZE

**VAAKUMPAKENDAJA**  
KASUTUSJUHEHD

**APARAT ZA VAKUUMIRANJE**  
UPUTE ZA UPORABU

**VAKUUMA IERAKOTĀJS**  
ROKASGRĀMATA

**VAKUUMINIS SANDARIKLIS**  
INSTRUKCIJŲ VADOVAS

**VĀKUUMOS FŌLIAHEGESZTŐ**  
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA**  
INSTRUKCJA OBSŁUGI

**APARAT DE SIGILAT ȘI VIDAT PUNGI**  
INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

**VĀKUOVAČKA**  
NÁVOD NA OBSLUHU

**VAKUUMSKI VARILNIK**  
NAVODILA

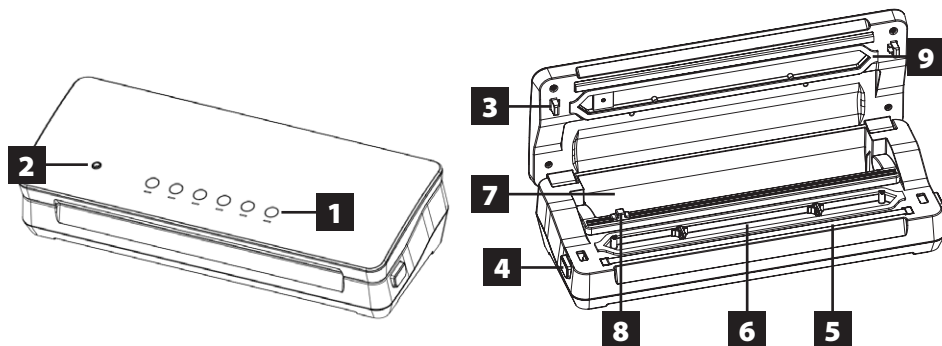
**APARAT ZA VAKUUMIRANJE**  
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

**ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ ΣΕ ΚΕΝΟ ΑΕΑΕΡΑ**  
ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ

**ВАКУУМНИЙ ЗВАРЮВАЛЬНИК**  
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

■ 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. ■ Před uvedením výrobku do provozu si důkladně přečtěte tento návod a bezpečnostní pokyny, které jsou v tomto návodu obsaženy. Návod musí být vždy přiložen k přístroji. ■ Enne sadme esmakordset kasutamist lugege ohutus- ja kasutusjuhised alati hoolikalt läbi. Kasutusjuhend peab alati kaasas olema. ■ Uvijek pročítajte sigurnosne upute i upute za uporabu prije prvog korištenja vašeg uređaja. Upute moraju uvijek biti priložene. ■ Pirms ierīces pirmās lietošanas reizes vienmēr rūpīgi izlasiet drošības un lietošanas norādījumus. Rokasgrāmata vienmēr jāpievieno ierīcei. ■ Prieš naudodamies prietaisu pirmą kartą, visuomet atidžiai perskaitykite saugos ir naudojimo instrukcijas. Kartu su gaminiu visada privalo būti jo naudotojo vadovas. ■ A termék használata vétele előtt figyelmesen olvassa el ezt a használati útmutatót és az útmutatóban található biztonsági rendelkezéseket. A használati útmutatót tartsa a készülék közelében. ■ Przed pierwszym użyciem urządzenia prosimy o uważne zapoznanie się z instrukcjami dotyczącymi bezpieczeństwa i użytkowania. Instrukcja obsługi musi być zawsze dołączona. ■ Cititi întotdeauna instrucțiunile de siguranță și utilizare cu atenție înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată. Manualul utilizatorului trebuie să fie întotdeauna inclus. ■ Pred uvedením výrobku do prevádzky si dôkladne prečítajte tento návod a bezpečnostné pokyny, ktoré sú v tomto návode obsiahnuté. Návod musí byť vždy priložený k prístroju. ■ Pred vzkopom izdelka temeljito preberite ta navodila in varnostne napotke, ki so navedeni v teh navodilih. Navodila morajo biti vedno priložena k napravi. ■ Uvek pažljivo pročítajte uputstva za sigurnost i upotrebu pre upotrebe uređaja po prvi put. Korisničko uputstvo mora uvek biti priloženo. ■ Priu χρησιμοποίησης τη συσκευής σας για πρώτη φορά, διαβάστε οπωσδήποτε τις οδηγίες ασφαλείας και χρήσης. Το εγχειρίδιο χρήσης πρέπει να περιλαμβάνεται πάντα στη συσκευασία. ■ Завжди уважно читайте інструкції з техніки безпеки та використання перед першим використанням пристрою. Посібник користувача повинен бути завжди включений.

**DESCRIPTION / BESCHREIBUNG / POPIS / KIRJELDUS / OPIS / APRAKSTS / APRAŠYMAS / A KÉSZÜLÉK RÉSZEI / OPIS / DESCRIERE / POPIS / OPIS / OPIS / ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ / ΟΠΙΣ**



**English**

1. Control panel
2. Socket for connecting hose to external air extraction using vacuum boxes (hose and boxes not included)
3. Latches
4. Lid release button
5. Welding bar
6. Air extraction chamber
7. Foil storage area
8. Built-in knife for cutting the foil
9. Foam gasket

**Optional accessories:**

- ECG VS 2030 Bags: bags 20 × 30cm, 50pcs per pack
- ECG VS 28300 Rolls 2 rolls (size 28 × 300 cm)

**Deutsch**

1. Bedienfeld
2. Buchse für den Anschluss eines Schlauchs an eine externe Luftabsaugung mit Vakuumböden (Schlauch und Böden nicht enthalten)
3. Schösser
4. Taste zur Freigabe des Deckels
5. Schweißbalken
6. Luftabsaugkammer
7. Ablagefläche für Folie
8. Eingebautes Messer zum Schneiden der Folie
9. Schaumstoffdichtung

**Optionales Zubehör:**

- ECG VS 2030 Beutel: Beutel 20 × 30cm, 50 Stück pro Packung
- ECG VS 28300 Rollen 2 Rollen (Größe 28 × 300 cm)

**Čeština**

1. Ovládací panel
2. Zdířka pro připojení hadičky k externímu odsávání vzduchu za použití vakuovacích boxů (hadička ani boxy nejsou součástí balení)
3. Západy
4. Tlačítko pro uvolnění víka
5. Svářecí lišta
6. Komora pro odsávání vzduchu
7. Plocha pro uskladnění folie
8. Vestavný nůž pro seřiznutí fólie
9. Pěnové těsnění

**Dokoupitelné příslušenství:**

- ECG VS 2030 Bags: sáčky 20 × 30cm, 50ks v balení
- ECG VS 28300 Rolls: 2 ks role (rozměr 28 × 300 cm)

**Eesti keel**

1. Juhtpaneel
2. Pesa vooliku ühendamiseks välise õhu väljatõmbega, kasutades vaakumkarbid (voolik ja karbid ei kuulu komplekti)
3. Lukud
4. Kaane vabastusnupp
5. Keevitusraiba
6. Õhu väljatõmbekamber
7. Fooliumi ladustamisala
8. Sisesehitatud nuga fooliumi lõikamiseks
9. Vahutihend

**Valikulised lisaseadmed:**

- EKG VS 2030 kotid: kotid 20 × 30cm, 50tk pakendis
- ECG VS 28300 Rullid 2 rulli (suurus 28 × 300 cm)

**Hrvatski**

**Bosanski**

1. Upravljačka ploča
2. Utičnica za spajanje crijeva na vanjski odvod zraka pomoću vakuumskih kutija (ni crijevo ni kutije nisu uključeni)
3. Brave
4. Tipka za oslobađanje poklopca
5. Šipka za zavarivanje
6. Komora za odvod zraka
7. Prostor za pohranu folije
8. Ugrađeni nož za rezanje folije
9. Pjenasta brtva

**Dodatna oprema:**

- ECG VS 2030 vrećice: vrećice 20 × 30 cm, 50 kom. po pakiranju
- ECG VS 28300 Role: 2 role (veličina 28 × 300 cm)

**Latviešu valoda**

1. Vadības panelis
2. Kontaktligzda šļūtenes pieslēgšanai ārējai gaisa nosūcināšanai, izmantojot vakuuma kastēs (šļūtenes un kastēs nav iekļautas komplektācijā)
3. Slēdzene
4. Vāka atvēršanas poga
5. Metināšanas stienis
6. Gaisa nosūces kamera
7. Folijas uzglabāšanas zona
8. Iebūvēts nazis folijas griešanai
9. Putuplasta starplikas

**Papildu piederumi:**

- ECG VS 2030 maisiņi: maisiņi 20 × 30 cm, 50 gab. iepakojumā
- ECG VS 28300 rulli 2 rulli (izmērs 28 × 300 cm)

## Lietuvių kalba

1. Valdymo skydelis
2. Lizdas žarnai prijungti prie išorinio oro ištraukimo naudojant vakuumines dėžes (žarna ir dėžės į komplektą neįeina)
3. Užraktai
4. Dangčio atleidimo mygtukas
5. Suvirinimo strypas
6. Oro ištraukimo kamera
7. Folijos laikymo vieta
8. Integruotas peilis folijai pjaustyti
9. Putų tarpiklis

### Papildomi priedai:

- ECG VS 2030 maišeliai: maišeliai 20 × 30 cm, 50 vnt. pakuotėje
- ECG VS 28300 Ritinėliai 2 ritinėliai (28 × 300 cm dydžio)

## Magyar

1. Működtető panel
2. Aljzat a tömlő csatlakoztatásához a külső légsziváshoz vákuumbobozok használatával (a tömlő és a doboz nem tartozék)
3. Reteszek
4. Fedélnyitó gomb
5. Hegesztő rúd
6. Levegőelzivó kamra
7. Fóliatároló terület
8. Beépített kés a fólia vágásához
9. Hab tömítés

### Opціоналіс tartozékok:

- EKG VS 2030 tasakok: tasakok 20 × 30cm, 50db csomagoként
- ECG VS 28300 tekercs: 2 tekercs (méret 28 × 300 cm)

## Polski

1. Panel sterowania
2. Gniazdo do podłączenia węża do zewnętrznego odsysania powietrza za pomocą skrzyniek próżniowych (wąż i skrzynki nie wchodzi w skład zestawu)
3. Zatraski
4. Przycisk zwalnający pokrywę
5. Pręt spawalniczy
6. Komora wyciągu powietrza
7. Obszar przechowywania folii
8. Wbudowany nóż do cięcia folii
9. Uszczelka piankowa

### Aksesoria opcjonalne:

- Worki ECG VS 2030: worki 20 × 30 cm, 50 sztuk w opakowaniu
- ECG VS 28300 Rolls: 2 rolki (rozmiar 28 × 300 cm)

## Română

1. Panou de control
2. Priză pentru conectarea furtunului pentru extracția externă a aerului cu ajutorul cutiilor de vid (furtunul și cutiile nu sunt incluse)
3. Încuietoare
4. Butonul de eliberare a capacului
5. Bara de sudură
6. Cameră de extracție a aerului
7. Zona de depozitare a foliei
8. Cuțit încorporat pentru tăierea foliei
9. Garnitură de spumă

### Accesorii opționale:

- Pungi ECG VS 2030: pungi de 20 × 30cm, 50 de bucăți pe pachet
- ECG VS 28300 Role 2 role (dimensiune 28 × 300 cm)

## Slovenčina

1. Ovládací panel
2. Zásuvka na pripojenie hadice na externé odsávanie vzduchu pomocou vákuových boxov (hadica a boxy nie sú súčasťou dodávky)
3. Západky
4. Tlačidlo na uvoľnenie veka
5. Zváracia tyč
6. Komora na odsávanie vzduchu
7. Priestor na skladovanie fólií
8. Zabudovaný nôž na rezanie fólie
9. Penové tesnenie

### Voliteľné príslušenstvo:

- Vrecká ECG VS 2030: vrecká 20 × 30 cm, 50 ks v balení
- ECG VS 28300 Rolls: 2 rolky (veľkosť 28 × 300 cm)

## Slovenščina

1. Upravljalna plošča
2. Vtičnica za priključitev cevi za zunanje odsesavanje zraka s pomočjo vakuumskih škatel (cev in škatle niso vključeni)
3. Zapirala
4. Tipka za sprostitve pokrova
5. Varilna palica
6. Komora za odsesavanje zraka
7. Prostor za shranjevanje folije
8. Vgrajen nož za rezanje folije
9. Penasto tesnilo

### Dodatna oprema:

- ECG VS 2030 Vrečke: vrečke 20 × 30 cm, 50 kosov v pakiranju
- ECG VS 28300 zvitkov: 2 zvitka (velikost 28 × 300 cm)

## Srpski

### Crnogorski

1. Upravljačka ploča
2. Utičnica za povezivanje creva sa spoljnim usisavanjem vazduha pomoću vakuumskih kutija (ni crevo ni kutije nisu uključeni)
3. Brave
4. Taster za oslobađanje poklopca
5. Šipka za zavarivanje
6. Komora za odvod vazduha
7. Prostor za skladištenje folije
8. Ugrađeni nož za sečenje folije
9. Penasta zaptivka

### Opcioni dodaci:

- ECG VS 2030 keser: keser 20 × 30cm, 50kom po pakovanju
- ECG VS 28300 Rolne: 2 rolne (veličina 28 × 300 cm)

## Ελληνικά

1. Πίνακας ελέγχου
2. Υποδοχή για τη σύνδεση σωλήνα σε εξωτερική αναρρόφηση αέρα με χρήση κουτιών κενού (ο σωλήνας και τα κουτιά δεν περιλαμβάνονται)
3. Μάνδαλες
4. Κουμπί ελευθέρωσης καπακιού
5. Μπάρα συγκόλλησης
6. Θάλαμος εξαγωγής αέρα
7. Χώρος αποθήκευσης φύλλων αλουμινίου
8. Ενσωματωμένο μαχαίρι για την κοπή του φύλλου αλουμινίου
9. Αφρώδες παρέμβυσμα

### Προαιρετικά αξεσουάρ:

- Σακούλες ECG VS 2030: σακούλες 20 × 30cm, 50 τεμάχια ανά συσκευασία
- ECG VS 28300 Ρολά 2 ρολά (μέγεθος 28 × 300 cm)

## Українська мова

1. Панель управління
2. Гніздо для підключення шланга до зовнішньої витяжки повітря за допомогою вакуумних коробок (шланг і коробки не входять до комплекту)
3. Засувки
4. Кнопка відкриття кришки
5. Зварювальний пруток
6. Камера для витяжки повітря
7. Зона зберігання фольги
8. Вбудований ніж для розрізання фольги
9. Прокладка з пінопласту

### Додаткові аксесуари:

- Пакети ECG VS 2030: пакети 20 × 30 cm, 50 шт. в упаковці
- ECG VS 28300 Рулони 2 рулони (розмір 28 × 300 cm)

## SAFETY INSTRUCTIONS

English

**Read carefully and save for future use!**

**Warning:** The safety measures and instructions, contained in this manual, do not include all conditions and situations possible. The user must understand that common sense, caution and care are factors that cannot be integrated into any product. Therefore, these factors shall be ensured by the user/s using and operating this appliance. We are not liable for 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 properly grounded. The power outlet must be installed according to the valid ČSN electrical standard.
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. 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.

**Note:** between sealing or vacuum sealing, the appliance must 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 iron 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 welding 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 is intended for use by children 8 years of age and older and persons with reduced physical or mental abilities or lack of experience and knowledge, provided they are under supervision or given instructions concerning use of the appliance in a safe manner

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.

### Hot surface!

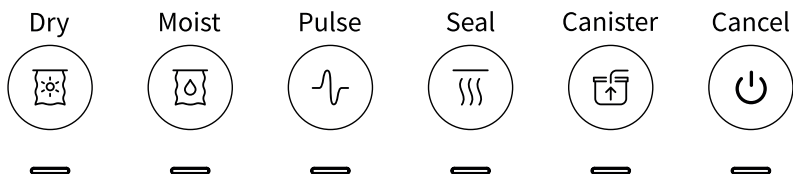
The surfaces marked in this way become hot during use.



## MAIN FEATURES OF THE APPLIANCE

- Separate vacuum mode for dry and wet foods.
- Button for controlling the time and degree of vacuuming.
- Button for vacuum sealing of food in the container.
- Roll storage chamber with built-in bag cutter.
- Sealing up to 4 mm wide prevents air leakage.
- There is a function that only allows the bag to be sealed.
- Length of the sealing joint: MAX 30 cm
- Vacuum pressure: -0.6 ~ -0.8 bar
- Detachable power cord
- Automatic shutdown after 5 minutes of inactivity.

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### DRY (Dry food)

Press this button to vacuum seal dry food.

### MOIST (Foods with Higher Moisture)

Press this button to vacuum seal moist food.

### PULSE (Vacuum intensity)

The button is used to manually extract air from the bag without creating a joint. The appliance will exhaust air while you hold the button down.

### SEAL (Welding)

Press this button to create a sealing joint (without air extraction).

### CANISTER (External vacuuming)

Press this button to suck the air out of the container. For this type of suction, you need to use a suction hose and special vacuum boxes, which are not included in the package.

### CANCEL (Cancelling the set programme or switching the appliance back on)

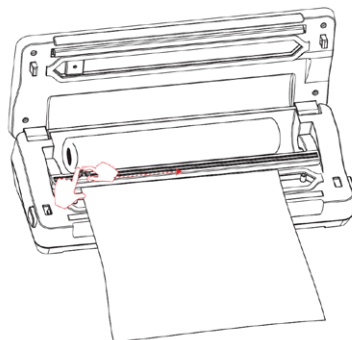
Press the button to stop the ongoing extraction/vacuuming.

## CONTROL

This vacuum machine is equipped with a chamber for storing rolls with a maximum length of 5 metres and a built-in cutter.

### Creating a bag

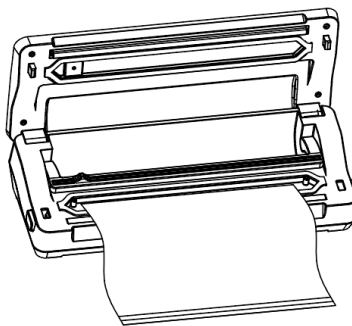
1. Open the lid. Insert the roll of bag into the roll storage compartment and pull out enough bag material to accommodate the vacuum packed item with a reserve. Using the inserted cutter on the sealing device, cut the desired length from the bag roll. Make sure you cut straight. Then plug in the power cord and plug the unit into a power outlet.
2. Press the **Cancel** button to switch the device on. The blue light will come on.
3. Place one end of the cut bag on the sealing bar.
4. Close the lid and apply pressure on both sides until you hear the lock click on each side. This closes enough space for both welding and vacuuming functions.
5. After locking the lid, press the **Seal** button to make a joint and form the roll into a bag of your chosen size. During the bag sealing process, the selected program light will illuminate and the program will start after a moment.
6. After welding, the light under the program goes out and lights up again under the **Cancel** icon. Press the lock release buttons on both sides of the appliance. The newly created bag can now be safely removed.
7. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.



**WARNING:** Give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between making welds. The appliance automatically switches off during very heavy use to prevent overheating. If this happens, wait 25 minutes for the appliance to cool down.

### Air extraction from vacuum bags

1. Place the desired items in a pre-made bag or a custom-sized bag. Leave a distance of at least 2 cm between the contents and the top of the bag to allow the bag to shrink.
2. Open the lid and insert the open end of the bag inside the air extraction chamber.
3. Close the lid and apply pressure on both sides until you hear the lock click on each side. This closes enough space for both welding and vacuuming functions.
4. Press the desired button to vacuum wet or dry food. The machine will continue to vacuum and after the air is removed, it will form a strong uniform weld.
5. When the light goes off, press the release buttons on either side of the appliance to remove the bag.



### PULSE - vacuum intensity setting

Since the pressure in normal vacuuming operation is set to a high value, some delicate items can sometimes be easily destroyed by the high pressure in the vacuum bags. In this case, you can use the **Pulse** function, which controls the time and pressure of the vacuum and prevents delicate objects from being crushed. You can also use this function when packing wet food to prevent the liquid from being sucked out.

1. Place the desired items in a pre-made bag or a custom-sized bag. Leave a distance of at least 2 cm between the contents and the top of the bag to allow the bag to shrink.
2. Open the lid and insert the open end of the bag inside the air extraction chamber.
3. Close the lid and apply pressure on both sides until you hear the lock click on each side. This closes enough space for both welding and vacuuming functions.
4. Hold the **Pulse** button to regulate the desired vacuum for subsequent welding of the joint.

5. When the pressure reaches the desired value, press the SEAL button to form the welded joint.
6. When the light goes off, press the release buttons on the sides of the appliance to remove the bag.

## CANISTER - External vacuuming

**NOTE:** Neither the containers nor the hose are included.

1. Open the cap and container and make sure they are clean and dry.
2. Place the ingredients in the container. Do not fill the container to the brim to allow the container to seal well.
3. Connect the vacuum cleaner and the container with the hose. One end needs to be connected to the opening of the container and the other to the air connection on the vacuum cleaner marked **Accessory**.
4. Close the lid and apply pressure on both sides until you hear the lock click on each side. This closes enough space for both welding and vacuuming functions.
5. Press the **Canister** button to start the air extraction process.
6. To cancel the extraction process, press the **Cancel** button.
7. Once sufficient vacuum is created, the appliance automatically stops. The hose can then be safely disconnected from the appliance and the container.

## HINTS AND TIPS FOR FOOD VACUUMING AND SUBSEQUENT PREPARATION

Cooking, defrosting and reheating - cooking in a vacuum bag helps food retain its flavour and also makes clean-up easier. No more dirty pots. When heating food in the microwave using vacuum bags, always pierce the bag to allow hot air to escape. You can also heat food in vacuum bags by placing it in water at a low temperature below 75 °C.

**IMPORTANT:** Always defrost food in the fridge or microwave - do not defrost perishable food at room temperature.

### Tips for vacuuming meat and fish

Try freezing meat and fish 1-2 hours in advance before vacuum packing. This helps the fish meat retain its juiciness.

If freezing is not possible, place a folded paper napkin between the food and the top of the bag. Leave a paper towel in the bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packing.

### Tips for vacuuming cheese

Vacuum pack the cheese after each consumption. If you make your bag just a little longer than you need, you can reseal it after each use.

**IMPORTANT:** Soft cheeses should never be vacuum-packed due to the risk of anaerobic bacteria.

### Tips for vacuuming vegetables

Blanching is a process that should be carried out before vacuum packing vegetables. This process stops the action of enzymes that could lead to loss of flavour, colour and texture. To blanch vegetables, place them in boiling water or in the microwave until cooked but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for peas, chopped zucchini or broccoli; about 5 minutes for carrots; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse the vegetables in cold water to stop the cooking process.

**NOTE:** All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale and turnips) naturally release gases during storage. It is therefore best to store them in the freezer after blanching.



## More about vegetables

Vegetables are a great candidate for portion control. When storing vegetables, try freezing them in advance for 1 to 2 hours and then dividing them into meal portions in vacuum bags. After vacuum packing, return them to the freezer.

**IMPORTANT:** Fresh mushrooms, onions and garlic should never be vacuum packed because of the risk of anaerobic bacteria.

## Advice for the preparation of loose foods

When vacuum packing bulk foods such as flour, it is best to use their original packaging inside the vacuum bags. Fine dust could be sucked into the machine and cause sufficient damage to shorten the life of the seal.

## Advice for preparing liquids

Before vacuum-packing a liquid, such as broth, freeze it in a baking dish, ice cube tray or other suitable container until solid. Remove the frozen liquid from the container, bag it and store it in the freezer. When you want to use the bag, cut off the corner and put it in the microwave or in water at a temperature below 75 °C.

## MAINTENANCE AND CLEANING

- Always unplug the appliance from the socket before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water.
- Do not use abrasive cleaners.
- Wipe the appliance cover with a soft, damp cloth.
- Use paper towels to clean the vacuum chamber of food or liquid residues.
- Dry all parts thoroughly before reconnecting and operating the unit.
- Leave the top lid unlocked when the appliance is not in use.

## TROUBLESHOOTING

### Nothing happens when you press any of the welding/suction command buttons:

- Make sure that the power cord plug is securely plugged into the wall outlet.
- Check that the power outlet is OK by plugging in another appliance. If not, check the fuses in your home.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Push on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 25 minutes for the appliance to cool down and then try using it again.

### There is no air extraction:

- Check pre-sealed bags for gaps, folds, creases or holes.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower seals.
- Foods with a high liquid content may prevent the bag from closing properly. Cut the seal, clean the open end of the bag and vacuum and reseal the bag.
- Check that the bag is correctly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you place the bag in the right place. When making a bag from a roll, make sure that the end of the cut piece is on the sealing bar.

### The bag melts:

- The welding bar may have been too hot during the sealing process. Allow the device to cool down for 20 seconds before using it again. If the bag is still melting, allow the machine to cool for 25 minutes with the lid open before using.

### Air has entered the vacuum bag:

- Check the sealing joint. There may be a hole or crease in the bag through which air enters the bag. Carefully cut the bag open and reseal it or use a completely new bag.

- Make sure there is no moisture or liquid from food in the bag. You may need to cut the bag open and reseal it or use a completely new bag. Partially freeze foods with excess liquid before vacuum sealing.
- Make sure there are no sharp-edged foods in the bag that could puncture it. If you find a punctured hole, seal the item in a brand new bag.
- Make sure that no liquids have entered the sealing tape area.
- Check for loose, worn or cracked upper and lower seals.
- Moisture in foods with a high liquid content prevents the bag from closing properly. Cut the seal, clean the open end of the bag and vacuum and reseal the bag.

#### **It is not possible to form a sealing joint on the bag:**

- Check pre-sealed bags for gaps, folds, creases or holes.
- Moisture in foods with a high liquid content prevents the bag from closing properly. Cut the seal, clean the open end of the bag and vacuum and reseal the bag.
- Make sure you place the bag in the right place. When making a bag from a roll, make sure that the end of the cut piece is on the sealing bar.
- Give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between making welds.

## **TECHNICAL DATA**

Nominal voltage: 220–240 V~ 50 Hz

Nominal input power: 100 W

Sealing time: 6–18 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.



08/05



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

The operating manual is available at [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Changes of text and technical parameters reserved.

# SICHERHEITSHINWEISE

**Bitte aufmerksam lesen und gut aufbewahren!**

**Warnung:** Die in dieser Anleitung angeführten Sicherheitsvorkehrungen und Hinweise umfassen nicht alle Umstände und Situationen, zu denen es kommen kann. 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 Geräts gewährleistet werden. Wir haften nicht für Schäden, die durch Transport, eine unsachgemäße Verwendung, Spannungsschwankungen sowie eine Änderung oder Modifikation des Geräts entstehen. Um das Risiko von Bränden oder Stromschlägen zu vermeiden, sollten bei der Verwendung elektrischer Geräte immer grundlegende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden, einschließlich der folgenden:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Spannung in Ihrer Steckdose mit der Spannung auf dem Geräteschild übereinstimmt und die Steckdose ordnungsgemäß geerdet wurde. Die Steckdose muss gemäß der gültigen Elektronorm (EN) installiert werden.
2. Vakuumierer niemals benutzen, falls das Stromkabel beschädigt ist. Sämtliche Reparaturen sowie das Auswechseln des Netzkabels sollten einem Fachservice anvertraut werden! 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. Ziehen Sie vor der Wartung das Stromkabel aus der Steckdose. 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 müssen Sie das Gerät immer 40 Sekunden abkühlen lassen.

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. Halten Sie das Schweißband sauber, um eine Verunreinigung der Lebensmittel zu vermeiden.

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 verwenden 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.

### Heiße Oberfläche!

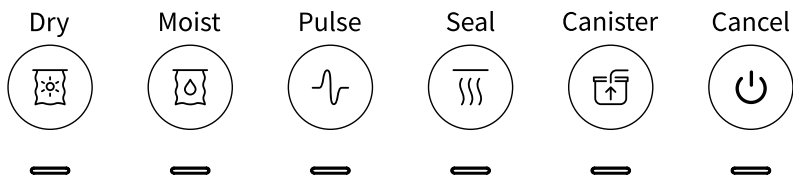
Solch markierte Oberflächen werden im Laufe des Betriebes heiß.



### HAUPTMERKMALE DES GERÄTS

- Separater Vakuuiermodus für trockene und nasse Lebensmittel.
- Taste zur Steuerung der Zeit und des Grades des Saugens.
- Taste für die Vakuuversiegelung von Lebensmitteln im Behälter.
- Rollenlager mit eingebautem Beutelschneider.
- Eine bis zu 4 mm breite Versiegelung verhindert das Entweichen von Luft.
- Es gibt eine Funktion, mit der der Beutel nur versiegelt werden kann.
- Länge der Dichtungsfuge: MAX 30 cm
- Vakuuierdruck: -0,6 ~ -0,8 bar
- Abnehmbares Netzkabel
- Automatische Abschaltung nach 5 Minuten Inaktivität.

## BESCHREIBUNG DES BEDIENPANEELS



### DRY (Trockenfutter)

Drücken Sie diese Taste, um trockene Lebensmittel zu vakuumieren.

### MOIST (Lebensmittel mit höherem Feuchtigkeitsgehalt)

Drücken Sie diese Taste, um feuchte Lebensmittel zu vakuumieren.

### PULSE (Vakuum-Intensität)

Der Knopf dient dazu, die Luft manuell aus dem Beutel abzulassen, ohne eine Fuge zu erzeugen. Das Gerät bläst Luft ab, während Sie die Taste gedrückt halten.

### SEAL (Schweißen)

Drücken Sie diese Taste, um eine Dichtungsfuge zu erstellen (ohne Luftabsaugung).

### CANISTER (Externes Vakuumieren)

Drücken Sie diese Taste, um die Luft aus dem Behälter abzusaugen. Für diese Art des Saugens benötigen Sie einen Saugschlauch und spezielle Saugdosen, die nicht im Lieferumfang enthalten sind.

### CANCEL (Abbrechen des eingestellten Programms oder Wiedereinschalten des Geräts)

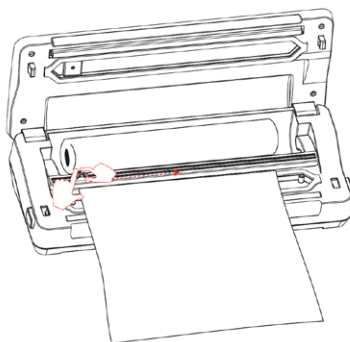
Drücken Sie die Taste, um die laufende Absaugung zu stoppen.

## BEDIENUNG

Diese Vakuumaschine ist mit einer Kammer zur Lagerung von Rollen mit einer maximalen Länge von 5 Metern und einem eingebauten Cutter ausgestattet.

### Eine Tasche erstellen

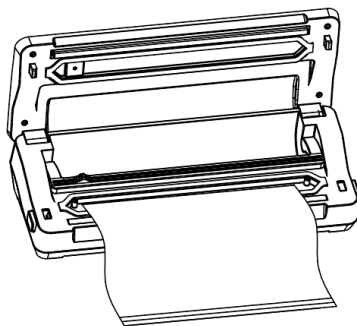
- Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie die Beutelrolle in das Rollenfach ein und ziehen Sie genug Beutelmaterial heraus, um das vakuumverpackte Produkt mit einer Reserve unterzubringen. Schneiden Sie die gewünschte Länge der Beutelrolle mit dem eingelegten Cutter am Versiegelungsgerät ab. Achten Sie darauf, dass Sie gerade schneiden. Stecken Sie dann das Netzkabel ein und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
- Drücken Sie die Taste **Cancel**, um das Gerät einzuschalten. Das blaue Licht leuchtet auf.
- Legen Sie ein Ende des abgeschnittenen Beutels auf die Schweißleiste.
- Schließen Sie den Deckel und üben Sie Druck auf beide Seiten aus, bis Sie das Klicken der Verriegelung auf jeder Seite hören. So bleibt genug Platz für die Schweiß- und Saugfunktionen.
- Nachdem Sie den Deckel verriegelt haben, drücken Sie auf die Taste **Seal**, um eine Verbindung herzustellen und die Rolle zu einem Beutel der von Ihnen gewählten Größe zu formen. Während der Versiegelung des Beutels leuchtet die Leuchte des ausgewählten Programms auf und das Programm startet nach einem Moment.
- Nach dem Schweißen erlischt das Licht unter dem Programm und leuchtet wieder unter dem Symbol **Cancel** auf. Drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts. Der neu erstellte Beutel kann nun sicher entfernt werden.
- Der maßgefertigte Beutel ist nun bereit für die Vakuumversiegelung.



**HINWEIS:** Geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen. Warten Sie mindestens 20 Sekunden zwischen den einzelnen Schweißvorgängen. Bei sehr starker Nutzung schaltet sich das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu vermeiden. Warten Sie in diesem Fall 25 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist.

## Luftabsaugung aus Vakuumbuteln

1. Legen Sie die gewünschten Artikel in eine vorgefertigte Tüte oder in eine Tüte mit individueller Größe. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, damit der Beutel schrumpfen kann.
2. Öffnen Sie den Deckel und führen Sie das offene Ende des Beutels in die Entlüftungskammer ein.
3. Schließen Sie den Deckel und üben Sie Druck auf beide Seiten aus, bis Sie das Klicken der Verriegelung auf jeder Seite hören. So bleibt genug Platz für die Schweiß- und Saugfunktionen.
4. Drücken Sie die gewünschte Taste, um nasse oder trockene Lebensmittel zu vakuumieren. Die Maschine saugt weiter ab und nachdem die Luft entfernt wurde, entsteht eine starke, gleichmäßige Schweißnaht.
5. Wenn das Licht erlischt, drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Geräts, um den Beutel zu entnehmen.



## PULSE - Einstellung der Vakuumintensität

Da der Druck im normalen Vakuumierbetrieb auf einen hohen Wert eingestellt ist, können einige empfindliche Gegenstände durch den hohen Druck in den Vakuumbuteln manchmal leicht zerstört werden. In diesem Fall können Sie die **Pulse** verwenden, die die Zeit und den Druck des Vakuums kontrolliert und verhindert, dass empfindliche Gegenstände zerdrückt werden. Sie können diese Funktion auch beim Verpacken von Nassfutter verwenden, um zu verhindern, dass die Flüssigkeit herausgesaugt wird.

1. Legen Sie die gewünschten Artikel in eine vorgefertigte Tüte oder in eine Tüte mit individueller Größe. Lassen Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Beutels, damit der Beutel schrumpfen kann.
2. Öffnen Sie den Deckel und führen Sie das offene Ende des Beutels in die Entlüftungskammer ein.
3. Schließen Sie den Deckel und üben Sie Druck auf beide Seiten aus, bis Sie das Klicken der Verriegelung auf jeder Seite hören. So bleibt genug Platz für die Schweiß- und Saugfunktionen.
4. Halten Sie die **Pulse**-Taste gedrückt, um das gewünschte Vakuum für das anschließende Schweißen der Verbindung einzustellen.
5. Wenn der Druck den gewünschten Wert erreicht hat, drücken Sie die Taste SEAL, um die Schweißnaht herzustellen.
6. Wenn das Licht erlischt, drücken Sie die Entriegelungstasten an den Seiten des Geräts, um den Beutel zu entnehmen.

## CANISTER - Externes Vakuumieren

**BEMERKUNG:** Weder die Behälter noch der Schlauch sind im Lieferumfang enthalten.

1. Öffnen Sie den Deckel und den Behälter und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.
2. Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Füllen Sie den Behälter nicht bis zum Rand, damit er gut versiegelt werden kann.
3. Verbinden Sie den Staubsauger und den Behälter mit dem Schlauch. Ein Ende muss an die Öffnung des Behälters und das andere an den Luftanschluss am Staubsauger angeschlossen werden, der mit **Accessory** gekennzeichnet ist.
4. Schließen Sie den Deckel und üben Sie Druck auf beide Seiten aus, bis Sie das Klicken der Verriegelung auf jeder Seite hören. So bleibt genug Platz für die Schweiß- und Saugfunktionen.
5. Drücken Sie die Taste **Canister**, um den Abluftvorgang zu starten.
6. Um den Extraktionsvorgang abzubrechen, drücken Sie auf die Schaltfläche **Cancel**.

7. Sobald ein ausreichendes Vakuum erzeugt wurde, stoppt das Gerät automatisch. Der Schlauch kann dann sicher vom Gerät und dem Behälter abgezogen werden.

## HINWEISE UND TIPPS ZUM VAKUUMIEREN VON LEBENSMITTELN UND ZUR ANSCHLIESSENDEN ZUBEREITUNG

Garen, Auftauen und Aufwärmen - das Garen in einem Vakuumbbeutel sorgt dafür, dass die Lebensmittel ihren Geschmack behalten und erleichtert außerdem die Reinigung. Keine schmutzigen Töpfe mehr. Wenn Sie Lebensmittel mit Vakuumbbeuteln in der Mikrowelle erwärmen, durchstechen Sie den Beutel immer, damit die heiße Luft entweichen kann. Sie können Lebensmittel in Vakuumbbeuteln auch erhitzen, indem Sie sie bei einer niedrigen Temperatur unter 75 °C in Wasser legen.

**WICHTIG:** Tauen Sie Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf - tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auf.

### Tipps zum Vakuumieren von Fleisch und Fisch

Versuchen Sie, Fleisch und Fisch 1-2 Stunden im Voraus einzufrieren, bevor Sie sie vakuumverpacken. So behält das Fischfleisch seine Saftigkeit.

Wenn das Einfrieren nicht möglich ist, legen Sie eine gefaltete Papierserviette zwischen das Essen und die Oberseite der Tüte. Lassen Sie ein Papiertuch im Beutel, um überschüssige Feuchtigkeit und Säfte während des Vakuumierens aufzusaugen.

### Tipps zum Vakuumieren von Käse

Vakuumieren Sie den Käse nach jedem Verzehr. Wenn Sie Ihre Tasche ein wenig länger machen, als Sie brauchen, können Sie sie nach jedem Gebrauch wieder verschließen.

**WICHTIG:** Weichkäse sollte wegen des Risikos von anaeroben Bakterien niemals vakuumverpackt werden.

### Tipps zum Vakuumieren von Gemüse

Das Blanchieren ist ein Prozess, der vor dem Vakuumieren von Gemüse durchgeführt werden sollte. Dieser Prozess stoppt die Wirkung von Enzymen, die zu einem Verlust von Geschmack, Farbe und Textur führen könnten. Um Gemüse zu blanchieren, legen Sie es in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gekocht, aber noch knackig ist. Die Blanchierzeiten liegen zwischen 1 und 2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3 bis 4 Minuten für Erbsen, geschnittene Zucchini oder Brokkoli, etwa 5 Minuten für Karotten und 7 bis 11 Minuten für Maiskolben. Tauchen Sie das Gemüse nach dem Blanchieren in kaltes Wasser, um den Garprozess zu stoppen.

**BEMERKUNG:** Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl und Rüben) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Es ist daher am besten, sie nach dem Blanchieren im Gefrierschrank aufzubewahren.

### Mehr über Gemüse

Gemüse ist ein guter Kandidat für die Portionskontrolle. Wenn Sie Gemüse aufbewahren, frieren Sie es 1 bis 2 Stunden im Voraus ein und teilen Sie es dann in Vakuumbbeuteln in Mahlzeitportionen auf. Legen Sie sie nach dem Vakuumieren wieder in den Gefrierschrank.

**WICHTIG:** Frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch sollten wegen des Risikos von anaeroben Bakterien niemals vakuumverpackt werden.

### Ratschläge für die Zubereitung von losen Lebensmitteln

Wenn Sie lose Lebensmittel wie z.B. Mehl vakuumverpacken, verwenden Sie am besten die Originalverpackung in den Vakuumbbeuteln. Feiner Staub könnte in das Gerät gesaugt werden und so viel Schaden anrichten, dass die Lebensdauer der Dichtung verkürzt wird.



## Hinweise zur Zubereitung von Flüssigkeiten

Bevor Sie eine Flüssigkeit, wie z.B. Brühe, vakuumverpacken, frieren Sie sie in einer Auflaufform, einem Eiswürfelbehälter oder einem anderen geeigneten Behälter ein, bis sie fest ist. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus dem Behälter, tüten Sie sie ein und bewahren Sie sie im Gefrierschrank auf. Wenn Sie den Beutel verwenden möchten, schneiden Sie die Ecke ab und legen Sie ihn in die Mikrowelle oder in Wasser mit einer Temperatur von unter 75 °C.

## WARTUNG UND REINIGUNG

- Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz trennen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.
- Benutzen Sie keine abrasiven Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Abdeckung des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Vakuumkammer von Lebensmittelresten oder Flüssigkeiten Papierservietten.
- Trocknen Sie alle Teile gründlich ab, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie den oberen Deckel unverschlossen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

## PROBLEMBEHEBUNG

### Es passiert nichts, wenn Sie eine der Schweiß-/Absaugtasten drücken:

- Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig mit der Steckdose verbunden ist.
- Schließen Sie ein anders Gerät an, damit Sie sichergehen können, dass die Steckdose in Ordnung ist. Wenn nicht, überprüfen Sie die Sicherungen in Ihrer Wohnung.
- Vergewissern Sie sich, dass der Beutel richtig in der Vakuumkammer liegt.
- Drücken Sie auf beide Seiten des Deckels und vergewissern Sie sich, dass er eingerastet ist.
- Warten Sie 25 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist, und versuchen Sie dann, es erneut zu benutzen.

### Es gibt keinen Luftabzug:

- Überprüfen Sie die vorverschweißten Beutel auf Lücken, Falten, Knicke oder Löcher.
- Prüfen Sie, ob die oberen und unteren Dichtungen lose, verschlissen oder gerissen sind.
- Lebensmittel mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt können verhindern, dass sich der Beutel richtig schließt. Schneiden Sie die Schweißnaht ab, reinigen das offene Ende des Beutels, vakuumieren und schweißen den Beutel erneut zusammen.
- Prüfen Sie, ob der Beutel richtig in die Vakuumkammer eingesetzt ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Tasche an der richtigen Stelle platzieren. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf der Schweißleiste liegt.

### Der Beutel schmelzt:

- Möglicherweise war der Schweißbalken während des Schweißvorgangs zu heiß. Lassen Sie das Gerät 20 Sekunden lang abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen. Sollte der Beutel noch schmelzen, lassen Sie das Gerät vor der Verwendung 25 Minuten lang bei geöffnetem Deckel abkühlen.

### Es ist Luft in den Vakuumbeutel eingedrungen:

- Prüfen Sie die Dichtungsfuge. Es kann ein Loch oder eine Falte im Beutel vorhanden sein, durch die Luft in den Beutel gelangt. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und verschließen Sie ihn wieder oder verwenden Sie einen ganz neuen Beutel.
- Vergewissern Sie sich, dass sich keine Feuchtigkeit oder Flüssigkeit von Lebensmitteln im Beutel befindet. Möglicherweise müssen Sie den Beutel aufschneiden und wieder verschließen oder einen ganz neuen Beutel verwenden. Frieren Sie Lebensmittel mit überschüssiger Flüssigkeit vor dem Vakuumieren teilweise ein.
- Achten Sie darauf, dass sich keine scharfkantigen Lebensmittel in der Tüte befinden, die sie durchstechen könnten. Wenn Sie ein durchlöcherndes Loch finden, verschließen Sie den Artikel in einem brandneuen Beutel.

- Vergewissern Sie sich, dass keine Flüssigkeiten in den Bereich des Dichtungsbandes gelangt sind.
- Prüfen Sie, ob die oberen und unteren Dichtungen lose, verschlissen oder gerissen sind.
- Feuchtigkeit in Lebensmitteln mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass sich der Beutel richtig schließt. Schneiden Sie die Schweißnaht ab, reinigen das offene Ende des Beutels, vakuumieren und schweißen den Beutel erneut zusammen.

### **Es ist nicht möglich, eine Schweißnaht am Beutel zu bilden:**

- Überprüfen Sie die vorverschweißten Beutel auf Lücken, Falten, Knicke oder Löcher.
- Feuchtigkeit in Lebensmitteln mit einem hohen Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass sich der Beutel richtig schließt. Schneiden Sie die Schweißnaht ab, reinigen das offene Ende des Beutels, vakuumieren und schweißen den Beutel erneut zusammen.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Tasche an der richtigen Stelle platzieren. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf der Schweißleiste liegt.
- Geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen. Warten Sie mindestens 20 Sekunden zwischen den einzelnen Schweißvorgängen.

## **TECHNISCHE ANGABEN**

Nennspannung: 220–240 V~ 50 Hz

Anschlusswert: 100 W

Schweißdauer: 6–18 Sekunden

Vakuuier- und Schweißdauer: 10–20 Sekunden

## **VERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ABFALL**

Verpackungspapier und Wellenpappe an einer Sammelstelle abgeben. Verpackungsfolie, PET-Beutel und Kunststoffteile gehören in Sammelcontainer für Kunststoff.

## **ENTSORGUNG DES PRODUKTES NACH ABLAUF DER LEBENSDAUER**

### **Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (gültig in den Mitgliedsländern der EU und anderen europäischen Ländern, in denen das Abfalltrennungssystem eingeführt ist)**

Das abgebildete Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht in den Hausmüll gehört. Das Produkt sollte an einem Ort abgegeben werden, der für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten bestimmt ist. Eine richtige Entsorgung des Produktes beugt negativen Einflüssen auf die menschliche Gesundheit und die Umwelt vor. Die Wiederverwertung trägt zum Schutz der Naturressourcen bei. Weitere Informationen über die Wiederverwertung des Produktes erhalten Sie über das Gemeindeamt, eine Organisation, die sich mit der Behandlung von Hausmüll befasst, oder die Verkaufsstelle, an der das Produkt erworben wurde.



08/05

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



Die Bedienungsanleitung ist der Website [www.ecg-electro.euzu](http://www.ecg-electro.euzu) entnehmen.

Änderungen des Textes und der technischen Parameter sind vorbehalten.

# BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Čtěte pozorně a uschovejte pro budoucí potřebu!**

**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 dle platné elektrotechnické normy ČSN.
2. Nikdy vakuovačku nepoužívejte, pokud je přívodní kabel poškozen. Veškeré opravy včetně výměny napájecího přívodu svěřte 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! Přístroj a jeho přívod udržujte mimo dosah dětí mladších 8 let, jakmile je připojena k napájení nebo chladne.
5. Nedotýkejte se svařovacího proužku (žhavícího 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 mokřýma 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, aby jste 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.

## Horký povrch!

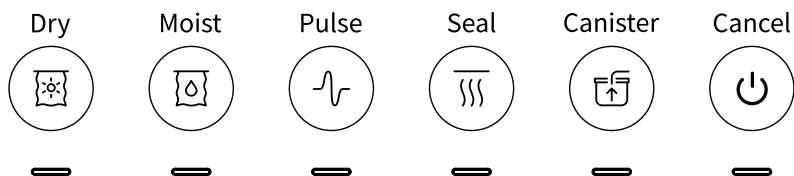
Takto označené povrchy se stávají během používání horkými.



## HLAVNÍ VLASTNOSTI SPOTŘEBIČE

- Oddělený režim vakuování pro suché a vlhké potraviny.
- Tlačítko pro ovládání doby a stupně vakuování.
- Tlačítko pro vakuové uzavření potravin v nádobě.
- Komora pro ukládání rolí s vestavěným řezákem sáčků.
- Zatavení až do šířky 4 mm zabraňuje úniku vzduchu.
- K dispozici je funkce umožňující pouze zatavení sáčku.
- Délka těsnicího spoje: MAX 30 cm
- Tlak vakua: -0,6 ~ -0,8 baru
- Odpojitelná napájecí šňůra
- Automatické vypnutí po 5 minutách nečinnosti.

## POPIS OVLÁDACÍHO PANELU



### DRY (Suché potraviny)

Stisknutím tohoto tlačítka vakuově uzavřete suché potraviny.

### MOIST (Potraviny s vyšší vlhkostí)

Stisknutím tohoto tlačítka vakuově uzavřete vlhké potraviny.

### PULSE (Intenzita vakuování)

Tlačítko slouží k ručnímu odsávání vzduchu ze sáčku bez vytvoření spoje. Spotřebič bude odsávat vzduch, zatímco budete držet tlačítko stisknuté.

### SEAL (Sváření)

Stisknutím tohoto tlačítka vytvoříte těsnicí spoj (bez odsátí vzduchu).

### CANISTER (Externí vakuování)

Stisknutím tohoto tlačítka odsajete vzduch z nádoby. K tomuto typu odsávání je třeba použít odsávací hadičku a speciální vakuovací boxy, které nejsou součástí balení.

### CANCEL (Zrušení nastaveného programu nebo opětovné zapnutí spotřebiče)

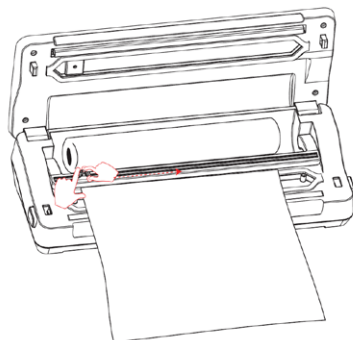
Stiskem tlačítka zastavíte probíhající odsávání/vakuování.

## OVLÁDÁNÍ

Tato vakuovačka je vybavena komorou pro ukládání rolí o maximální délce 5 metrů a vestavěnou řezačkou.

### Vytvoření sáčku

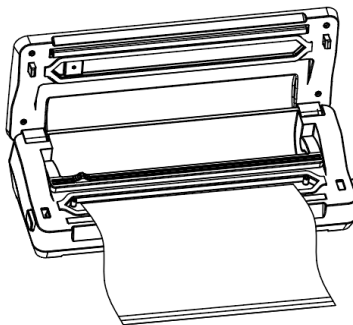
1. Otevřete víko. Vložte roli sáčku do prostoru pro ukládání rolí a vytáhněte tolik materiálu sáčku, abyste do něj vešla vakuově balená položka s rezervou. Pomocí vloženého řezáku na těsnícím zařízení odřízněte z role sáčku požadovanou délku. Dbejte na to, abyste řezali rovně. Poté zapojte napájecí kabel a zapojte přístroj do zásuvky.
2. Pro zapnutí přístroje stiskněte tlačítko **Cancel**. Rozsvítí se modré světlo.
3. Umístěte jeden konec rozstříženého sáčku na zatavovací lištu.
4. Zavřete víko a tlakem na něj zatlačte z obou stran dokud neuslyšíte z každé strany zacvaknutí zámku. Tím uzavřete dostatečně prostor pro funkci svařování i vakuování.
5. Po uzamčení víka stiskněte tlačítko **Seal**, tím vytvoříte spoj a z role vytvoříte sáček vaší zvolené velikosti. Během procesu zatavování sáčku se rozsvítí kontrolka zvoleného programu a po chvíli se spustí program.
6. Po svaření kontrolka pod programem zhasne a rozsvítí se opět pod ikonou **Cancel**. Stiskněte uvolňovací tlačítka zámku na obou stranách spotřebiče. Nyní je možné nově vytvořený sáček bezpečně vyjmout.
7. Sáček vlastní velikosti je nyní připraven k vakuovému uzavření.



**UPOZORNĚNÍ:** Dejte spotřebiči čas na vychladnutí. Mezi vytvářením svárů vyčkejte alespoň 20 sekund. Při velmi intenzivním používání se spotřebič automaticky vypne, aby se zabránilo přehřátí. Pokud se tak stane, počkejte 25 minut, aby spotřebič vychladl.

### Odsávání vzduchu z vakuových sáčků

1. Vložte požadované předměty do předem vytvořeného sáčku nebo sáčku vlastní velikosti. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku ponechte vzdálenost alespoň 2 cm, aby se sáček mohl smrštít.
2. Otevřete víko a vložte otevřený konec sáčku dovnitř komory pro odsávání vzduchu.
3. Zavřete víko a tlakem na něj zatlačte z obou stran dokud neuslyšíte z každé strany zacvaknutí zámku. Tím uzavřete dostatečně prostor pro funkci svařování i vakuování.
4. Stiskněte požadované tlačítko pro vakuování vlhkých nebo suchých potravin. Přístroj bude pokračovat ve vakuování a po odstranění vzduchu vytvoří silný jednolitý svár.
5. Jakmile kontrolka zhasne, stiskněte uvolňovací tlačítka po obou stranách spotřebiče, abyste mohli sáček vyjmout.



### PULSE – nastavení intenzity vakuování

Vzhledem k tomu, že tlak při normální funkci vakuování je nastaven na vysokou hodnotu, může někdy dojít ke snadnému zničení některých choulostivých předmětů vysokým tlakem ve vakuových sáčcích. V takovém případě můžete použít funkci **Pulse**, která kontroluje dobu a tlak vakua a zabraňuje rozdrčení choulostivých předmětů. Tuto funkci můžete využít i při balení vlhkých potravin a zabránit tak vysátí tekutiny.

1. Vložte požadované předměty do předem vytvořeného sáčku nebo sáčku vlastní velikosti. Mezi obsahem a horním okrajem sáčku ponechte vzdálenost alespoň 2 cm, aby se sáček mohl smrštít.
2. Otevřete víko a vložte otevřený konec sáčku dovnitř komory pro odsávání vzduchu.

3. Zavřete víko a tlakem na něj zatlačte z obou stran dokud neuslyšíte z každé strany zacvaknutí zámku. Tím uzavřete dostatečně prostor pro funkci svařování i vakuování.
4. Přidržením tlačítka **Pulse** regulujete požadovaný podtlak pro následné zavaření spoje.
5. Jakmile tlak dosáhne požadované hodnoty, stiskněte tlačítko SEAL pro vytvoření svařeného spoje.
6. Jakmile kontrolka zhasne, stiskněte uvolňovací tlačítka po stranách spotřebiče, abyste mohli sáček vyjmout.

## CANISTER – Externí vakuování

**POZNÁMKA:** Nádobu ani hadička nejsou součástí balení.

1. Otevřete víčko a nádobu a ujistěte se, že jsou čisté a suché.
2. Do nádoby vložte suroviny. Nepřilíte nádobu až po okraj, aby mohla nádoba dobře těsnit.
3. Připojte vakuovačku a nádobu pomocí hadice. Jeden konec je třeba připojit k otvoru nádoby a druhý k přípojce vzduchu na vakuovačce s označením **Accessory**.
4. Zavřete víko a tlakem na něj zatlačte z obou stran dokud neuslyšíte z každé strany zacvaknutí zámku. Tím uzavřete dostatečně prostor pro funkci svařování i vakuování.
5. Stiskněte tlačítko **Canister** a spustí se proces odsávání vzduchu.
6. Chcete-li proces odsávání zrušit, stiskněte tlačítko **Cancel**.
7. Jakmile je vytvořen dostatečný podtlak, spotřebič se automaticky zastaví. Poté je možné bezpečně odpojit hadici od spotřebiče a nádoby.

## RADY A TIPY PRO VAKUOVÁNÍ POTRAVIN A NÁSLEDNOU PŘÍPRAVU

Vaření, rozmrazování a ohřívání – vaření ve vakuovém sáčku pomáhá jídlu zachovat si chuť a usnadňuje také úklid. Už žádné špinavé hrnce. Při ohřívání potravin v mikrovlnné troubě pomocí vakuových sáčků vždy sáček propíchněte, aby mohl unikat horký vzduch. Potraviny ve vakuových sáčcích můžete také ohřát vložením do vody při nízké teplotě pod 75 °C.

**DŮLEŽITÉ:** Potraviny vždy rozmrazujte v chladničce nebo mikrovlnné troubě – potraviny podléhající rychlé zkáze nerozmrazujte při pokojové teplotě.

### Rady pro vakuování masa a ryb

Zkuste maso a ryby před vakuovým balením 1–2 hodiny předem zmrazit. To pomáhá rybímu masu udržet si šťavnatost.

Pokud mrazení není možné, vložte mezi potraviny a horní část sáčku složený papírový ubrousek. V sáčku ponechte papírovou utěrku, která absorbuje přebytečnou vlhkost a šťávy během vakuového balení.

### Rady pro vakuování sýrů

Po každé konzumaci sýr vakuově zabalte. Pokud si sáček vyrobíte jen o něco delší, než je potřeba, můžete ho po každém použití znovu uzavřít.

**DŮLEŽITÉ:** Vzhledem k riziku výskytu anaerobních bakterií by měkké sýry neměly být nikdy vakuově baleny.

### Rady pro vakuování zeleniny

Blanšírování je proces, který by se měl provádět před vakuovým balením zeleniny. Tento proces zastaví působení enzymů, které by mohlo vést ke ztrátě chuti, barvy a struktury. Chcete-li zeleninu blanširovat, vložte ji do vroucí vody nebo do mikrovlnné trouby, dokud není uvařená, ale stále křupavá. Doba blanšírování se může pohybovat od 1 do 2 minut pro listovou zeleninu a hrášek; 3 až 4 minuty pro hrášek, nakrájenou cuketu nebo brokolici; mrkvi vřejte asi 5 minut; a 7 až 11 minut pro kukuřičný klas. Po blanšírování ponořte zeleninu do studené vody, abyste zastavili proces vaření.

**POZNÁMKA:** Všechna zelenina (včetně brokolice, růžičkové kapusty, zelí, květáku, kapusty a tuřínu) při skladování přirozeně uvolňuje plyny. Po blanšírování je proto nejlépe uložit je do mrazáku.

## Další informace o zelenině

Zelenina je skvělým kandidátem na kontrolu porcí. Při skladování zeleniny ji zkuste předem zmrazit na 1 až 2 hodiny a poté ji ve vakuových sáčcích rozdělit na porce jídla. Po vakuovém zabalení je vraťte do mrazničky.

**DŮLEŽITÉ:** Čerstvé houby, cibule a česnek by se nikdy neměly vakuově balit kvůli riziku výskytu anaerobních bakterií.

## Rady pro přípravu sypaných potravin

Při vakuovém balení sypaných potravin, jako je například mouka, je nejlepší použít jejich původní obal uvnitř vakuových sáčků. Jemný prach by se mohl nasát do stroje a způsobit dostatečné poškození, které by zkrátilo životnost těsnění.

## Rady pro přípravu tekutin

Před vakuovým balením tekutiny, například vývaru, ji předem zmrazte v zapékací misce, ve vaničce na kostky ledu nebo jiné vhodné nádobě, dokud neztuhne. Zmrazenou tekutinu vyjměte z nádoby, zavakuujte do sáčků a uložte do mrazničky. Až budete chtít sáček použít, odstříhnete roh a vložte ho do mikrovlnné trouby nebo do vody o teplotě nižší než 75 °C.

## ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním vždy odpojte přístroj ze zásuvky.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.
- Kryt spotřebiče otřete jemným navlhčeným hadříkem.
- Na čištění vakuovací komory od zbytků potravin nebo tekutin použijte papírové ubrousky.
- Před opětovným zapojením a provozem přístroje důkladně vysušte všechny jeho části.
- Pokud spotřebič nepoužíváte, nechte jeho horní víko odemčené.

## ŘEŠENÍ POTÍŽÍ

### Po stisknutí některého z příkazových tlačítek pro svařování / odsávání se nic nestane:

- Zkontrolujte, zda je zástrčka napájecího přívodu řádně připojena do síťové zásuvky.
- Zapojením jiného spotřebiče ověřte, že je napájecí zásuvka v pořádku. Pokud tomu tak není, zkontrolujte pojistky ve vaší domácnosti.
- Ujistěte se, že je sáček ve vakuové komoře umístěn správně dolů.
- Zatlačte na obě strany víka a ujistěte se, že je zajištěno na svém místě.
- Počkejte 25 minut, aby spotřebič vychladl, a pak jej zkuste znovu použít.

### Neprobíhá odsávání vzduchu:

- Zkontrolujte, zda nejsou v předem zapečetěných sáčcích mezery, záhyby, záhyby nebo díry.
- Zkontrolujte, zda nejsou uvolněná, opotřebená nebo prasklá horní a dolní těsnění.
- Potraviny s vysokým obsahem tekutin mohou zabránit správnému uzavření sáčku. Odstříhnete svár, očistěte otevřený konec sáčku a vyvakuujte a svařte sáček znovu.
- Zkontrolujte, zda je sáček správně vložen do vakuové komory.
- Ujistěte se, že jste sáček umístili na správné místo. Při výrobě sáčku z role se ujistěte, že konec odstříženého kusu je na těsnicím liště.

### Sáček se tavi:

- Svařovací lišta mohla být během procesu těsnění příliš horká. Před dalším použitím nechte přístroj 20 s vychladnout. Pokud se sáček stále tavi, nechte přístroj před použitím 25 minut vychladnout s otevřeným víkem.



### Do zavakuovaného sáčku pronikl vzduch:

- Zkontrolujte těsnicí spoj. V sáčku může být díra nebo záhyb, kterým se do sáčku dostává vzduch. Sáček opatrně rozřízněte a znovu jej uzavřete nebo použijte zcela nový sáček.
- Ujistěte se, že se v sáčku nenachází vlhkost nebo tekutina z potravin. Možná bude nutné sáček rozříznout a znovu uzavřít nebo použít zcela nový sáček. Potraviny s přebytkem tekutin před vakuovým uzavřením částečně zmrazte.
- Ujistěte se, že v sáčku nejsou žádné potraviny s ostrými hranami, které by ho mohly propíchnout. Pokud najdete propíchnutý otvor, uzavřete položku do zcela nového sáčku.
- Ujistěte se, že se do oblasti těsnicí pásky nedostaly žádné kapaliny.
- Zkontrolujte, zda nejsou uvolněná, opotřebovaná nebo prasklá horní a dolní těsnění.
- Vlhkost potravin s vysokým obsahem tekutin brání správnému uzavření sáčku. Odstříhnete svár, očistěte otevřený konec sáčku a vyvakuujte a svařte sáček znovu.

### Na sáčku nelze vytvořit těsnicí spoj:

- Zkontrolujte, zda nejsou v předem zapečetěných sáčcích mezery, záhyby, záhyby nebo díry.
- Vlhkost potravin s vysokým obsahem tekutin brání správnému uzavření sáčku. Odstříhnete svár, očistěte otevřený konec sáčku a vyvakuujte a svařte sáček znovu.
- Ujistěte se, že jste sáček umístili na správné místo. Při výrobě sáčku z role se ujistěte, že konec odstříženého kusu je na těsnicí liště.
- Dejte spotřebiči čas na vychladnutí. Mezi vytvářením svárů vyčkejte alespoň 20 sekund.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Jmenovité napětí: 220–240 V~ 50 Hz

Jmenovitý příkon: 100 W

Doba svařování: 6–18 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](http://www.ecg-electro.eu).

Změna textu a technických parametrů vyhrazena.

## OHUTUSJUHISED

### Tutvuge põhjalikult ning säilitage edaspidiseks kasutamiseks!

**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 peab olema paigaldatud vastavalt kehtivatele EL elektrieskirjadele.
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. Elektrilöögi oht.

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.

**Märkus:** pitseerimise või vaakumpitseerimise vahel tuleb seadmel lasta alati 40 sekundit 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. Hoidke keevitusriba puhtana, et vältida toidu saastumist.
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 seadmega 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.

### Pealispind on kuum!

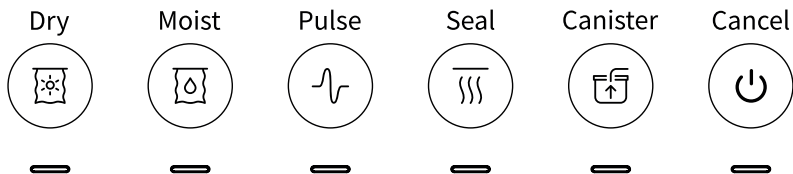
Sellisel viisil märgistatud pind muutub seadme kasutamisel kuumaks.



## SEADME PÕHIOMADUSED

- Eraldi vaakumrežiim kuiva ja märja toidu jaoks.
- Nupp imemise aja ja astme reguleerimiseks.
- Nupp toidu vaakumpakendamiseks konteineris.
- Rulli hoiukamber koos sisseehitatud kottlõikuriga.
- Kuni 4 mm laiune tihendus takistab õhulekkeid.
- On olemas funktsioon, mis võimaldab ainult koti sulgemist.
- Tihendusühenduse pikkus: MAX 30 cm
- Vaakum rõhk: -0,6 ~ -0,8 bar
- Eemaldatav toitejuhe
- Automaatne väljalülitamine pärast 5-minutilist tegevusetust.

## JUHTPANEELI KIRJELDUS



### DRY (kuivtoit)

Vajutage seda nuppu kuiva toidu vaakumpakendamiseks.

### MOIST (kõrgema niiskusega toiduained)

Vajutage seda nuppu niiske toidu vaakumpakendamiseks.

### PULSE (vaakum intensiivsus)

Nuppu kasutatakse õhu käsitsi väljatõmbamiseks kotist, ilma et tekiks liigend. Kui te hoiate nuppu all, väljutab seade õhku.

### SEAL (keevitamine)

Vajutage seda nuppu, et luua tihendusühendus (ilma õhu väljatõmbamiseta).

### CANISTER (väline tolmuimeja)

Vajutage seda nuppu, et õhk mahutist välja imeda. Sellise imemise jaoks on vaja kasutada imemisvoolikut ja spetsiaalset vaakumkasti, mis ei kuulu pakendisse.

### CANCEL (seadistatud programmi tühistamine või seadme uuesti sisselülitamine)

Vajutage nuppu, et peatada käimasolev väljatõmbamine/imemine.

## JUHTIMINE

See vaakummasin on varustatud maksimaalselt 5 meetri pikkuste rullide hoiukambriga ja sisseehitatud lõikuriga.

### Koti loomine

1. Avage kaas. Sisestage kotirulli hoiukambrisse ja tõmmake välja piisavalt kotimaterjali, et mahutada vaakumpakendatud ese koos varuga. Kasutades tihendusseadme sisestatud lõikurit, lõigake kotirullist soovitud pikkus. Veenduge, et lõikate sirgelt. Seejärel ühendage toitejuhe ja ühendage seade vooluvõrku.
2. Seadme sisselülitamiseks vajutage nuppu **Cancel**. Sinine tuli süttib.
3. Asetage lõigatud koti üks ots pitserile.
4. Sulgege kaas ja avaldage survet mõlemale küljele, kuni kuulete mõlemal küljel lukustuse klõpsatust. See sulgeb piisavalt ruumi nii keevitus- kui ka tolmuimeja funktsioonide jaoks.
5. Pärast kaane lukustamist vajutage nupule **Seal**, et teha ühendus ja vormida rulli teie valitud suurusega kotiks. Koti sulgemise ajal süttib valitud programmi märgutuli ja programm käivitub hetke pärast.
6. Pärast keevitamist kustub valgus programmi all ja süttib uuesti ikooni **Cancel** all. Vajutage seadme mõlemal küljel asuvaid lukustuse vabastusnuppe. Äsja loodud koti saab nüüd ohutult eemaldada.
7. Kohandatud suurusega kott on nüüd valmis vaakumpakendamiseks.

**HOIATUS:** Andke seadmele aega jahtumiseks. Oodake keevituste tegemise vahel vähemalt 20 sekundit. Seade lülitub automaatselt välja väga intensiivse kasutamise ajal, et vältida ülekuumenemist. Kui see juhtub, oodake 25 minutit, kuni seade jahtub.

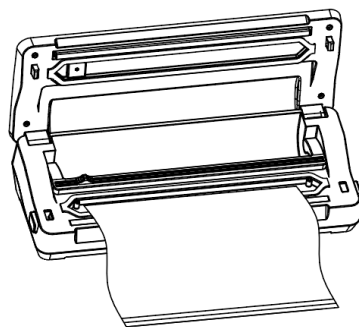
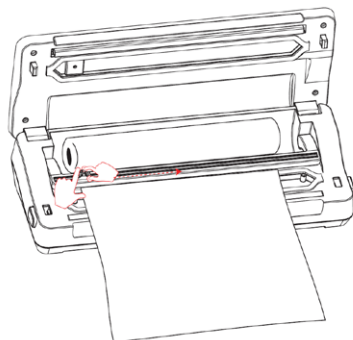
### Õhu väljatõmbamine vaakumkottidest

1. Asetage soovitud esemed eelnevalt valmistatud kotti või kohandatud suurusega kotti. Jätke koti sisu ja koti ülaosa vahele vähemalt 2 cm, et kott saaks kokku tõmbuda.
2. Avage kaas ja sisestage koti avatud ots õhu väljatõmbekambrisse.
3. Sulgege kaas ja avaldage survet mõlemale küljele, kuni kuulete mõlemal küljel lukustuse klõpsatust. See sulgeb piisavalt ruumi nii keevitus- kui ka tolmuimeja funktsioonide jaoks.
4. Vajutage soovitud nuppu märg- või kuivtoidu vaakumimiseks. Masin jätkab vaakumiga ja pärast õhu eemaldamist moodustab see tugeva ühtlase keevisõmbluse.
5. Kui tuli kustub, vajutage koti eemaldamiseks seadme mõlemal küljel olevatele vabastamisnuppudele.

### PULSE - vaakumi intensiivsuse seadistus

Kuna tavalise vaakumtöötuse puhul on rõhk seatud kõrgele, võivad mõned õrnad esemed vaakumkottide kõrge rõhu tõttu mõnikord kergesti hävida. Sellisel juhul saate kasutada funktsiooni **Pulse**, mis kontrollib vaakumi aega ja rõhku ning hoiab ära õrnade esemete purustamise. Seda funktsiooni saate kasutada ka märja toidu pakkimisel, et vältida vedeliku välja imemist.

1. Asetage soovitud esemed eelnevalt valmistatud kotti või kohandatud suurusega kotti. Jätke koti sisu ja koti ülaosa vahele vähemalt 2 cm, et kott saaks kokku tõmbuda.
2. Avage kaas ja sisestage koti avatud ots õhu väljatõmbekambrisse.
3. Sulgege kaas ja avaldage survet mõlemale küljele, kuni kuulete mõlemal küljel lukustuse klõpsatust. See sulgeb piisavalt ruumi nii keevitus- kui ka tolmuimeja funktsioonide jaoks.
4. Hoidke nuppu **Pulse** all, et reguleerida soovitud vaakum hilisemaks keevitamiseks.



5. Kui rõhk saavutab soovitud väärtuse, vajutage keevisliidese moodustamiseks nuppu SEAL.
6. Kui tuli kustub, vajutage koti eemaldamiseks seadme külgedel olevatele vabastamisnuppudele.

## CANISTER - Väline tolmuimeja

**MÄRKUS:** Konteinerid ega voolik ei kuulu komplekti.

1. Avage kork ja mahuti ning veenduge, et need on puhtad ja kuivad.
2. Asetage koostisosad konteinerisse. Ärge täitke konteinerit ääreni, et konteiner sulguks hästi.
3. Ühendage tolmuimeja ja konteiner voolikuga. Üks ots tuleb ühendada konteineri avausega ja teine tolmuimeja õhuühendusega, millel on märg **Accessory**.
4. Sulgege kaas ja avaldage survet mõlemale küljele, kuni kuulete mõlemal küljel lukustuse klõpsatust. See sulgeb piisavalt ruumi nii keevitus- kui ka tolmuimeja funktsioonide jaoks.
5. Õhu väljatõmbamise alustamiseks vajutage nuppu **Canister**.
6. Ekstraheerimisprotsessi tühistamiseks vajutage nuppu **Cancel**.
7. Kui on loodud piisav vaakum, seiskub seade automaatselt. Seejärel saab vooliku seadmest ja mahutist ohutult lahti ühendada.

## NÄPUNÄITEID JA NÕUANDEID TOIDU TOLMUIMEERIMISEKS JA HILISEMAKS VALMISTAMISEKS

Toiduvalmistamine, sulatamine ja soojendamine - toiduvalmistamine vaakumkotis aitab toidul säilitada oma maitse ja lihtsustab ka koristamist. Enam ei ole määrdunud potid. Kui kuumutate toitu mikrolaineahjus, kasutades vaakumpakke, siis augustage kott alati läbi, et kuum õhk pääseks välja. Vaakumkottides olevaid toiduaineid saab ka kuumutada, asetades need vette, mille temperatuur on madalam kui 75 °C.

**OLULINE TEAVE:** Sulatage toiduained alati külmikus või mikrolaineahjus - ärge sulatage kergesti riknevat toatoitu toatemperatuuril.

### Näpunäiteid liha ja kala vaakumpüüdmiseks

Proovige liha ja kala enne vaakumpakendamist 1-2 tundi ette külmutada. See aitab kalalihhal säilitada oma mahlakust.

Kui külmutamine ei ole võimalik, asetage kokkuvolditud paberist salvrätik toidu ja koti ülaosa vahele. Jäta kotti paberrätik, et imeda üleliigne niiskus ja mahlad vaakumpakendamise ajal.

### Näpunäiteid juustu vaakumpüüdmiseks

Pakendage juust pärast iga tarbimist vaakumpakendisse. Kui teete oma koti veidi pikemaks kui vaja, saate selle pärast iga kasutuskorda uuesti sulgeda.

**OLULINE TEAVE:** Pehmeid juustusid ei tohiks kunagi vaakumpakendada anaeroobsete bakterite tekke ohu tõttu.

### Näpunäiteid köögiviljade tolmuimeerimiseks

Blanšeerimine on protsess, mis tuleks läbi viia enne köögiviljade vaakumpakendamist. See protsess peatab ensüümide toime, mis võib põhjustada maitse, värvi ja tekstuuri kadumist. Köögiviljade blanšeerimiseks asetage need keevasse vette või mikrolaineahju, kuni need on keedetud, kuid veel krõbedad. Lehtköögiviljade ja herneste pleegitamine võib kesta 1-2 minutit, herneste, tükeldatud suvikõrvtsate või brokoli puhul 3-4 minutit, porgandite puhul umbes 5 minutit ja maisi puhul 7-11 minutit. Pärast blanšeerimist kastke köögiviljad külma vette, et peatada keetmisprotsess.

**MÄRKUS:** Kõik köögiviljad (sealhulgas brokoli, rooskapsas, kapsas, lillkapsas, lehtkapsas ja naeris) eraldavad säilitamise ajal loomulikult gaase. Seetõttu on kõige parem neid pärast blanšeerimist sügavkülmas hoida.

## Veel köögiviljade kohta

Köögiviljad on suurepärase kandidaat portsjonite kontrollimiseks. Köögiviljade säilitamisel proovige neid eelnevalt 1-2 tunniks külmutada ja seejärel jagada need vaakumpakendites söögiportsjoniteks. Pärast vaakumpakendamist asetage need tagasi sügavkülma.

**OLULINE TEAVE:** Värskeid seeni, sibulat ja küüslauku ei tohiks kunagi vaakumpakendada anaeroobsete bakterite ohu tõttu.

## Nõuanded lahtise toidu valmistamiseks

Kui pakendate lahtiseid toiduaineid, näiteks jahu, vaakumpakendisse, on kõige parem kasutada nende originaalpakendeid. Peen tolm võib masinasse imbuda ja põhjustada piisavat kahju, et lühendada tihendi kasutusiga.

## Nõuanded vedelike valmistamiseks

Enne vedeliku, näiteks puljongi vaakumpakendamist külmutage see küpsetusnõus, jääkuubikutaldrikul või muus sobivas mahutis, kuni see on tahke. Eemaldage külmutatud vedelik konteinerist, pange see kotti ja hoidke sügavkülmas. Kui soovite kotti kasutada, lõigake nurk ära ja pange see mikrolaineahju või vette temperatuuril alla 75 °C.

## HOOLDAMINE JA PUHASTAMINE

- Enne puhastamist ühendage toitejuhe alati toitevõrgust lahti!
- Ärge sukeldage seadet vette!
- Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid.
- Pühkige seadme kate pehme, niiske lapiga.
- Vaakumkambrī puhastamiseks toidu- või vedelikujääkidest kasutage paberrätikut.
- Enne seadme taasühendamist ja kasutamist kuivatage kõik osad põhjalikult.
- Jätke ülemine kaas lukustamata, kui seadet ei kasutata.

## VEAOTSING

### Kui vajutate mõnda keevitus/imamiskäskude nuppu, ei juhtu midagi:

- Veenduge, et toitejuhe on nõuetekohaselt ühendatud seinapistikuga.
- Kontrollige, et toitepistikupesa toimib nõuetekohaselt, ühendades sinna muu seadme. Kui mitte, kontrollige oma kodu kaitsmeid.
- Veenduge, et kott on vaakumkambris õigesti allapoole asetatud.
- Vajutage kaane mõlemale küljele ja veenduge, et see on lukustunud.
- Oodake 25 minutit, kuni seade on jahtunud, ja proovige siis uuesti kasutada.

### Õhu väljatõmbamine puudub:

- Kontrollige eelsuletud kotte lünkade, voltide, kortsude või aukude suhtes.
- Kontrollige, kas ülemised ja alumised tihendid on lövdad, kulunud või pragunenud.
- Suure vedelikusaldusega toiduained võivad takistada koti korralikku sulgumist. Lõigake tihend ära, puhastage koti avatud ots ja tekitage vaakum ja tihendage kott uuesti.
- Kontrollige, et kott oleks õigesti vaakumkambris sisestatud.
- Veenduge, et panete koti õigesse kohta. Kui teete koti rullist, veenduge, et lõigatud tüki ots on tihenduspulgal.

### Kott sulab:

- Kevvitusriba võis olla tihendamise ajal liiga kuum. Laske seadmel enne uuesti kasutamist 20 sekundit jahtuda. Kui kott on veel sulav, laske enne kasutamist 25 minutit avatud kaanega jahtuda.

### Vaakumkotti on sattunud õhku:

- Kontrollige tihendusliidet. Kotis võib olla auk või korts, mille kaudu õhk kotti siseneb. Lõigake kott ettevaatlikult lahti ja sulgege see uuesti või kasutage täiesti uut kotti.
- Veenduge, et kotis ei oleks niiskust ega toidu vedelikku. Võimalik, et peate koti lahti lõikama ja uuesti sulgema või kasutama täiesti uut kotti. Külmutage toiduained enne vaakumpakendamist osaliselt koos liigse vedelikuga.
- Veenduge, et kotis ei ole teravate servadega toiduaineid, mis võiksid koti läbi lüüa. Kui leiate läbilöödud augu, pitseerige ese täiesti uude kotti.
- Veenduge, et tihenduslinde piirkonda ei ole sattunud vedelikke.
- Kontrollige, kas ülemised ja alumised tihendid on lödvad, kulunud või pragunenud.
- Suure vedelikuga toiduainetes olev niiskus takistab koti korralikku sulgumist. Lõigake tihend ära, puhastage koti avatud ots ja tekitage vaakum ja tihendage kott uuesti.

### Kotti ei ole võimalik moodustada tihendusliidet:

- Kontrollige eelsuletud kotte lünkade, voltide, kortsude või aukude suhtes.
- Suure vedelikuga toiduainetes olev niiskus takistab koti korralikku sulgumist. Lõigake tihend ära, puhastage koti avatud ots ja tekitage vaakum ja tihendage kott uuesti.
- Veenduge, et panete koti õigesse kohta. Kui teete koti rullist, veenduge, et lõigatud tüki ots on tihenduspulgal.
- Andke seadmele aega jahtumiseks. Oodake keevituste tegemise vahel vähemalt 20 sekundit.

## TEHNILISED ANDMED

Nimipinge: 220–240 V~ 50 Hz

Nimivõimsus: 100 W

Tihendusaeg: 6-18 sekundit

Vaakumpakendamise ja tihendamise aeg: 10-20 sekundit

## KASUTAMINE JA KASUTUSEST KÕRVALDAMINE

Pakkepaber ja lainepapp – viige jäätmejaama. Pakkekiled, PE kotid, plastist osad – visake plasti utiliseerimiskonteineritesse.

### 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 pakendil 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 tootele nõuetekohase 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.

Kasutusjuhend on kättesaadav Internetis [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) veebilehel.

Teksti ja tehniliste parameetrite muutmise õigused on kaitstud.



08/05





## SIGURNOSNE UPUTE

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću uporabu!

**Pozor:** Mjere opreza i upute ne pokrivaju sve moguće uvjete 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. Zbog toga 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 uporabi električnih uređaja uvijek se trebaju poštovati temeljne sigurnosne upute među kojima su i sljedeće:

1. Provjerite odgovara li napon struje na vašoj utičnici onomu koji je naveden na pločici vašeg uređaja, te je li utičnica pravilno uzemljena. Utičnica mora biti ugrađena prema zahtjevima nacionalnih 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 svakog postupka održavanja isključite kabel napajanja 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.
- Opres:** između zavarivanja ili vakuumskog zavarivanja, uređaj se uvijek mora hladiti 40 sekundi.
12. Kabel se mora pružati tako da ne dolazi u dodir s vrućim predmetima i 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 kontaminaciju 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:** Djecasenesmijuigratiambalažnimmaterijalom. Nemojte dopustiti djeci da se igraju plastičnim vrećicama. Postoji opasnost od gušenja.

## Vruća površina!

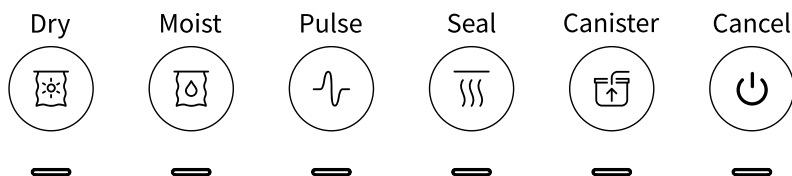
Ovako označene površine tijekom uporabe postavnu vruće.



## GLAVNE ZNAČAJKE UREĐAJA

- Odvojeni vakuumski način rada za suhu i mokru hranu.
- Tipka za kontrolu vremena i stupnja usisavanja.
- Tipka za vakumiranje hrane u spremniku.
- Komora za odlaganje rola s ugrađenim rezačem vrećica.
- Brtvljenje do širine od 4 mm sprječava curenje zraka.
- Postoji funkcija koja omogućuje samo brtvljenje vrećice.
- Duljina brtvenog spoja: MAKS. 30 cm
- Vakuumski tlak: -0,6 ~ -0,8 bara
- Odvojivi kabel napajanja
- Automatsko isključivanje nakon 5 minuta neaktivnosti.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### DRY (suha hrana)

Pritisnite ovu tipku za usisavanje suhe hrane.

### MOIST (namirnice s višom vlažnošću)

Pritisnite ovu tipku za usisavanje mokre hrane.

### PULSE (intenzitet vakuuma)

Tipka se koristi za ručno izvlačenje zraka iz vrećice bez stvaranja spoja. Uređaj će ispuštati zrak dok držite tipku pritisnutom.

### SEAL (zavarivanje)

Pritisnite ovu tipku kako biste stvorili brtveni spoj (bez usisavanja zraka).

### CANISTER (vanjsko usisavanje)

Pritisnite ovu tipku za odvod zraka iz spremnika. Za ovu vrstu usisavanja treba koristiti usisnu cijev i posebne vakuumske kutije, koje nisu uključene.

### CANCEL (poništanje podešenog programa ili ponovno uključivanje uređaja)

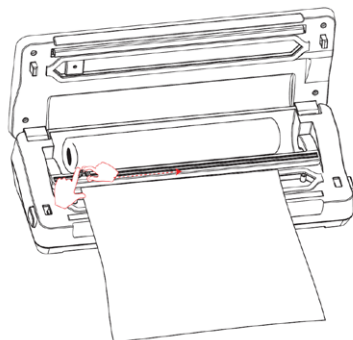
Pritisnite tipku za zaustavljanje usisavanja/usisavanja u tijeku.

## UPRAVLJANJE

Ovaj usisavač opremljen je komorom za pohranu svitaka maksimalne duljine 5 metara i ugrađenim rezačem.

### Izrada vrećice

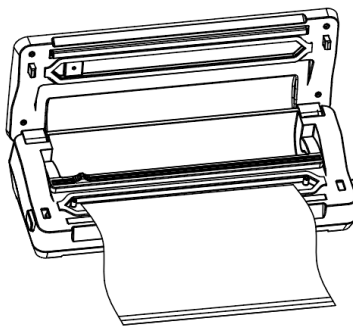
1. Otvorite poklopac. Stavite rolu vrećice u prostor za pohranu role i izvucite dovoljno materijala vrećice za smještaj vakuumski pakiranog predmeta s marginom. Pomoću umetnutog rezača na uređaju za brtvljenje odrežite željenu duljinu od valjka vrećice. Pobrinite se da režete ravno. Zatim priključite kabel napajanja i uređaj u utičnicu.
2. Pritisnite tipku **Cancel** za uključivanje stroja. Uključi se plavo svjetlo.
3. Postavite jedan kraj vreće za rezanje na brtvenu šipku.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ga s obje strane dok ne čujete klik brave na svakoj strani. To će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
5. Nakon zaključavanja poklopca, pritisnite tipku za **Seal** kako biste stvorili spoj i iz role izradite vrećicu odabrane veličine. Tijekom postupka brtvljenja vrećice svijetli indikator odabranog programa i nakon nekog vremena program se pokreće.
6. Nakon zavarivanja, svjetlo ispod programa se isključuje i ponovno svijetli pod ikonom **Cancel**. Pritisnite tipke za otpuštanje brave s obje strane uređaja. Sada se novostvorena vrećica može sigurno ukloniti.
7. Vrećica prilagođene veličine sada je spremna za vakuumsko brtvljenje.



**UPOZORENJE:** Dajte uređaju vremena da se ohladi. Pričekajte najmanje 20 sekundi između zavara. Pri vrlo intenzivnoj uporabi uređaj se automatski isključuje kako bi se spriječilo pregrijavanje. Ako se to dogodi, pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi.

### Odvod zraka iz vakuumske vrećice

1. Stavite željene predmete u unaprijed izrađenu vrećicu ili vrećicu vlastite veličine. Ostavite razmak od najmanje 2 cm između sadržaja i gornjeg ruba vrećice kako bi se vrećica mogla skupiti.
2. Otvorite poklopac i umetnite otvoreni kraj vrećice u komoru za usisavanje zraka.
3. Zatvorite poklopac i pritisnite ga s obje strane dok ne čujete klik brave na svakoj strani. To će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
4. Pritisnite željenu tipku za usisavanje mokre ili suhe hrane. Uređaj će nastaviti usisavati i formirati snažan jednoličan zavar kada se zrak ukloni.
5. Kad se svjetlo ugasi, pritisnite tipke za otpuštanje s obje strane uređaja kako biste uklonili vrećicu.



### PULSE – podešavanje intenziteta vakuuma

Zbog činjenice da je tlak tijekom normalne funkcije usisavanja podešen na visoku vrijednost, neki osjetljivi predmeti ponekad se mogu lako uništiti visokim tlakom u vakuumskim vrećicama. U tom slučaju možete upotrijebiti **Pulse** funkciju koja kontrolira vrijeme i tlak vakuuma i sprječava drobljenje osjetljivih predmeta. Ovu funkciju možete koristiti i pri pakiranju mokre hrane kako biste spriječili isisavanje tekućine.

1. Stavite željene predmete u unaprijed izrađenu vrećicu ili vrećicu vlastite veličine. Ostavite razmak od najmanje 2 cm između sadržaja i gornjeg ruba vrećice kako bi se vrećica mogla skupiti.
2. Otvorite poklopac i umetnite otvoreni kraj vrećice u komoru za usisavanje zraka.
3. Zatvorite poklopac i pritisnite ga s obje strane dok ne čujete klik brave na svakoj strani. To će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.

4. Pritiskom na **Pulse** gumb regulirate potreban vakuum za naknadno brtvljenje spoja.
5. Kada tlak dosegne željenu vrijednost, pritisnite tipku za brtvljenje kako biste stvorili zavareni spoj.
6. Kad se svjetlo ugasi, pritisnite tipke za otpuštanje na bočnim stranama uređaja kako biste uklonili vrećicu.

## CANISTER – Vanjsko usisavanje

**NAPOMENA:** Kontejneri i cijevi nisu uključeni.

1. Otvorite poklopac i spremnik te provjerite jesu li čisti i suhi.
2. Stavite sastojke u spremnik. Ne punite spremnik do vrha kako bi se spremnik dobro brtvio.
3. Spojite usisavač i spremnik pomoću crijeva. Jedan kraj mora biti spojen na otvor spremnika, a drugi na priključak za zrak na usisavaču s oznakom **Accessory**.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ga s obje strane dok ne čujete klik brave na svakoj strani. To će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
5. Pritisnite tipku **Canister** za pokretanje postupka odvoda zraka.
6. Da biste otkazali postupak ekstrakcije, pritisnite tipku **Cancel**.
7. Čim se stvori dovoljna količina vakuuma, uređaj se automatski zaustavlja. Tada je moguće sigurno odspojiti crijevo s uređaja i spremnika.

## SAVJETI I TRIKOVI ZA USISAVANJE HRANE I NAKNADNU PRIPREMU

Kuhanje, odmrzavanje i podgrijavanje – kuhanje u vakuumskoj vrećici pomaže da hrana zadrži svoj okus i također olakšava čišćenje. Nema više prljavih lonaca. Kada zagrijavate hranu u mikrovalnoj pećnici pomoću vakuumskih vrećica, uvijek probušite vrećicu kako biste omogućili da vrući zrak izađe. Hranu možete zagrijati i u vakuuskim vrećicama tako da je stavite u vodu na niskoj temperaturi ispod 75 °C.

**VAŽNO:** Uvijek odmrznite hranu u hladnjaku ili mikrovalnoj pećnici – nemojte odmrzavati kvarljivu hranu na sobnoj temperaturi.

### Savjeti za usisavanje mesa i ribe

Pokušajte zamrznuti meso i ribu prije usisavanja 1–2 sata unaprijed. To pomaže ribi da ostane sočna. Ako zamrzavanje nije moguće, stavite presavijeni papirnati ubrus između hrane i vrha vrećice. Ostavite papirnati ručnik u vrećici kako biste upili višak vlage i sokova tijekom vakuuskog pakiranja.

### Savjeti za usisavanje sira

Vakuuski omotajte sir nakon svake konzumacije. Ako vrećicu napravite samo malo duljom nego što je potrebno, možete je ponovno zatvoriti nakon svake uporabe.

**VAŽNO:** Zbog rizika od anaerobnih bakterija, mekani sirevi nikada ne smiju biti vakuumirani.

### Savjeti za usisavanje povrća

Blanširanje je postupak koji treba provesti prije vakuuskog pakiranja povrća. Ovaj proces zaustavlja djelovanje enzima, što može dovesti do gubitka okusa, boje i teksture. Da biste blanširali povrće, stavite ga u kipuću vodu ili u mikrovalnu pećnicu dok se ne skuha, ali još uvijek hrskavo. Vrijeme blanširanja može biti od 1 do 2 minute za lisnato povrće i grašak; 3 do 4 minute za grašak, nasjeckane tikvice ili brokulu; oko 5 minuta za mrkvu; i 7 do 11 minuta za klipove kukuruza. Nakon blanširanja, uronite povrće u hladnu vodu kako biste zaustavili postupak kuhanja.

**NAPOMENA:** Svo povrće (uključujući brokulu, prokulice, kupus, cvjetaču, kupus i repu) prirodno oslobađa plinove kada se skladišti. Stoga ih je najbolje pohraniti u zamrzivač nakon blanširanja.

### Saznajte više o povrću

Povrće je odličan kandidat za kontrolu porcija. Prilikom skladištenja povrća, pokušajte ih zamrznuti 1 do 2 sata unaprijed, a zatim ih podijeliti na porcije hrane u vakuuskim vrećicama. Vratite ih u zamrzivač nakon vakumiranja.

**VAŽNO:** Svježe gljive, luk i češnjak nikada ne smiju biti vakuumirani zbog rizika od anaerobnih bakterija.

## Savjeti za pripremu rasute hrane

Prilikom vakuumske pakiranja rasutih namirnica, kao što je brašno, najbolje je koristiti njihovu originalnu ambalažu unutar vakuumskih vrećica. Fina prašina može biti usisana u stroj i uzrokovati dovoljnu štetu kako bi se skratio vijek trajanja brtve.

## Savjeti za pripremu tekućina

Prije usisavanja tekućine, kao što je juha, prethodno je zamrznite u posudi za pečenje, posudi za kockice leda ili drugoj prikladnoj posudi dok se ne stvrdne. Izvadite zamrznutu tekućinu iz spremnika, usisajte u vrećice i pohranite u zamrzivač. Kada želite upotrijebiti vrećicu, odrežite kut i stavite je u mikrovalnu pećnicu ili u vodu s temperaturom ispod 75 °C.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Prije čišćenja, uvijek isključite aparat iz napajanja.
- Ne uranjajte uređaj u vodu.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.
- Obrišite poklopac uređaja mekom vlažnom krpom.
- Za čišćenje vakuumske komore od ostataka hrane ili tekućine uzmite papirnate ubruse.
- Temeljito osušite sve dijelove prije ponovnog spajanja i rukovanja instrumentom.
- Kada se ne koristi, ostavite gornji poklopac uređaja otklučan.

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

### Nakon pritiska jedne od naredbenih tipki za zavarivanje / usisavanje, ništa se ne događa:

- Provjerite je li utikač napajanja pravilno spojen na električnu utičnicu.
- Ispravnost izvora energije možete provjeriti uključivanjem nekog drugog uređaja. Ako ne, provjerite osiguranje u svom domu.
- Provjerite je li vrećica u vakuumskoj komori pravilno postavljena prema dolje.
- Pritisnite obje strane poklopcu kako biste bili sigurni da je zaključan na mjestu.
- Pričekajte 25 minuta da se uređaj ohladi, a zatim ga pokušajte ponovno upotrijebiti.

### Nema usisavanja zraka:

- Provjerite da nema praznina, nabora, nabora ili rupa u prethodno zapečaćenim vrećicama.
- Provjerite ima li labavih, istrošenih ili napuknutih gornjih i donjih brtvi.
- Namirnice s visokim sadržajem tekućine mogu spriječiti pravilno zatvaranje vrećice. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj vrećice i ponovo vakuumirajte i zavarite vrećicu.
- Provjerite je li vrećica pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
- Obavezno stavite vrećicu na pravo mjesto. Prilikom izrade vrećice od role, pobrinite se da kraj odrezanog komada bude na brtvenoj šipci.

### Vrećica se rastaljuje:

- Šipka za zavarivanje možda je bila prevruća tijekom postupka brtvljenja. Ostavite instrument da se ohladi 20 sekundi prije ponovne uporabe. Ako se vrećica i dalje topi, ostavite instrument da se ohladi s otvorenim poklopcem 25 minuta prije uporabe.

### Zrak je iscurio u vakuumiranu vrećicu:

- Provjerite brtveni spoj. U vrećici može biti rupa ili nabor kroz koji zrak ulazi u vrećicu. Pažljivo izrežite vrećicu i ponovno je zatvorite ili upotrijebite potpuno novu vrećicu.
- Pazite da u vrećici nema vlage ili tekućine iz hrane. Možda ćete morati izrezati i ponovno zatvoriti vrećicu ili upotrijebiti potpuno novu vrećicu. Djelomično zamrznite hranu s viškom tekućine prije vakumiranja.
- Pobrinite se da u vrećici nema hrane s oštrim rubovima koji bi je mogli probiti. Ako pronađete probušenu rupu, zatvorite predmet u potpuno novu vrećicu.

- Pazite da tekućine ne uđu u područje brtvene trake.
- Provjerite ima li labavih, istrošenih ili napuknutih gornjih i donjih brtvi.
- Vlaga u hrani s visokim sadržajem tekućine sprječava pravilno zatvaranje vrećice. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj vrećice i ponovo vakuumirajte i zavarite vrećicu.

### Na vrećici nije moguće stvoriti brtveni spoj:

- Provjerite da nema praznina, nabora, nabora ili rupa u prethodno zapečaćenim vrećicama.
- Vlaga u hrani s visokim sadržajem tekućine sprječava pravilno zatvaranje vrećice. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj vrećice i ponovo vakuumirajte i zavarite vrećicu.
- Obavezno stavite vrećicu na pravo mjesto. Prilikom izrade vrećice od role, pobrinite se da kraj odrezanog komada bude na brtvenoj šipci.
- Dajte uređaju vremena da se ohladi. Pričekajte najmanje 20 sekundi između zavara.

## TEHNIČKI PODACI

Nazivni napon: 220–240 V~ 50 Hz

Nazivna snaga: 100 W

Vrijeme zavarivanja: 6 – 18 sekundi

Vrijeme vakuumiranja sa zavarivanjem: 10 – 20 sekundi

## OPORABA I ZBRINJAVANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakiranje, vrećice od polietilena i plastične dijelove odložite u kontejnere za plastiku.

## ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VIJEKA

**Odlaganje otpada električne i elektroničke opreme (primjenjivo u državama članicama EU i drugim europskim zemljama koje su uspostavile sustave razvrstavanja otpada)**

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne smije zbrinjavati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mjesto određeno za recikliranje električne i elektroničke opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprječavate negativne utjecaje na zdravlje ljudi i okoliš. Reciklažom materijala pomažete očuvanje prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružit će vam lokalne vlasti, organizacija za prerađivanje kućnog otpada ili prodajno mjesto na kojem ste kupili proizvod.



08/05



Ovaj proizvod je usklađen s direktivama EU o elektromagnetskoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Pravo na izmjenu teksta i tehničkih parametara je pridržano.

## DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

**Rūpīgi izlasiet un saglabāriet turpmākai uzziņai!**

**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. 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 jābūt uzstādītai saskaņā ar spēkā esošajiem elektriskajiem standartiem.
2. Nekad neizmantojiet vakuuma iepakotāju, ja barošanas vads ir bojāts. Visi remontdarbi, tostarp vada nomainīšana, 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 uzglabāriet 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.
- Piezīme:** starp blīvēšanu vai vakuumblīvēšanu 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 metināšanas lenti tīru, lai novērstu pārtikas piesārņošanu.
  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, sensorās 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.

## Karsta virsma!

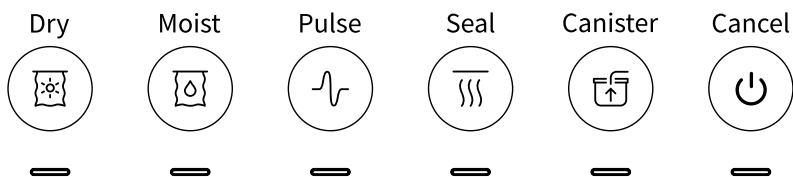
Šādi atzīmētās virsmas lietošanas laikā sakarst.



## IERĪCES GALVENĀS FUNKCIJAS

- Atsevišķs vakuuma režīms sausai un mitrai pārtikai.
- Poga putekļsūkņēšanas laika un pakāpes regulēšanai.
- Poga pārtikas produktu vakuuma noslēgšanai traukā.
- Ruļļu glabāšanas kamera ar iebūvētu maisiņu griezēju.
- Līdz 4 mm plats blīvējums novērš gaisa noplūdi.
- Ir funkcija, kas ļauj tikai aizzīmogot maisiņu.
- Blīvējuma savienojuma garums: MAX 30 cm
- Vakuuma spiediens: -0,6 ~ -0,8 bar
- Noņemams strāvas vads
- Automātiska izslēgšanās pēc 5 neaktivitātes minūtēm.

## VADĪBAS PANEĻA APRAKSTS



### DRY (sausā barība)

Nospiediet šo pogu, lai vakuumizētu sauso pārtiku.

### MOIST (pārtika ar paaugstinātu mitruma līmeni)

Nospiediet šo pogu, lai vakuumizlīmētu mitru pārtiku.

### PULSE (vakuuma intensitāte)

Poga tiek izmantota, lai manuāli izņemtu gaisu no maisa, neradot savienojumu. Ierīce izvada gaisu, kamēr turat nospiestu pogu.

### SEAL (metināšana)

Nospiediet šo pogu, lai izveidotu hermētisku savienojumu (bez gaisa izvadišanas).

### CANISTER (ārējā vakuumēšana)

Nospiediet šo pogu, lai izsūktu gaisu no tvertnes. Šāda veida sūkņēšanai ir jāizmanto sūkņēšanas šļūtene un īpašas vakuuma kastes, kas nav iekļautas komplektācijā.

### CANCEL (iestatītās programmas atcelšana vai ierīces atkārtota ieslēgšana)

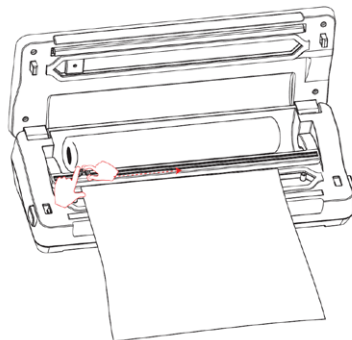
Nospiediet pogu, lai pārtrauktu notiekošo ekstrakciju/vakuumēšanu.

## VADĪBA

Šī vakuuma mašina ir aprīkota ar kameru ruļļu uzglabāšanai, kuru maksimālais garums ir 5 metri, un iebūvētu griezēju.

### Somas izveide

1. Atveriet vāku. Ievietojiet maisiņa rulli ruļļa uzglabāšanas nodalījumā un izvelciet pietiekami daudz maisiņa materiāla, lai tajā varētu ievietot vakuumā iepakoto izstrādājumu ar rezervi. Izmantojot aizzīmogošanas ierīci ievietoto griezēju,



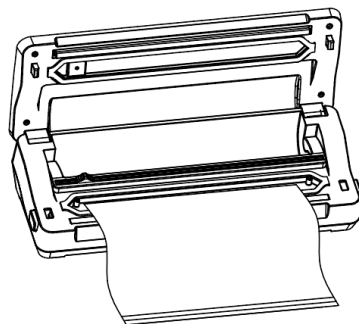
nogrieziet vajadzīgo garumu no maisiņa ruļļa. Pārlicinieties, ka griezum ir taisns. Pēc tam pievienojiet strāvas vadu un pievienojiet ierīci strāvas kontaktligzdai.

2. Nospiediet pogu **Cancel**, lai ieslēgtu ierīci. Tiks iedegta zilā gaisma.
3. Uzlieciet vienu sagrieztā maisiņa galu uz blīvēšanas stieņa.
4. Aizveriet vāku un spiediet uz abām pusēm, līdz dzirdat, ka abās pusēs atskan bloķēšanas klikšķis. Tas aizver pietiekami daudz vietas gan metināšanas, gan vakuumēšanas funkcijām.
5. Pēc vāka aizvēršanas nospiediet pogu **Seal**, lai izveidotu savienojumu un no ruļļa izveidotu izvēlētā izmēra maisiņu. Maisiņu blīvēšanas procesa laikā iedegsies izvēlētās programmas indikators, un pēc brīža programma sāksies.
6. Pēc metināšanas lampiņa zem programmas nodziest un atkal iedegas zem ikonas **Cancel**. Nospiediet bloķēšanas atbrīvošanas pogas abās ierīces pusēs. Tagad jaunizveidoto maisiņu var droši izņemt.
7. Pielāgotā izmēra maisiņš tagad ir gatavs vakuuma aizzimogšanai.

**BRĪDINĀJUMS!** Dodiet ierīcei laiku atdzist. Starp metinājumu veikšanas reizēm pagaidiet vismaz 20 sekundes. Ļoti intensīvas lietošanas laikā ierīce automātiski izslēdzas, lai novērstu pārkaršanu. Ja tā notiek, pagaidiet 25 minūtes, līdz ierīce atdziest.

## Gaisa izsūkņšana no vakuuma maisiem

1. Ievietojiet vēlamos priekšmetus iepriekš sagatavotā maisiņā vai pielāgota izmēra maisiņā. Atstājiet vismaz 2 cm attālumu starp saturu un maisiņa augšdaļu, lai maisiņš varētu sarauties.
2. Atveriet vāku un ievietojiet maisiņa atvērto galu gaisa nosūces kamerā.
3. Aizveriet vāku un spiediet uz abām pusēm, līdz dzirdat, ka abās pusēs atskan bloķēšanas klikšķis. Tas aizver pietiekami daudz vietas gan metināšanas, gan vakuumēšanas funkcijām.
4. Nospiediet vajadzīgo pogu, lai vakuumētu mitru vai sausu pārtiku. Iekārta turpinās vakuumēt, un pēc gaisa aizvākšanas izveidosies spēcīga viendabīga šuve.
5. Kad lampiņa nodziest, nospiediet atbrīvošanas pogas abās ierīces pusēs, lai izņemtu maisiņu.



## PULSE - vakuuma intensitātes iestatījums

Tā kā parastā vakuumēšanas režīmā spiediens ir iestatīts uz augstu vērtību, dažkārt vakuuma maisos augstais spiediens var viegli sabojāt dažus delikātus priekšmetus. Šādā gadījumā varat izmantot **Pulse** funkciju, kas kontrolē vakuuma darbības laiku un spiedienu un novērš smalku priekšmetu saspiešanu. Šo funkciju var izmantot arī tad, kad iepakojat mitru pārtiku, lai novērstu šķidruma izsūkšanu.

1. Ievietojiet vēlamos priekšmetus iepriekš sagatavotā maisiņā vai pielāgota izmēra maisiņā. Atstājiet vismaz 2 cm attālumu starp saturu un maisiņa augšdaļu, lai maisiņš varētu sarauties.
2. Atveriet vāku un ievietojiet maisiņa atvērto galu gaisa nosūces kamerā.
3. Aizveriet vāku un spiediet uz abām pusēm, līdz dzirdat, ka abās pusēs atskan bloķēšanas klikšķis. Tas aizver pietiekami daudz vietas gan metināšanas, gan vakuumēšanas funkcijām.
4. Turiet nospiešu **Pulse** pogu, lai regulētu vēlamo vakuumu turpmāki savienojuma metināšanai.
5. Kad spiediens sasniedz vēlamo vērtību, nospiediet SEAL pogu, lai izveidotu metināto savienojumu.
6. Kad lampiņa nodziest, nospiediet atbrīvošanas pogas ierīces sānos, lai izņemtu maisiņu.

## CANISTER - Ārējā vakuumēšana

**PIEZĪME:** Tvertnes un šļūtene nav iekļautas komplektācijā.

1. Atveriet vāciņu un tvertni un pārlicinieties, ka tie ir tīri un sausi.
2. Ievietojiet sastāvdaļas traukā. Neaizpildiet trauku līdz malām, lai trauks labi noslēgtos.
3. Savienojiet putekļsūcēju un tvertni ar šļūteni. Vienam galam jābūt savienotam ar tvertnes atveri, bet otram - ar putekļsūcēja gaisa pieslēgumu, kas marķēts kā **Accessory**.

4. Aizveriet vāku un spiediet uz abām pusēm, līdz dzirdat, ka abās pusēs atskan bloķēšanas klikšķis. Tas aizver pietiekami daudz vietas gan metināšanas, gan vakuumēšanas funkcijām.
5. Nospiediet **Canister** pogu, lai uzsāktu gaisa ekstrakcijas procesu.
6. Lai atceltu ekstrakcijas procesu, nospiediet pogu **Cancel**.
7. Kad ir izveidots pietiekams vakuums, ierīce automātiski apstājas. Šļūteni var droši atvienot no ierīces un tvērtēs.

## PADOMI UN IETEIKUMI PAR PĀRTIKAS PRODUKTU VAKUUMĒŠANU UN TURPMĀKO SAGATAVOŠANU

Ēdiena gatavošana, atkausēšana un atkārtota sildīšana - gatavošana vakuuma maisiņā palīdz saglabāt ēdiena garšu, kā arī atvieglo tīrīšanu. Nekādu netīru podiņu. Sildot ēdienu mikroviļņu krāsnī, izmantojot vakuuma maisiņus, vienmēr caurduriet maisiņu, lai izplūstu karstais gaiss. Vakuuma maisiņos ievietoto pārtiku var arī uzsilīt, ievietojot to ūdenī zemākā temperatūrā, kas zemāka par 75 °C.

**SVARĪGI:** Vienmēr atkausējiet pārtiku ledusskapī vai mikroviļņu krāsnī - neatkausējiet ātri bojājošos produktus istabas temperatūrā.

### Padomi gaļas un zivju vakuumēšanai

Mēģiniet gaļu un zivis sasaldēt 1-2 stundas iepriekš pirms iesaiņošanas vakuumiepakojumā. Tas palīdz zivju gaļai saglabāt sulīgumu.

Ja sasaldēšana nav iespējama, starp ēdienu un maisiņa augšdaļu ievietojiet salocītu papīra salveti. Atstājiet maisiņā papīra dvieli, lai absorbētu lieko mitrumu un sulas vakuumiepakojšanas laikā.

### Padomi par siera vakuumēšanu

Pēc katra patēriņa sieru iepakojiet vakuumā. Ja soma ir tikai nedaudz garāka, nekā nepieciešams, pēc katras lietošanas reizes to var atkārtoti aiztaisīt.

**SVARĪGI:** Mikstos sierus nedrīkst iesaiņot vakuumā, jo pastāv anaerobo baktēriju risks.

### Padomi dārzeņu vakuumēšanai

Blanšēšana ir process, kas jāveic pirms dārzeņu iepakojšanas vakuumā. Šis process aptur fermentu darbību, kas var izraisīt aromāta, krāsas un konsistences zudumu. Lai blanšetētu dārzeņus, ievietojiet tos verdošā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī, līdz tie ir vārīti, bet joprojām kraukšķīgi. Lapu zaļumus un zirņus blanšējiet 1-2 minūtes, zirņus, sagrieztus cukini vai brokoļus - 3-4 minūtes, burkānus - aptuveni 5 minūtes, kukurūzas graudus - 7-11 minūtes. Pēc blanšēšanas iegremdējiet dārzeņus aukstā ūdenī, lai apturētu vārīšanas procesu.

**PIEZĪME:** Visi dārzeņi (tostarp brokoļi, Briseles kāposti, kāposti, ziedkāposti, kāposti un rāceņi) uzglabāšanas laikā dabiski izdala gāzes. Tāpēc pēc blanšēšanas tos vislabāk uzglabāt saldētavā.

### Vairāk par dārzeņiem

Dārzeņi ir lieliski piemēroti porciju kontrolei. Uzglabājot dārzeņus, mēģiniet tos iepriekš sasaldēt 1 līdz 2 stundām un pēc tam sadalīt maltītes porcijās vakuuma maisiņos. Pēc vakuumiepakojšanas tos ievietojiet atpakal saldētavā.

**SVARĪGI:** Svaigas sēnes, sīpolus un ķiplokus nedrīkst iepakot vakuumā, jo pastāv anaerobo baktēriju risks.

### Ieteikumi vaļēju pārtikas produktu pagatavošanai

Ja vakuumiepakojat neiesaiņotus pārtikas produktus, piemēram, miltus, vislabāk ir izmantot to oriģinālo iepakojumu vakuuma maisos. Smalki putekļi var tikt iesūkti mašīnā un radīt pietiekamus bojājumus, kas saīsina blīvējuma kalpošanas laiku.

## Ieteikumi šķidrumu pagatavošanai

Pirms vakuumiepakojšanas šķidrumu, piemēram, buljonu, sasaldējiet cepamajā traukā, ledus gabaliņu paplātē vai citā piemērotā traukā, līdz tas kļūst ciets. Izņemiet sasaldēto šķidrumu no trauka, ievietojiet to maisiņā un uzglabājiet saldētavā. Kad vēlaties maisiņu izmantot, nogrieziet tā stūri un ievietojiet to mikroviļņu krāsnī vai ūdenī, kura temperatūra ir zemāka par 75 °C.

## APKOPE UN TĪRĪŠANA

- Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no rozetes!
- Neiegremdējiet ierīci ūdenī!
- Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- Noslaukiet ierīces vāku ar mīkstu, mitru drānu.
- Izmantojiet virtuves papīra dvieļus, lai iztīrītu ēdiena vai šķidruma paliekas no vakuuma kameras.
- Pirms ierīces atkārtotas pievienošanas un lietošanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas.
- Kad ierīce netiek lietota, atstājiet augšējo vāku atbloķētu.

## PROBLĒMU NOVĒRŠANA

### Nekas nenotiek, kad nospiežat kādu no metināšanas/iesūkšanas komandu pogām:

- Pārlicinieties, ka barošanas vada kontaktdakša ir pareizi pievienota sienas rozetei.
- Pārbaudiet, vai sienas rozete darbojas, iespraužot tajā kādu citu ierīci. Ja tā nav, pārbaudiet mājoklī esošos drošinātājus.
- Pārlicinieties, ka maisiņš ir pareizi novietots vakuuma kamerā.
- Nospiediet uz abām vāka pusēm un pārlicinieties, ka tas ir fiksēts savā vietā.
- Pagaidiet 25 minūtes, līdz ierīce atdziest, un pēc tam mēģiniet to izmantot vēlreiz.

### Nav gaisa nosūces:

- Pārbaudiet, vai iepriekš aizzīmogotos maisiņos nav spraugu, kroku, krokojumu vai caurumu.
- Pārbaudiet, vai nav atslābuši, nodiluši vai saplaisājuši augšējie un apakšējie blīvējumi.
- Pārtikas produkti ar augstu šķidruma saturu var neļaut maisiņam pareizi aizvērties. Nogrieziet aizkausēto šuvi, notīriet maisiņa vaļējo malu un no jauna vakuumiepakojiet un aizkausējiet maisiņu.
- Pārbaudiet, vai maiss ir pareizi ievietots vakuuma kamerā.
- Pārlicinieties, ka maisiņš ir novietots pareizajā vietā. Izgatavojot maisiņu no ruļļa, pārlicinieties, ka nogriezta gabala gals atrodas uz blīvējuma stieņa.

### Maisiņš izkūst.

- Iespējams, ka metināšanas stienis blīvēšanas procesa laikā ir bijis pārāk karsts. Pirms ierīces atkārtotas lietošanas ļaujiet tai 20 sekundes atdzist. Ja maisiņš joprojām kūst, pirms lietošanas ļaujiet mašīnai atdzist 25 minūtes ar atvērtu vāku.

### Vakuuma maisā ir iekļuvis gaiss:

- Pārbaudiet blīvējuma savienojumu. Maisiņā var būt caurums vai rievā, caur kuru maisiņā iekļūst gaiss. Uzmanīgi pārgrieziet maisiņu un atkārtoti to aiztaisiet vai izmantojiet pilnīgi jaunu maisiņu.
- Pārlicinieties, ka maisiņā nav mitruma vai šķidruma no pārtikas produktiem. Iespējams, maisiņš būs jāpārgriež un atkārtoti jāaizzīmogo vai jāizmanto pilnīgi jauns maisiņš. Pirms vakuumaizvēršanas daļēji sasaldējiet pārtikas produktus ar lieko šķidrumu.
- Pārlicinieties, ka maisiņā nav pārtikas produktu ar asām malām, kas varētu to caurdurt. Ja atrodāt caurumu, aiztaisiet priekšmetu jaunā maisiņā.
- Pārlicinieties, ka blīvējuma lentes zonā nav iekļuvuši šķidrums.
- Pārbaudiet, vai nav atslābuši, nodiluši vai saplaisājuši augšējie un apakšējie blīvējumi.
- Mitrums pārtikas produktos ar augstu šķidruma saturu neļauj maisiņam pareizi aizvērties. Nogrieziet aizkausēto šuvi, notīriet maisiņa vaļējo malu un no jauna vakuumiepakojiet un aizkausējiet maisiņu.

## Uz maisiņa nav iespējams izveidot blīvējuma savienojumu:

- Pārbaudiet, vai iepriekš aizīmīgotos maisiņos nav spraugu, kroku, krokojumu vai caurumu.
- Mitrums pārtikas produktos ar augstu šķidruma saturu neļauj maisiņam pareizi aizvērties. Nogrieziet aizkausēto šuvi, notīriet maisiņa vaļējo malu un no jauna vakuumpakojiet un aizkausējiet maisiņu.
- Pārlicinieties, ka maisiņš ir novietots pareizajā vietā. Izgatavojot maisiņu no ruļļa, pārlicinieties, ka nogriezta gabala gals atrodas uz blīvējuma stieņa.
- Dodiet ierīcei laiku atdzist. Starp metinājumu veikšanas reizēm pagaidiet vismaz 20 sekundes.

## TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

Nominālais spriegums: 220–240 V~ 50 Hz

Nominālā ieejas jauda: 100 W

Aizkausēšanas laiks 6 – 18 sekundes

Vakuumpakošanas un aizkausēšanas laiks: 10 – 20 sekundes

## ATBRĪVOŠANĀS NO ATKRITUMIEM

Ietinamais 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.

Lietošanas pamācība ir pieejama vietnē [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Tiek paturētas tiesības veikt teksta un tehnisko parametru izmaiņas.



08/05



## SAUGOS INSTRUKCIJOS

### Atidžiai perskaitykite ir išsaugokite pasinaudojimui ateityje!

**Perspėjimas:** šiame vadove nurodytos saugos priemonės ir instrukcijos neapima visų galimų sąlygų ir situacijų. Naudotojui būtina suprasti, kad bendrasis principas, atsargumas ir priežiūra yra veiksniai, kurių negalima integruoti į jokią produktą. Todėl, naudodamasis ar dirbdamas šiuo prietaisu, naudotojas turi užtikrinti, kad šių veiksnių yra paisoma. Mes nesame atsakingi dėl žalos, kurį 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. Maitinimo lizdas turi būti įrengtas pagal galiojančią ČSN elektros standartą.
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.
- Pastaba:** tarp sandarinimo arba vakuuminio sandarinimo prietaisas visada turi būti atvėsinamas 40 sekundžių.
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 j jo laikymo vietą.
  14. Nebandykite vakuuminiu būdu užsandarinti 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 užsandarinamas. Jeigu maišelis liks prietaise ilgesnį laiką, jis gali prilipti.
  17. Kad maistas nebūtų užterštas, suvirinimo juostą laikykite švarią.
  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 gavo nurodymų, 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.

**Do not immerse in water! – Nemerkite į vandenį!**

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

**Karštas paviršius!**

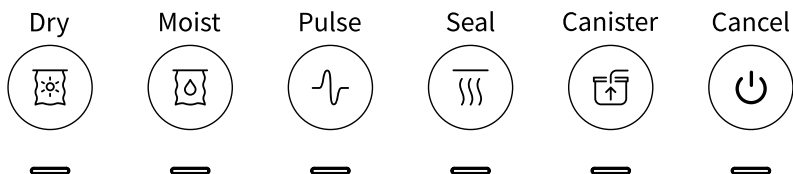
Naudojimo metu šitaip paženklinti paviršiai įkaista.



## PAGRINDINĖS PRIETAISO SAVYBĖS

- Atskiras vakuumo režimas sausam ir drėgnam maistui.
- Mygtukas, kuriuo reguliuojamas siurbimo laikas ir laipsnis.
- Mygtukas, skirtas maisto produktams inde vakuuiniu būdu sandarinti.
- Ritinėlių laikymo kamera su įmontuotu maišelių pjaustytuvu.
- Iki 4 mm pločio sandarinimas apsaugo nuo oro nuotėkio.
- Yra funkcija, leidžianti tik užplombuoti maišelį.
- Sandarinimo jungties ilgis: MAX 30 cm
- Vakuuminis slėgis: -0,6 ~ -0,8 baro
- Nuimamas maitinimo laidas
- Automatinis išjungimas po 5 minučių neveikimo.

## VALDYMO SKYDELIO APRAŠYMAS



### DRY (sausas maistas)

Paspauskite šį mygtuką, jei norite vakuuiniu būdu sandarinti sausus maisto produktus.

### MOIST (maisto produktai, turintys daugiau drėgmės)

Paspauskite šį mygtuką, jei norite vakuuiniu būdu sandarinti drėgną maistą.

### PULSE (vakuumo intensyvumas)

Mygtukas naudojamas rankiniu būdu ištraukti orą iš maišo nesudarant sąnario. Kol laikysite nuspaudę mygtuką, prietaisas išleis orą.

### SEAL (suvirinimas)

Paspauskite šį mygtuką, kad sukurtumėte sandarinimo jungtį (be oro ištraukimo).

### CANISTER (išorinis siurbimas)

Paspauskite šį mygtuką, kad iš talpyklos būtų išsiurbtas oras. Šiam siurbimo būdai reikia naudoti siurbimo žarną ir specialias vakuuminės dėžutes, kurios į pakuotę neįeina.

### CANCEL (Nustatytos programos atšaukimas arba prietaiso pakartotinis įjungimas)

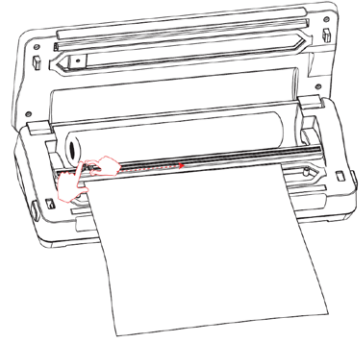
Paspauskite mygtuką, kad sustabdytumėte vykstantį ištraukimą ir (arba) siurbimą.

## VALDYMAS

Ši vakuuminė mašina turi kamerą, kurioje galima laikyti ne ilgesnius kaip 5 metrų ritinius, ir įmontuotą pjaustyklę.

### Krepšelio kūrimas

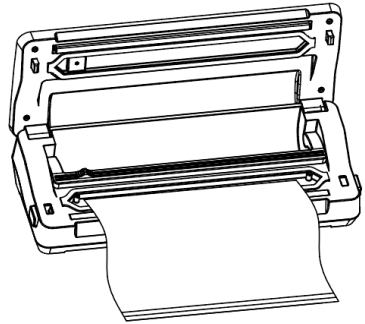
1. Atidarykite dangtį. Įdėkite maišelio ritinėlį į ritinėlio laikymo skyrių ir ištraukite tiek maišelio medžiagos, kad į jį su atsarga tilptų vakuume supakuota prekė. Naudodami ant sandarinimo įrenginio esantį pjaustytuvą nukirpkite norimo ilgio maišelio ritinėlį. Įsitikinkite, kad pjaunate tiesiai. Tada įkiškite maitinimo laidą ir įjunkite įrenginį į elektros lizdą.
2. Paspauskite mygtuką **Cancel**, kad įjungtumėte prietaisą. Užsidegs mėlyna lemputė.
3. Vieną supjaustyto maišelio galą uždėkite ant sandarinimo juostos.
4. Uždarykite dangtį ir spauskite abi puses, kol išgirsite užrakto spragtelėjimą abiejose pusėse. Taip uždaroma pakankamai vietos ir suvirinimo, ir dulkių siurbimo funkcijoms atlikti.
5. Uždarę dangtį, paspauskite mygtuką **Seal**, kad susirištumėte ir suformuotumėte ritinį į pasirinkto dydžio maišelį. Maišelių sandarinimo proceso metu užsidegs pasirinktos programos lemputė ir po akimirkos programa bus pradėta vykdyti.
6. Po suvirinimo lemputė po programa užgęsta ir vėl užsidega po piktograma **Cancel**. Paspauskite abiejose prietaiso pusėse esančius užrakto atleidimo mygtukus. Dabar sukurtą maišelį galima saugiai išimti.
7. Pasirinktinio dydžio maišelis jau paruoštas vakuuminiam sandarinimui.



**ĮSPĖJIMAS:** Duokite prietaisui laiko atvėsti. Tarp suvirinimo siūlių atlikimo palaukite bent 20 sekundžių. Labai intensyviai naudojamas prietaisas automatiškai išsijungia, kad neperkaistų. Tokiu atveju palaukite 25 minutes, kol prietaisas atvės.

### Oro ištraukimas iš vakuuminių maišų

1. Sudėkite norimus daiktus į iš anksto paruoštą maišelį arba pagal užsakymą pagamintą maišelį. Tarp maišelio turinio ir jo viršaus palikite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą, kad maišelis susitrauktų.
2. Atidarykite dangtį ir įkiškite atvirą maišelio galą į oro ištraukimo kamerą.
3. Uždarykite dangtį ir spauskite abi puses, kol išgirsite užrakto spragtelėjimą abiejose pusėse. Taip uždaroma pakankamai vietos ir suvirinimo, ir dulkių siurbimo funkcijoms atlikti.
4. Paspauskite norimą mygtuką, norėdami vakuumuoti drėgną arba sausą maistą. Įrenginys toliau vakuumuos ir pašalins orą suformuos tvirtą vientisą suvirinimo siūlę.
5. Kai lemputė užges, paspauskite abiejose prietaiso pusėse esančius atlaisvinimo mygtukus ir išimkite maišelį.



### PULSE - vakuomo intensyvumo nustatymas

Kadangi įprasto vakuavimo metu nustatomas didelis slėgis, kai kurie jautrūs daiktai kartais gali būti lengvai sugadinami dėl vakuuminiuose maišuose esančio didelio slėgio. Tokiu atveju galite naudoti **Pulse** funkciją, kuri kontroliuoja vakuomo veikimo laiką ir slėgį ir apsaugo nuo trapių daiktų sutraiškymo. Šią funkciją taip pat galite naudoti pakuodami drėgną maistą, kad skystis neišsipiltų.

1. Sudėkite norimus daiktus į iš anksto paruoštą maišelį arba pagal užsakymą pagamintą maišelį. Tarp maišelio turinio ir jo viršaus palikite ne mažesnę kaip 2 cm atstumą, kad maišelis susitrauktų.
2. Atidarykite dangtį ir įkiškite atvirą maišelio galą į oro ištraukimo kamerą.

- Uždarykite dangtį ir spauskite abi puses, kol išgirsite užrakto spragtelėjimą abiejose pusėse. Taip uždaroma pakankamai vietos ir suvirinimo, ir dulkių siurbimo funkcijoms atlikti.
- Laikydami nuspaustą **Pulse** mygtuką, reguliuokite norimą vakuumą vėlesniam jungties suvirinimui.
- Kai slėgis pasieks reikiamą vertę, paspauskite mygtuką SEAL, kad suformuotumėte suvirintą jungtį.
- Kai lemputė užges, paspauskite prietaiso šonuose esančius atlaisvinimo mygtukus ir išimkite maišelį.

## CANISTER - Išorinis vakuavimas

**PASTABA:** Nei talpyklos, nei žarnos į komplektą neįeina.

- Atidarykite dangtelį ir talpyklę ir įsitikinkite, kad jie švarūs ir sausi.
- Sudėkite ingredientus į indą. Neužpildykite indo iki kraštų, kad indas gerai užsidarytų.
- Prijunkite dulkių siurbį ir talpyklą žarna. Vieną galą reikia prijungti prie talpyklos angos, o kitą - prie dulkių siurblio oro jungties su užrašu **Accessory**.
- Uždarykite dangtį ir spauskite abi puses, kol išgirsite užrakto spragtelėjimą abiejose pusėse. Taip uždaroma pakankamai vietos ir suvirinimo, ir dulkių siurbimo funkcijoms atlikti.
- Paspauskite **Canister** mygtuką, kad pradėtumėte oro ištraukimo procesą.
- Norėdami atšaukti ištraukimo procesą, paspauskite mygtuką **Cancel**.
- Kai susidaro pakankamas vakuumas, prietaisas automatiškai sustoja. Tada žarną galima saugiai atjungti nuo prietaiso ir talpyklos.

## PATARIMAI IR PATARIMAI DĖL MAISTO VAKUAVIMO IR VĖLESNIO PARUOŠIMO

Maisto gaminimas, atšildymas ir pašildymas - gaminimas vakuuiniame maišelyje padeda išlaikyti maisto skonį ir palengvina valymą. Daugiau jokių nešvarių puodų. Šildant maistą mikrobangų krosnelėje vakuuiniuose maišeliuose, visada pradurkite maišelį, kad išeitų karštas oras. Vakuuiniuose maišeliuose esantį maistą taip pat galite pašildyti įdėdami jį į žemos, žemesnės nei 75 °C temperatūros vandenį.

**SVARBU:** Visada atšildykite maistą šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje - neatšildykite greitai gendančių maisto produktų kambario temperatūroje.

### Patarimai, kaip vakuuoti mėsą ir žuvį

Prieš vakuuminį pakavimą mėsą ir žuvį pabandykite užšaldyti prieš 1-2 valandas. Tai padeda žuvies mėsa išlaikyti sultingumą.

Jei užšaldyti neįmanoma, tarp maisto produktų ir maišelio viršaus įdėkite sulankstytą popierinę servetėlę. Maišelyje palikite popierinį rankšluostį, kad sugertų drėgmės perteklių ir sultis vakuuminio pakavimo metu.

### Patarimai, kaip vakuuoti sūrį

Kiekvieną kartą suvalgę sūrį supakuokite į vakuuminę pakuotę. Jei krepšys bus šiek tiek ilgesnis, nei reikia, po kiekvieno naudojimo galėsite jį vėl užsandarinti.

**SVARBU:** Minkšti sūriai niekada neturėtų būti pakuojami į vakuuminę pakuotę dėl anaerobių bakterijų pavojaus.

### Patarimai, kaip siurbti daržoves

Prieš vakuuminį daržovių pakavimą reikia atlikti blanširavimą. Šis procesas sustabdo fermentų, dėl kurių gali sumažėti skonis, spalva ir tekstūra, veikimą. Norėdami blanširuoti daržoves, dėkite jas į verdantį vandenį arba į mikrobangų krosnelę, kol išvirs, bet vis dar bus traškios. Lapinius žalumynus ir žirnelius blanširuokite 1-2 minutes, žirnelius, pjaustytas cukinijas ir brokolius - 3-4 minutes, morkas - apie 5 minutes, kukurūzus - 7-11 minučių. Po blanširavimo panardinkite daržoves į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą.

**PASTABA:** Visos daržovės (įskaitant brokolius, briuselinus kopūstus, kopūstus, žiedinius kopūstus, kopūstus ir ropes) laikymo metu natūraliai išskiria dujas. Todėl po blanširavimo geriausia juos laikyti šaldiklyje.

## Daugiau apie daržoves

Daržovės yra puikus porcijų kontrolės būdas. Laikydami daržoves, pabandykite jas iš anksto užšaldyti 1-2 valandoms ir tada padalyti į porcijas vakuoliniuose maišeliuose. Supakavę vakuumine pakuote, grąžinkite juos į šaldiklį.

**SVARBU:** Šviežių grybų, svogūnų ir česnakų niekada negalima pakuoti į vakuuminę pakuotę, nes kyla anaerobinių bakterijų pavojus.

## Patarimai, kaip ruošti birų maistą

Pakuojant vakuume birius maisto produktus, pavyzdžiui, miltus, geriausia naudoti originalią pakuotę vakuoliniuose maišiuose. Smulkios dulksės gali būti įsiurbtos į mašiną ir pakankamai pažeisti, kad sutrumpėtų sandariklio tarnavimo laikas.

## Skysčių ruošimo patarimai

Prieš pakuodami į vakuuminę pakuotę skystį, pavyzdžiui, sultinį, užšaldykite jį kepimo indelyje, ledo kubelių dėkle ar kitame tinkamame inde, kol jis sukietės. Išimkite užšaldytą skystį iš indo, sudėkite į maišelį ir laikykite šaldiklyje. Kai norėsite naudoti maišelį, nupjaukite kampą ir įdėkite jį į mikrobangų krosnelę arba į mažesnės nei 75 °C temperatūros vandenį.

## TECHNINĖ PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

- Prieš valydami visada atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo.
- Nemerkite prietaiso į vandenį!
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių.
- Prietaiso dangtį nuvalykite minkšta, drėgna šluoste.
- Maisto arba skysčio likučius iš vakuumo kameros išvalykite popieriniu rankšluosčiu.
- Prieš prijungdami ir naudodami įrenginį, kruopščiai išdžiovinkite visas dalis.
- Kai prietaisas nenaudojamas, viršutinį dangtį palikite neužrakintą.

## TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

### Paspaudus bet kurį suvirinimo / siurbimo komandos mygtuką, nieko nevyksta:

- Įsitikinkite, ar maitinimo laidas tvirtai prijungtas prie elektros lizdo.
- Patikrinkite, ar lizde yra įtampos, prijungdami prie jo kitą prietaisą. Jei ne, patikrinkite namuose esančius saugiklius.
- Įsitikinkite, kad maišelis vakuuminėje kameroje yra teisingai padėtas žemyn.
- Paspauskite dangtį iš abiejų pusių ir įsitikinkite, kad jis užsifiksavo.
- Palaukite 25 minutes, kol prietaisas atvės, ir vėl bandykite jį naudoti.

### Nėra oro ištraukimo:

- Patikrinkite, ar iš anksto užklijuotuose maišeliuose nėra tarpų, raukšlių, raukšlių ar skylių.
- Patikrinkite, ar nėra atsilaisvinusių, susidėvėjusių arba įtrūkusių viršutinių ir apatinių sandariklių.
- Daug skysčių turintys maisto produktai gali trukdyti tinkamai uždaryti maišelį. Nupirkite hermetiškai uždarą vietą, išvalykite atvirąjį maišelio pusę bei vakuumuokite ir iš naujo užsandalinkite maišelį.
- Patikrinkite, ar maišelis teisingai įdėtas į vakuuminę kamerą.
- Įsitikinkite, kad maišelį padėjote tinkamoje vietoje. Rinkdami maišelį iš ritinio įsitikinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostos.

### Maišelis lydosi:

- Suvirinimo strypas galėjo būti per karštas sandarinimo proceso metu. Prieš vėl naudodami prietaisą, leiskite jam atvėsti 20 sekundžių. Jei maišelis vis dar lydosi, prieš naudodami leiskite aparatui 25 minutes atvėsti atidarytu dangčiu.

### **Į vakuuminį maišelį pateko oro:**

- Patikrinkite sandarinimo jungtį. Maišelyje gali būti skylė arba raukšlė, pro kurią į maišelį patenka oro. Atsargiai perpjaukite maišelį ir vėl jį uždarykite arba naudokite visiškai naują maišelį.
- Įsitikinkite, kad maiše nėra drėgmės ar skysčio nuo maisto produktų. Gali tekti maišelį perpjauti ir vėl uždaryti arba naudoti visiškai naują maišelį. Prieš vakuuminį sandarinimą iš dalies užšaldykite maisto produktus su skysčio pertekliumi.
- Įsitikinkite, kad maišelyje nėra aštrių maisto produktų, kurie galėtų jį pradurti. Jei radote pradurtą skylę, užklijuokite daiktą naujame maišelyje.
- Įsitikinkite, kad į sandarinimo juostos sritį nepateko skysčių.
- Patikrinkite, ar nėra atsilaisvinusių, susidėvėjusių arba įtrūkusių viršutinių ir apatinių sandariklių.
- Dėl drėgmės, esančios maisto produktuose, kuriuose yra daug skysčių, maišelis negali tinkamai užsidaryti. Nupirkite hermetiškai uždarą vietą, išvalykite atvirąją maišelio pusę bei vakuumuokite ir iš naujo užsandarinkite maišelį.

### **Ant maišelio neįmanoma suformuoti sandarinimo jungties:**

- Patikrinkite, ar iš anksto užklijuotuose maišeliuose nėra tarpų, raukšlių, raukšlių ar skylių.
- Dėl drėgmės, esančios maisto produktuose, kuriuose yra daug skysčių, maišelis negali tinkamai užsidaryti. Nupirkite hermetiškai uždarą vietą, išvalykite atvirąją maišelio pusę bei vakuumuokite ir iš naujo užsandarinkite maišelį.
- Įsitikinkite, kad maišelį padėjote tinkamoje vietoje. Rinkdami maišelį iš ritinio įsitikinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostos.
- Duokite prietaisui laiko atvėsti. Tarp suvirinimo siūlių atlikimo palaukite bent 20 sekundžių.

## **TECHNINIAI DUOMENYS**

Vardinė įtampa: 220–240 V, 50 Hz

Vardinė įvesties galia: 100 W

Sandarinimo trukmė: 6–18 sekundžių

Vakuuminis įpakavimas ir sandarinimo trukmė: 10–20 sekundžių

## **NAUDOJIMAS IR ATLIEKŲ UTILIZAVIMAS**

Vyniojamas 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 gaminių 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 parduotuvių, kur įsigijote šį gaminį.

Šis produktas atitinka ES direktyvas dėl elektromagnetinio suderinamumo ir elektros saugos.

Techninės informacijos vadovą rasite internete [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Tekstas ir techniniai parametrai keičiami be išankstinio perspėjimo.



08/05



## BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

**Olvassa el figyelmesen és a későbbi felhasználásokhoz is őrizze meg!**

**Figyelmeztetés!** A jelen útmutatóban feltüntetett biztonsági előírások és utasítások nem tartalmazznak 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:

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.

**Megjegyzés:** hegesztés vagy vákuumhegesztés között a készüléket mindig hagyni kell 40 másodpercig hűlni.

12. A hálózati vezeték nem érhet hozzá forró tárgyakhoz, továbbá azt éles eszközökre se helyezze rá.
13. Amennyiben a munkát befejezte, azonnal húzza ki az aljzatból, és mielőtt elrakná, hagyja teljesen kihűlni.
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 pófára ragadhat.
17. Tartsa tisztán a hegesztőszalagot, hogy megelőzze az élelmiszerek szennyeződését.
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 üzemeltetéseihez 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 elöl elzárva tárolja. Műanyag zacskókkal a gyerekek nem játszhatnak! Fulladásveszély!

Magyar

## Forró felület!

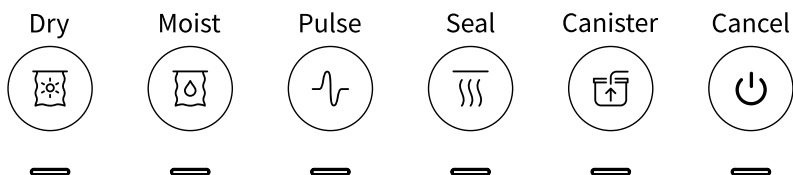
Az így megjelölt felületek a használat közben felforrósodnak.



## A KÉSZÜLÉK FŐ JELLEMZŐI

- Külön vákuum üzemmód a száraz és nedves ételekhez.
- Gomb a porszívózás idejének és mértékének szabályozására.
- Gomb az élelmiszer vákuumzárásához a tartályban.
- Tekerics tárolókamra beépített zsákvágóval.
- Az akár 4 mm széles tömítés megakadályozza a légszivárgást.
- Van egy olyan funkció, amely csak a zsák lezárását teszi lehetővé.
- A tömítőkötés hossza: MAX 30 cm
- Vákuumnyomás: -0,6 ~ -0,8 bar
- Levehető tápkábel
- Automatikus kikapcsolás 5 perc inaktivitás után.

## A MŰKÖDTETŐ PANEL LEÍRÁSA



### DRY (Száraz élelem)

Nyomja meg ezt a gombot a száraz élelem vákuumzárásához.

### MOIST (magasabb nedvességtartalmú élelmiszerek)

Nyomja meg ezt a gombot a nedves élelem vákuumzárásához.



## PULSE (vákuum intenzitás)

A gombot arra használják, hogy manuálisan, illesztés nélkül szívják ki a levegőt a zsákból. A készülék elszívja a levegőt, amíg a gombot lenyomva tartja.

## SEAL (hegesztés)

Nyomja meg ezt a gombot a tömítőkötés létrehozásához (légelszívás nélkül).

## CANISTER (külső porszívózás)

Nyomja meg ezt a gombot, hogy kiszívja a levegőt a tartályból. Az ilyen típusú szíváshoz szívótömlőre és speciális vákuumbdobozokra van szükség, amelyeket a csomag nem tartalmaz.

## CANCEL (A beállított program törlése vagy a készülék visszakapcsolása)

Nyomja meg a gombot a folyamatban lévő elszívás/ szívás leállításához.

## MŰKÖDTETÉS

Ez a vákuumgép legfeljebb 5 méter hosszúságú tekercsek tárolására szolgáló kamrával és beépített vágószerkezettel van felszerelve.

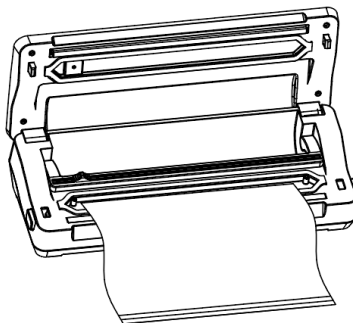
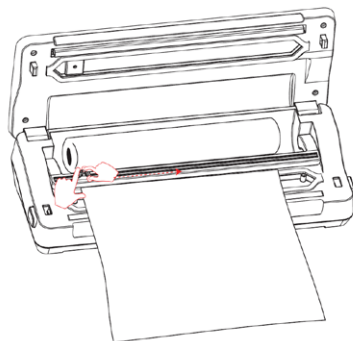
## Táska létrehozása

1. Nyissa ki a fedelet. Helyezze a zsák tekercsét a tekercs tárolórekeszbe, és húzza ki annyi zsákanyagot, hogy a vákuumcsomagolt tárgy tartalékkal elférjen benne. A lezáró berendezésen található vágóeszközzel vágja le a kívánt hosszúságot a zacskótekercsből. Győződjön meg róla, hogy egyenesen vágja. Ezután csatlakoztassa a tápkábel, és csatlakoztassa a készüléket egy konnektorba.
2. Nyomja meg a **Cancel** gombot a készülék bekapcsolásához. A kék lámpa kigyullad.
3. Helyezze a levágott zsák egyik végét a zárórúdra.
4. Csupkja be a fedelet, és mindkét oldalra nyomást gyakoroljon, amíg a zár mindkét oldalon kattanasát nem hallja. Ez elegendő helyet zár be mind a hegesztési, mind a porszívózási funkciókhoz.
5. Miután lezárta a fedelet, nyomja meg a **Seal** gombot, hogy a tekercset a választott méretű zacskóvá formálja. A tasakzárási folyamat során a kiválasztott programjelző lámpa kigyullad, és a program egy pillanat múlva elindul.
6. A hegesztés után a program alatti fény kialszik, majd újra kigyullad a **Cancel** ikon alatt. Nyomja meg a készülék mindkét oldalán lévő zárkioldó gombokat. Az újonnan létrehozott zsák most már biztonságosan eltávolítható.
7. Az egyedi méretű zacskó már készen áll a vákuumzárásra.

**FIGYELMEZTETÉS!** Adjon időt a készüléknek a lehüléshez. Várjon legalább 20 másodpercet a hegesztések között. A készülék a túlmelegedés elkerülése érdekében nagyon erős használat esetén automatikusan kikapcsol. Ha ez történik, várjon 25 percet, amíg a készülék lehül.

## Levegő elszívása a vákuumzsákokból

1. Helyezze a kívánt termékeket egy előre elkészített vagy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 2 cm távolságot a zsák tartalma és a zsák teteje között, hogy a zsák zsugorodni tudjon.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zsák nyitott végét a légelszívó kamrába.
3. Csupkja be a fedelet, és mindkét oldalra nyomást gyakoroljon, amíg a zár mindkét oldalon kattanasát nem hallja. Ez elegendő helyet zár be mind a hegesztési, mind a porszívózási funkciókhoz.



4. Nyomja meg a kívánt gombot a nedves vagy száraz ételek vákuumozásához. A gép folytatja a vákuumozást, és a levegő eltávolítása után erős, egyenletes hegesztési varratot képez.
5. Amikor a lámpa kialszik, nyomja meg a készülék mindkét oldalán lévő kioldógombokat a zsák eltávolításához.

## PULSE - vákuum intenzitás beállítása

Mivel a normál vákuumozási művelet során a nyomás magas értékre van beállítva, a vákuumzsákokban lévő magas nyomás néha könnyen tönkretelhet néhány kényes tárgyat. Ebben az esetben használhatja a **Pulse** funkciót, amely szabályozza a vákuumozás idejét és nyomását, és megakadályozza, hogy a kényes tárgyak összetörjenek. Ezt a funkciót nedves ételek csomagolásakor is használhatja, hogy megakadályozza a folyadék kiszívását.

1. Helyezze a kívánt tárgyakat egy előre elkészített vagy egy egyedi méretű zacskóba. Hagyjon legalább 2 cm távolságot a zsák tartalma és a zsák teteje között, hogy a zsák zsugorodni tudjon.
2. Nyissa ki a fedelet, és helyezze a zsák nyitott végét a légelszívó kamrába.
3. Csukja be a fedelet, és mindkét oldalra nyomást gyakoroljon, amíg a zár mindkét oldalon kattanasát nem hallja. Ez elegendő helyet zár be mind a hegesztési, mind a porszívózási funkciókhoz.
4. Tartsa lenyomva az **Pulse** gombot a kívánt vákuum beállításához a kötés későbbi hegesztéséhez.
5. Amikor a nyomás eléri a kívánt értéket, nyomja meg a SEAL gombot a hegesztett kötés kialakításához.
6. Amikor a fény kialszik, nyomja meg a készülék oldalán lévő kioldógombokat a zsák eltávolításához.

## CANISTER - Külső porszívózás

**MEGJEGYZÉS:** Sem a tartályokat, sem a tömlőt nem tartalmazza.

1. Nyissa ki a kupakot és a tartályt, és győződjön meg róla, hogy azok tiszták és szárazak.
2. Tegye a hozzávalókat a tartályba. Ne töltse meg a tartályt csordultig, hogy a tartály jól záródjon.
3. Csatlakoztassa a porszívót és a tartályt a tömlővel. Az egyik végét a tartály nyílásához kell csatlakoztatni, a másikat pedig a porszívó **Accessory** feliratú levegőcsatlakozójához.
4. Csukja be a fedelet, és mindkét oldalra nyomást gyakoroljon, amíg a zár mindkét oldalon kattanasát nem hallja. Ez elegendő helyet zár be mind a hegesztési, mind a porszívózási funkciókhoz.
5. Nyomja meg a **Canister** gombot a levegő elszívási folyamat elindításához.
6. A kivonási folyamat megszakításához nyomja meg a **Cancel** gombot.
7. Amint elegendő vákuum keletkezik, a készülék automatikusan leáll. A tömlő ezután biztonságosan leválasztható a készülékről és a tartályról.

## TIPPEK ÉS TANÁCSOK AZ ÉLELMISZEREK VÁKUUMOZÁSÁHOZ ÉS AZ AZT KÖVETŐ ELŐKÉSZÍTÉSHEZ

Főzés, kiolvasztás és újramegítés - a vákuumzacskóban való főzés segít az ételek ízének megőrzésében, és a takarítás is könnyebbé válik. Nincs több koszos edény. Ha vákuumzacskókkal melegíti az ételt mikrohullámú sütőben, mindig lyukassza ki a zacskót, hogy a forró levegő távozni tudjon. A vákuumzacskóiban lévő élelmiszereket úgy is felmelegítheti, hogy alacsony, 75 °C alatti hőmérsékletű vízbe helyezi őket.

**FONTOS:** Az élelmiszereket mindig a hűtőszekrényben vagy mikrohullámú sütőben olvassa fel - ne olvassa fel a romlandó élelmiszereket szobahőmérsékleten.

### Típek a hús és a hal porszívózásához

Próbálja meg a húst és a halat 1-2 órával korábban lefagyasztani, mielőtt vákuumcsomagolná. Ez segít a halhúsnak megőrizni szaftosságát.

Ha a fagyasztás nem lehetséges, helyezzen egy összehajtogatott papírszalvétát az étel és a zacskó teteje közé. Hagyjon egy papírtörölkőt a zacskóban, hogy a vákuumcsomagolás során felszívja a felesleges nedvességet és a nedveket.

## Tippek a sajt vákuumozásához

Minden fogyasztás után vákuumcsomagolja a sajtot. Ha a táskát csak egy kicsit hosszabbra készíti, mint amire szüksége van, minden használat után újra lezárhatja.

**FONTOS:** A lágy sajtokat soha nem szabad vákuumcsomagolni az anaerob baktériumok veszélye miatt.

## Tippek a zöldségek porszívózásához

A zöldségfélék vákuumcsomagolása előtt el kell végezni a blansírozást. Ez a folyamat megállítja az enzimek működését, ami az íz, a szín és a textúra elvesztéséhez vezethet. A zöldségek blansírozásához tegye őket forrásban lévő vízbe vagy mikrohullámú sütőbe, amíg megfőnek, de még ropogósak maradnak. A fehéritési idő 1-2 perc a zöld levelek és a borsó esetében; 3-4 perc a borsó, az apróra vágott cukkini vagy brokkoli esetében; körülbelül 5 perc a sárgarépa esetében; és 7-11 perc a kukoricacső esetében. A blansírozás után merítse a zöldségeket hideg vízbe, hogy megállítsa a főzési folyamatot.

**MEGJEGYZÉS:** Minden zöldség (beleértve a brokkolit, a kelbimbót, a káposztát, a karfiolt, a kelkáposztát és a fehérrépat) természetes módon bocsát ki gázokat a tárolás során. Ezért a legjobb, ha blansírozás után a fagyasztoóban tároljuk őket.

## Többet a zöldségekről

A zöldségek egyszerű jelöltek az adagszabályozásra. A zöldségek tárolásakor próbálja meg előre 1-2 órára lefagyasztani őket, majd vákuumzacskókban étkezési adagokra osztani őket. A vákuumcsomagolás után tegye vissza őket a fagyasztoóba.

**FONTOS:** A friss gombát, hagymát és fokhagymát soha nem szabad vákuumcsomagolni az anaerob baktériumok veszélye miatt.

## Tanácsok a laza ételek elkészítéséhez

Amikor ömlesztett élelmiszereket, például lisztet vákuumcsomagol, a legjobb, ha az eredeti csomagolásukat használja a vákuumzacskókban. A finom por beszívódhat a gépbe, és elegendő kárt okozhat ahhoz, hogy lerövidítse a tömítés élettartamát.

## Tanácsok a folyadékok elkészítéséhez

Mielőtt vákuumcsomagolna egy folyadékot, például húslevest, fagyassza le egy sütőedényben, jégkockatartóban vagy más megfelelő edényben, amíg meg nem szilárdul. Vegye ki a fagyasztott folyadékot a tartályból, zacskózza be, és tárolja a fagyasztoóban. Ha használni szeretné a zacskót, vágja le a sarkát, és tegye a mikrohullámú sütőbe vagy 75 °C alatti hőmérsékletű vízbe.

## KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

- A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a hálózati vezetékét a fali aljzatból.
- Ne merítse a készüléket vízbe.
- A tisztításhoz ne használjon karcoló tisztítószereket.
- Törölje át a készülék fedelét puha, nedves ruhával.
- A vákuumkamrából távolítsa el a szennyeződéseket, étel maradékokat vagy folyadékokat, majd puha papírral törölje ki.
- A készülék újbóli csatlakoztatása és működtetése előtt minden alkatrészt alaposan szárítson meg.
- Hagyja a felső fedelet lezáratlanul, amikor a készüléket nem használja.

## HIBAEHÁRÍTÁS

**Semmi sem történik, ha megnyomja a hegesztési/szívási parancsgombok bármelyikét:**

- Ellenőrizze le, hogy a csatlakozódugó be van-e dugva a fali aljzatba.

- A fali aljzathoz csatlakoztasson egy lámpát, ellenőrizze le, hogy az aljzatban van-e feszültség. Ha nem, ellenőrizze a biztosítékokat otthonában.
- Győződjön meg róla, hogy a zsák megfelelően lent van a vákuumkamrában.
- Nyomja meg a fedél mindkét oldalát, és győződjön meg róla, hogy a helyén rögzül.
- Várjon 25 percet, amíg a készülék lehül, majd próbálja meg újra használni.

### **Nincs légelszívás:**

- Ellenőrizze az előre lezárt zsákokat, hogy nincsenek-e bennük rések, ráncok, gyűrődések vagy lyukak.
- Ellenőrizze a laza, kopott vagy repedt felső és alsó tömítéseket.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerek megakadályozhatják a zacskó megfelelő záródását. Vágja le a hegesztési varratot, tisztítsa meg a zacskó nyitott végét, és ismételje meg a vákuumozást és a hegesztést.
- Ellenőrizze, hogy a zsák megfelelően van-e behelyezve a vákuumkamrába.
- Ügyeljen arra, hogy a zsákot a megfelelő helyre tegye. Ha tekercsből készít zsákot, ügyeljen arra, hogy a levágott darab vége a zárórúdra kerüljön.

### **A zacskó megolvad**

- A hegesztő rúd túl forró lehetett a tömítési folyamat során. Hagyja a készüléket 20 másodpercig hűlni, mielőtt újra használná. Ha a zacskó még mindig olvad, használat előtt hagyja a gépet 25 percig nyitott fedéllel hűlni.

### **Levegő került a vákuumzsákba:**

- Ellenőrizze a tömítőkötést. A zsákban lehet egy lyuk vagy gyűrődés, amelyen keresztül a levegő bejut a zsákba. Óvatosan vágja fel a zacskót, és zárja vissza, vagy használjon teljesen új zacskót.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskóban nincs nedvesség vagy élelmiszerből származó folyadék. Lehet, hogy fel kell vágnia a zacskót, és újra kell zárnia, vagy teljesen új zacskót kell használnia. A vákuumzárás előtt fagyassza le részben a felesleges folyadékot tartalmazó élelmiszereket.
- Győződjön meg róla, hogy a zacskóban nincsenek éles szélű élelmiszerek, amelyek átszúrhatják azt. Ha lyukas lyukat talál, zárja be a terméket egy vadonatúj zacskóba.
- Győződjön meg arról, hogy a tömítőszalag területére nem került folyadék.
- Ellenőrizze a laza, kopott vagy repedt felső és alsó tömítéseket.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerekben lévő nedvesség megakadályozza a zacskó megfelelő záródását. Vágja le a hegesztési varratot, tisztítsa meg a zacskó nyitott végét, és ismételje meg a vákuumozást és a hegesztést.

### **A zsákon nem lehet tömítőkötést kialakítani:**

- Ellenőrizze az előre lezárt zsákokat, hogy nincsenek-e bennük rések, ráncok, gyűrődések vagy lyukak.
- A magas folyadéktartalmú élelmiszerekben lévő nedvesség megakadályozza a zacskó megfelelő záródását. Vágja le a hegesztési varratot, tisztítsa meg a zacskó nyitott végét, és ismételje meg a vákuumozást és a hegesztést.
- Ügyeljen arra, hogy a zsákot a megfelelő helyre tegye. Ha tekercsből készít zsákot, ügyeljen arra, hogy a levágott darab vége a zárórúdra kerüljön.
- Adjon időt a készüléknek a lehüléshez. Várjon legalább 20 másodpercet a hegesztések között.

## **MŰSZAKI ADATOK**

Névleges feszültség: 220–240 V~ 50 Hz

Névleges teljesítményfelvétel: 100 W

Hegesztés: 6-18 másodperc

Vákuumozás és hegesztés: 10-20 másodperc

## A HULLADÉKOK MEGSEMMISÍTÉSE

A papírt és a hullámpapírt dobja a papírgyűjtő konténerbe. A műanyag fóliákat, PE zacskót és egyéb műanyag csomagolóanyagokat a műanyag gyűjtő konténerbe dobja ki.

## A TERMÉK MEGSEMMISÍTÉSE AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN

**Az elektromos és elektronikus hulladékok kezelésére vonatkozó információk (érvényes az EU tagországokban és a hulladékok szelektálását előíró országokban)**

A terméken, vagy a termék csomagolóanyagán feltüntetett jel azt jelenti, hogy az elektromos és elektronikus készüléket a háztartási hulladékok közé kidobni tilos. A terméket az elektromos és elektronikus hulladékok gyűjtésére kijelölt hulladékgyűjtő helyen kell leadni újrahasznosításhoz. Az elhasznált termék előírás szerű újrafeldolgozásával Ön is hozzájárul a környezetünk védelméhez. A hulladékok megfelelő újrahasznosítása fontos szerepet játszik a természeti erőforrások kímélésében. A termék hulladékgyűjtőbe való leadásáról, és az anyagok újrahasznosításáról további információkat a polgármesteri hivatalban, a hulladékgyűjtő helyen, vagy a termék eladási helyén kaphat.



08/05

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



A használati útmutatót a [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu) honlapról töltheti le.

A szöveg és a műszaki paraméterek megváltoztatásának a joga fenntartva.

# INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

**Należy uważnie przeczytać i zachować do wglądu!**

**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. Chroń 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.
- Uwaga:** po zakończeniu spawania lub zgrzewania próżniowego należy zawsze pozostawić urządzenie na 40 sekund do ostygnięcia.
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. Taśmę zgrzewającą należy utrzymywać w czystości, aby zapobiec zanieczyszczeniu 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.

### **Gorąca powierzchnia!**

Oznaczone w ten sposób powierzchnie nagrzewają się podczas pracy.

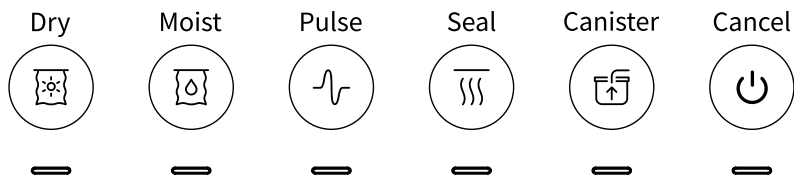


### **GŁÓWNE CECHY URZĄDZENIA**

- Oddzielny tryb próżniowy dla żywności suchej i mokrej.
- Przycisk do kontrolowania czasu i stopnia odkurzenia.
- Przycisk do próżniowego zamykania żywności w pojemniku.
- Komora do przechowywania rolek z wbudowanym obcinakiem do worków.
- Uszczelnienie o szerokości do 4 mm zapobiega wyciekom powietrza.
- Istnieje funkcja, która pozwala tylko na zamknięcie torby.
- Długość złącza uszczelniającego: MAX 30 cm
- Ciśnienie próżni: -0,6 ~ -0,8 bar
- Odłączany przewód zasilający
- Automatyczne wyłączenie po 5 minutach bezczynności.



## OPIS PANELU STEROWANIA



### DRY (sucha żywność)

Proszę nacisnąć ten przycisk, aby zamknąć próżniowo suchą żywność.

### MOIST (Żywność o wyższej zawartości wilgoci)

Proszę nacisnąć ten przycisk, aby uszczelnić próżniowo wilgotną żywność.

### PULSE (Intensywność podciśnienia)

Przycisk służy do ręcznego usuwania powietrza z worka bez tworzenia połączenia. Urządzenie będzie wydymać powietrze, gdy przycisk będzie wciśnięty.

## OBSŁUGA

Ta maszyna próżniowa jest wyposażona w komorę do przechowywania rolek o maksymalnej długości 5 metrów i wbudowany obcinak.

### Tworzenie torby

1. Proszę otworzyć pokrywę. Włożyć rolkę worka do schowka na rolki i wyciągnąć tyle materiału worka, aby zmieścił się w nim zapakowany próżniowo przedmiot z zapasem. Za pomocą włożonego obcinaka na urządzeniu zgrzewającym odciąć żądaną długość z rolki worka. Proszę upewnić się, że cięcie jest proste. Następnie proszę podłączyć przewód zasilający i podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.
2. Proszę nacisnąć przycisk **Cancel**, aby wyłączyć urządzenie. Zapali się niebieskie światło.
3. Umieścić jeden koniec przeciętego worka na listwie zgrzewającej.
4. Proszę zamknąć pokrywę i naciskać z obu stron, aż usłyszą Państwo kliknięcie blokady z każdej strony. Zamyka to wystarczająco dużo miejsca zarówno dla funkcji spawania, jak i odkurzania.
5. Po zablokowaniu pokryw, proszę nacisnąć przycisk **Seal**, aby wykonać połączenie i uformować rolkę w worek o wybranym rozmiarze. Podczas procesu zgrzewania woreczka zaświeci się kontrolka wybranego programu, a program rozpocznie się po chwili.
6. Po zakończeniu spawania kontrolka pod programem zgaśnie i zaświeci się ponownie pod ikoną **Cancel**. Proszę nacisnąć przyciski zwalniania blokady po obu stronach urządzenia. Nowo utworzony worek można teraz bezpiecznie usunąć.
7. Worek o niestandardowym rozmiarze jest teraz gotowy do zgrzewania próżniowego.

### SEAL (spawanie)

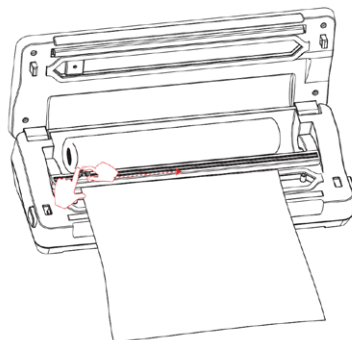
Proszę nacisnąć ten przycisk, aby utworzyć połączenie uszczelniające (bez odsysania powietrza).

### CANISTER (odkurzanie zewnętrzne)

Proszę nacisnąć ten przycisk, aby odessać powietrze z pojemnika. Do tego typu ssania należy użyć węża ssącego i specjalnych pojemników próżniowych, które nie są dołączone do zestawu.

### CANCEL (anulowanie programu lub ponowne włączenie urządzenia)

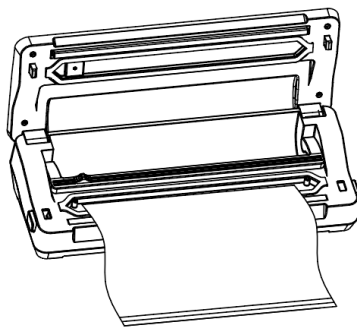
Proszę nacisnąć przycisk , aby zatrzymać trwające odsysanie/odkurzanie.



**UWAGA:** Proszę dać urządzeniu czas na ostygnięcie. Proszę odczekać co najmniej 20 sekund pomiędzy kolejnymi spawami. Urządzenie automatycznie wyłącza się podczas bardzo intensywnego użytkowania, aby zapobiec przegrzaniu. W takim przypadku należy odczekać 25 minut, aż urządzenie ostygnie.

## Odsysanie powietrza z worków próżniowych

1. Proszę umieścić wybrane przedmioty w gotowej torbie lub torbie o niestandardowym rozmiarze. Pozostawić co najmniej 2 cm odstępu między zawartością a górną częścią worka, aby umożliwić skurczenie się worka.
2. Otworzyć pokrywę i włożyć otwarty koniec worka do komory odsysania powietrza.
3. Proszę zamknąć pokrywę i naciskać z obu stron, aż usłyszą Państwo kliknięcie blokady z każdej strony. Zamyka to wystarczająco dużo miejsca zarówno dla funkcji spawania, jak i odkurzenia.
4. Proszę nacisnąć żądany przycisk, aby odkurzyć mokrą lub suchą żywność. Maszyna będzie kontynuować odkurzanie, a po usunięciu powietrza utworzy mocną, jednolitą spoinę.
5. Gdy lampka zgaśnie, proszę nacisnąć przyciski zwalniające po obu stronach urządzenia, aby wyjąć worek.



## PULSE - ustawienie intensywności podciśnienia

Ponieważ ciśnienie podczas normalnego odkurzenia jest ustawione na wysoką wartość, niektóre delikatne przedmioty mogą zostać łatwo zniszczone przez wysokie ciśnienie w workach próżniowych. W takim przypadku można skorzystać z funkcji **Pulse**, która kontroluje czas i ciśnienie odkurzenia oraz zapobiega zgniecieniu delikatnych przedmiotów. Można również użyć tej funkcji podczas pakowania mokrej żywności, aby zapobiec wysysaniu płynu.

1. Proszę umieścić wybrane przedmioty w gotowej torbie lub torbie o niestandardowym rozmiarze. Pozostawić co najmniej 2 cm odstępu między zawartością a górną częścią worka, aby umożliwić skurczenie się worka.
2. Otworzyć pokrywę i włożyć otwarty koniec worka do komory odsysania powietrza.
3. Proszę zamknąć pokrywę i naciskać z obu stron, aż usłyszą Państwo kliknięcie blokady z każdej strony. Zamyka to wystarczająco dużo miejsca zarówno dla funkcji spawania, jak i odkurzenia.
4. Przytrzymać przycisk **Pulse**, aby wyregulować żądane podciśnienie do późniejszego spawania złącza.
5. Gdy ciśnienie osiągnie żądaną wartość, proszę nacisnąć przycisk SEAL, aby utworzyć złącze zgrzewane.
6. Gdy kontrolka zgaśnie, proszę nacisnąć przyciski zwalniające po bokach urządzenia, aby wyjąć worek.

## CANISTER - Odkurzanie zewnętrzne

**UWAGA:** W zestawie nie ma ani pojemników, ani węża.

1. Proszę otworzyć nakrętkę i pojemnik i upewnić się, że są czyste i suche.
2. Umieścić składniki w pojemniku. Nie napełniać pojemnika po brzegi, aby umożliwić jego dobre uszczelnienie.
3. Połączyć odkurzacz z pojemnikiem za pomocą węża. Jeden koniec należy podłączyć do otworu pojemnika, a drugi do złącza powietrza na odkurzaczu oznaczonego jako **Accessory**.
4. Proszę zamknąć pokrywę i naciskać z obu stron, aż usłyszą Państwo kliknięcie blokady z każdej strony. Zamyka to wystarczająco dużo miejsca zarówno dla funkcji spawania, jak i odkurzenia.
5. Proszę nacisnąć przycisk **Canister**, aby rozpocząć proces odsysania powietrza.
6. Aby anulować proces wyodrębniania, proszę nacisnąć przycisk **Cancel**.
7. Po wytworzeniu wystarczającego podciśnienia urządzenie automatycznie się zatrzymuje. Następnie można bezpiecznie odłączyć wąż od urządzenia i zbiornika.

## WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE ODKURZANIA I PRZYGOTOWYWANIA ŻYWNOŚCI

Gotowanie, rozmrażanie i odgrzewanie - gotowanie w woreczku próżniowym pomaga zachować smak potraw, a także ułatwia sprzątanie. Koniec z brudnymi garnkami. Podczas podgrzewania żywności w kuchence mikrofalowej przy użyciu woreczków próżniowych należy zawsze przekłuwać woreczek, aby umożliwić wydostanie się gorącego powietrza. Można również podgrzać żywność w workach próżniowych, umieszczając ją w wodzie o niskiej temperaturze poniżej 75°C.

**WAŻNE:** Zawsze rozmrażać żywność w lodówce lub kuchence mikrofalowej - nie rozmrażać łatwo psującej się żywności w temperaturze pokojowej.

### Wskazówki dotyczące odkurzania mięsa i ryb

Proszę spróbować zamrozić mięso i ryby 1-2 godziny wcześniej przed pakowaniem próżniowym. Dzięki temu mięso ryby zachowa swoją soczystość.

Jeśli zamrożenie nie jest możliwe, proszę umieścić złożoną papierową serwetkę pomiędzy żywnością a górną częścią torebki. Proszę pozostawić ręcznik papierowy w torbie, aby wchłonął nadmiar wilgoci i soków podczas pakowania próżniowego.

### Wskazówki dotyczące odkurzania sera

Po każdym spożyciu proszę zapakować ser próżniowo. Jeśli torba jest nieco dłuższa niż jest to potrzebne, można ją ponownie zamknąć po każdym użyciu.

**WAŻNE:** Sery miękkie nigdy nie powinny być pakowane próżniowo ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych.

### Wskazówki dotyczące odkurzania warzyw

Blanszowanie to proces, który należy przeprowadzić przed pakowaniem próżniowym warzyw. Proces ten zatrzymuje działanie enzymów, które mogłyby prowadzić do utraty smaku, koloru i tekstury. Aby zblanszować warzywa, należy umieścić je we wrzącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące. Czas blanszowania może wynosić od 1 do 2 minut dla zielonych warzyw liściastych i groszku; od 3 do 4 minut dla groszku, posiekanej cukinii lub brokułów; około 5 minut dla marchwi; i od 7 do 11 minut dla kukurydzy w kolbie. Po blanszowaniu zanurzyć warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania.

**UWAGA:** Wszystkie warzywa (w tym brokuły, brukselka, kapusta, kalafior, jarmuż i rzepa) naturalnie uwalniają gazy podczas przechowywania. Dlatego po blanszowaniu najlepiej przechowywać je w zamrażarce.

### Więcej o warzywach

Warzywa są doskonałym kandydatem do kontrolowania porcji. Przechowując warzywa, proszę spróbować zamrozić je wcześniej na 1 do 2 godzin, a następnie podzielić je na porcje w woreczkach próżniowych. Po zapakowaniu próżniowym proszę umieścić je z powrotem w zamrażarce.

**WAŻNE:** Świeże grzyby, cebula i czosnek nigdy nie powinny być pakowane próżniowo ze względu na ryzyko rozwoju bakterii beztlenowych.

### Porady dotyczące przygotowywania żywności sypkiej

Podczas pakowania próżniowego żywności luzem, takiej jak mąka, najlepiej jest używać oryginalnych opakowań wewnątrz worków próżniowych. Drobną pył może zostać zassany do urządzenia i spowodować uszkodzenia wystarczające do skrócenia żywotności uszczelki.

### Wskazówki dotyczące przygotowywania płynów

Przed zapakowaniem próżniowym płynu, takiego jak bulion, należy zamrozić go w naczyniu do pieczenia, tacce na kostki lodu lub innym odpowiednim pojemniku do uzyskania stałej konsystencji. Proszę wyjąć

zamrożony płyn z pojemnika, zapakować go i przechowywać w zamrażarce. Gdy chcą Państwo użyć woreczka, należy odciąć róg i włożyć go do kuchenki mikrofalowej lub do wody o temperaturze poniżej 75°C.

## KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od źródła zasilania.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Nie używaj ściernych środków czyszczących.
- Proszę przetrzeć pokrywę urządzenia miękką, wilgotną ściereczką.
- Do czyszczenia komory próżniowej z resztek jedzenia i płynów należy używać ręczników papierowych.
- Przed ponownym podłączeniem i uruchomieniem urządzenia należy dokładnie wysuszyć wszystkie części.
- Gdy urządzenie nie jest używane, górną pokrywę należy pozostawić odblokowaną.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

### Po naciśnięciu dowolnego przycisku polecenia spawania/ssania nic się nie dzieje:

- Proszę sprawdzić, czy wtyczka zasilania jest prawidłowo podłączona do gniazda sieciowego.
- Sprawdź poprzez podłączenie innego urządzenia, czy gniazdko elektryczne jest w porządku. Jeśli nie, proszę sprawdzić bezpieczniki w domu.
- Proszę upewnić się, że worek jest prawidłowo umieszczony w komorze próżniowej.
- Proszę nacisnąć obie strony pokrywy i upewnić się, że została zablokowana na swoim miejscu.
- Proszę odczekać 25 minut, aż urządzenie ostygnie, a następnie spróbować użyć go ponownie.

### Nie ma wyciągu powietrza:

- Proszę sprawdzić, czy w fabrycznie zamkniętych workach nie ma szczelin, fałd, zagnieceń lub dziur.
- Sprawdzić, czy górne i dolne uszczelki nie są poluzowane, zużyte lub pęknięte.
- Żywność o wysokiej zawartości płynu może uniemożliwić prawidłowe zamknięcie worka. Odetnij spoinę, wyczyść otwarty koniec worka i przeprowadź ponowne pakowanie próżniowe i zgrzewanie.
- Sprawdzić, czy worek jest prawidłowo włożony do komory próżniowej.
- Proszę upewnić się, że umieścili Państwo worek we właściwym miejscu. Podczas tworzenia worka z rolki należy upewnić się, że koniec odciętego kawałka znajduje się na listwie zgrzewającej.

### Worek się roztopia:

- Pręt zgrzewający mógł być zbyt gorący podczas procesu zgrzewania. Przed ponownym użyciem należy odczekać 20 sekund, aż urządzenie ostygnie. Jeśli worek nadal się topi, przed użyciem należy odczekać 25 minut, aż urządzenie ostygnie przy otwartej pokrywie.

### Do worka próżniowego dostało się powietrze:

- Sprawdzić połączenie uszczelniające. W worku może znajdować się otwór lub zagięcie, przez które do worka dostaje się powietrze. Ostrożnie rozciąć worek i ponownie go zamknąć lub użyć zupełnie nowego worka.
- Upewnić się, że w worku nie ma wilgoci ani płynów pochodzących z żywności. Konieczne może być rozcięcie i ponowne zamknięcie worka lub użycie zupełnie nowego worka. Przed zamknięciem próżniowym należy częściowo zamrozić żywność z nadmiarem płynu.
- Proszę upewnić się, że w torbie nie znajdują się produkty o ostrych krawędziach, które mogłyby ją przebić. Jeśli znajdą Państwo przedziurawiony przedmiot, należy zapakować go w nowy worek.
- Upewnić się, że do obszaru taśmy uszczelniającej nie dostały się żadne płyny.
- Sprawdzić, czy górne i dolne uszczelki nie są poluzowane, zużyte lub pęknięte.
- Wilgoć w żywności o wysokiej zawartości płynu uniemożliwia prawidłowe zamknięcie worka. Odetnij spoinę, wyczyść otwarty koniec worka i przeprowadź ponowne pakowanie próżniowe i zgrzewanie.

### Nie jest możliwe utworzenie połączenia uszczelniającego na worku:

- Proszę sprawdzić, czy w fabrycznie zamkniętych workach nie ma szczelin, fałd, zagnieceń lub dziur.

- Wilgoć w żywności o wysokiej zawartości płynu uniemożliwia prawidłowe zamknięcie worka. Odetnij spoinę, wyczyść otwarty koniec worka i przeprowadź ponowne pakowanie próżniowe i zgrzewanie.
- Proszę upewnić się, że umieścili Państwo worek we właściwym miejscu. Podczas tworzenia worka z rolki należy upewnić się, że koniec odciętego kawałka znajduje się na listwie zgrzewającej.
- Proszę dać urządzeniu czas na ostygnięcie. Proszę odczekać co najmniej 20 sekund pomiędzy kolejnymi spawami.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie nominalne: 220–240 V~ 50 Hz

Moc nominalna: 100 W

Czas zgrzewania: 6–18 sekund

Czas pakowania próżniowego i zgrzewania: 10–20 sekund

## LIKWIDACJA ODPADÓW

Papier pakowy i tektura falista – oddaj do recyklingu. Folia do pakowania, worki PE, części plastikowe — do pojemników do zbierania tworzyw sztucznych.

## LIKWIDACJA PRODUKTU PO SKOŃCZENIU OKRESU UŻYTKOWANIA

**Utylizacja zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (dotyczy krajów Unii Europejskiej oraz innych krajów europejskich, które wdrożyły system segregacji odpadów)**

Symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być traktowany jako odpad komunalny. Produkt należy przekazać do miejsca zajmującego się utylizacją sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowa utylizacja produktu chroni przed negatywnym wpływem na ludzkie zdrowie i środowisko naturalne. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych. Szczegółowe informacje o utylizacji produktu zapewni urząd gminy, organizacje zajmujące się utylizacją odpadów komunalnych lub punkt sprzedaży, w którym produkt został zakupiony.

Urządzenie spełnia wymagania dyrektyw UE dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej i bezpieczeństwa elektrycznego.

Instrukcja obsługi jest dostępna na stronie internetowej [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Zmiana tekstu i parametrów technicznych zastrzeżona.



08/05



Polski

# INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

**Citiți cu atenție și păstrați pentru utilizare ulterioară!**

**Avertizare:** Măsurile și instrucțiunile privind siguranța conținute în acest manual nu includ toate condițiile și situațiile posibile. Utilizatorul trebuie să înțeleagă faptul că bunul simț, prudența și atenția sunt factori care nu pot fi integrați în niciun produs. Prin urmare, acești factori trebuie asigurați de către utilizatorul(ii) care utilizează și operează acest aparat. Nu suntem responsabili pentru pagubele cauzate în timpul transportului, de utilizarea incorectă, de fluctuațiile de tensiune sau de modificarea sau reglarea oricărei componente a aparatului. Pentru a vă proteja împotriva riscului de incendiu sau electrocutare, trebuie luate măsuri de precauție de bază în timpul utilizării aparatelor electrice, inclusiv următoarele:

1. Asigurați-vă că tensiunea de la priza dumneavoastră corespunde tensiunii menționate pe eticheta aparatului și că priza este împământată corespunzător. Priza de alimentare trebuie instalată în conformitate cu standardul electric ČSN valabil.
2. Nu utilizați niciodată aparatul de sigilare în vid dacă cablul de alimentare este deteriorat. Toate reparațiile, inclusiv înlocuirile cablurilor, trebuie efectuate la un centru de service profesionist! Nu îndepărtați capacele de protecție de la aparat; există un risc de electrocutare!
3. Protejați aparatul împotriva contactului direct cu apa sau cu alte lichide pentru a preveni potențiala electrocutare.
4. Acordați o atenție deosebită atunci când utilizați aparatul de sigilare în vid în apropierea copiilor! Țineți aparatul și cablul de alimentare la distanță de copiii cu vârsta sub 8 ani, de îndată ce acesta este conectat la sursa de alimentare sau se răcește.
5. Nu atingeți banda de etanșare (firul incandescent) atunci când mașina este pornită, chiar și la scurt timp după terminarea funcționării; banda de etanșare poate fi fierbinte.
6. Nu lăsați aparatul nesupravegheat și verificați-l pe toată durata procesului de sigilare.

7. Nu utilizați aparatul în aer liber sau într-un mediu umed și nu atingeți cablul de alimentare sau aparatul cu mâinile umede. Risc de electrocutare.
  8. Dispozitivul nu trebuie utilizat dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare.
  9. Folosiți și depozitați aparatul de sigilat în vid numai pe o suprafață stabilă și plană.
  10. Se recomandă să nu lăsați aparatul nesupravegheat cu cablul de alimentare conectat la priză. Deconectați cablul de la priza electrică înainte de orice operațiune de întreținere. Nu deconectați cablul de alimentare de la priză prin smulgerea cablului. Deconectați cablul de alimentare de la priză prin apucarea fișei.
  11. Nu folosiți aparatul la îndemâna obiectelor inflamabile și nu îl plasați în apropierea surselor de căldură sau a flăcărilor deschise.
- Notă** : între sigilarea sau sigilarea în vid, aparatul trebuie lăsat întotdeauna să se răcească timp de 40 de secunde.
12. Nu permiteți cablului de alimentare să atingă suprafețe fierbinți și nu treceți cablul peste margini ascuțite.
  13. Scoateți aparatul din priză imediat după ce ați terminat de folosit și lăsați fierul de călcat să se răcească complet înainte de a-l pune deoparte.
  14. Nu încercați să ambalați în vid pungi care conțin lichide sau alimente lichide.
  15. Utilizați numai sacii recomandați de furnizor. Nu folosiți folie de bucătărie sau lucruri similare, deoarece acestea pot deteriora aparatul.
  16. Scoateți punga imediat ce a fost sigilată. Dacă este lăsată în aparat pentru o perioadă mai lungă de timp, punga se poate atașa.
  17. Păstrați banda de sudură curată pentru a preveni contaminarea alimentelor.
  18. Utilizați aparatul de sigilare în vid numai în conformitate cu instrucțiunile din acest manual. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Producătorul nu este responsabil pentru daunele cauzate de utilizarea necorespunzătoare a acestui dispozitiv.

19. Acest aparat este destinat utilizării de către copii cu vârsta de 8 ani și mai mari și de către persoane cu abilități fizice sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca acestea să fie supravegheate sau să primească instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și să înțeleagă pericolele potențiale. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere efectuate de către utilizator nu trebuie să fie efectuate de copii fără a fi supravegheați.

**Do not immerse in water! – Nu scufundați în apă!**

**PERICOL pentru copii:** Copiii nu trebuie să se joace cu materialul de ambalare. Nu lăsați copiii să se joace cu pungile din plastic. Risc de sufocare.

**Suprafață fierbinte!**

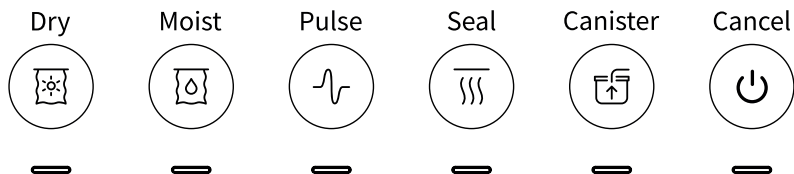
Suprafețele marcate astfel devin fierbinți în timpul utilizării.



## PRINCIPALELE CARACTERISTICI ALE APARATULUI

- Mod de aspirare separat pentru alimente uscate și umede.
- Buton pentru controlul timpului și gradului de aspirare.
- Buton pentru sigilarea în vid a alimentelor în recipient.
- Cameră de depozitare a rolelor cu tăietor de pungă încorporat.
- Etanșarea cu o lățime de până la 4 mm previne scurgerile de aer.
- Există o funcție care permite doar sigilarea pungii.
- Lungimea îmbinării de etanșare: MAX 30 cm
- Presiunea de vid: -0,6 ~ -0,8 bar
- Cablu de alimentare detașabil
- Oprire automată după 5 minute de inactivitate.

## DESCRIEREA PANOULUI DE CONTROL



### DRY (hrană uscată)

Apăsați acest buton pentru a sigila în vid alimentele uscate.

### MOIST (Alimente cu umiditate ridicată)

Apăsați acest buton pentru a sigila în vid alimentele umede.

### PULSE (intensitatea vidului)

Butonul este utilizat pentru a extrage manual aerul din sac fără a crea o îmbinare. Aparatul va evacua aerul în timp ce țineți apăsat butonul.



## SEAL (sudură)

Apăsăți acest buton pentru a crea o îmbinare de etanșare (fără extragerea aerului).

## CANISTRE (Aspirare externă)

Apăsăți acest buton pentru a aspira aerul din recipient. Pentru acest tip de aspirare, trebuie să utilizați un

furtun de aspirare și cutii de aspirare speciale, care nu sunt incluse în pachet.

## CANCEL (Anularea programului setat sau pornirea din nou a aparatului)

Apăsăți butonul pentru a opri extracția/aspirarea în curs.

## CONTROL

Această mașină de vidat este echipată cu o cameră pentru depozitarea rolelor cu o lungime maximă de 5 metri și cu un tăietor încorporat.

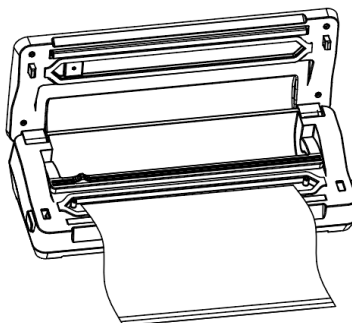
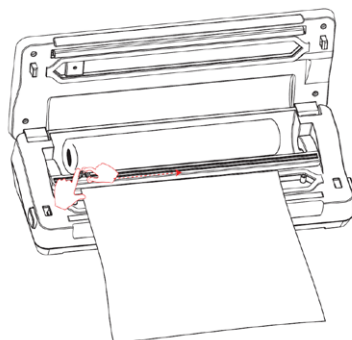
## Crearea unui sac

1. Deschideți capacul. Introduceți rola de pungă în compartimentul de depozitare a rolei și scoateți suficient material de pungă pentru a găzdui articolul ambalat în vid cu o rezervă. Cu ajutorul tăietorului inserat pe dispozitivul de sigilare, tăiați lungimea dorită din rola de sac. Asigurați-vă că tăiați drept. Apoi conectați cablul de alimentare și conectați aparatul la o priză de curent.
2. Apăsăți butonul de **Cancel** pentru a porni dispozitivul. Lumina albastră se va aprinde.
3. Așezați un capăt al sacului tăiat pe bara de sigilare.
4. Închideți capacul și aplicați presiune pe ambele părți până când auziți un clic de blocare pe fiecare parte. Aceasta închide suficient spațiu atât pentru funcțiile de sudare, cât și pentru cele de aspirare.
5. După ce ați blocat capacul, apăsați butonul **Seal** pentru a face o îmbinare și pentru a forma o pungă de dimensiunea aleasă. În timpul procesului de sigilare a pungilor, lumina programului selectat se va aprinde și programul va începe după un moment.
6. După sudare, lumina de sub program se stinge și se aprinde din nou sub pictograma **Cancel**. Apăsăți butoanele de deblocare a incuierii de pe ambele părți ale aparatului. Punga nou creată poate fi acum îndepărtată în siguranță.
7. Punga de dimensiuni personalizate este acum pregătită pentru a fi sigilată în vid.

**AVERTIZARE:** Lăsați aparatul să se răcească. Așteptați cel puțin 20 de secunde între două suduri. Aparatul se oprește automat în timpul unei utilizări foarte intense pentru a preveni supraîncălzirea. Dacă se întâmplă acest lucru, așteptați 25 de minute pentru ca aparatul să se răcească.

## Extracția aerului din sacii de vid

1. Așezați obiectele dorite într-o pungă pre-fabricată sau într-o pungă de dimensiuni personalizate. Lăsați o distanță de cel puțin 2 cm între conținut și partea superioară a pungii pentru a permite contractia acesteia.
2. Deschideți capacul și introduceți capătul deschis al sacului în interiorul camerei de extracție a aerului.
3. Închideți capacul și aplicați presiune pe ambele părți până când auziți un clic de blocare pe fiecare parte. Aceasta închide suficient spațiu atât pentru funcțiile de sudare, cât și pentru cele de aspirare.
4. Apăsăți butonul dorit pentru a aspira alimente umede sau uscate. Mașina va continua să facă vid și, după ce aerul este eliminat, va forma o sudură puternică și uniformă.



5. Când lumina se stinge, apăsați butoanele de eliberare de pe ambele părți ale aparatului pentru a scoate sacul.

## **PULSE - setarea intensității vidului**

Deoarece presiunea în timpul operațiunii normale de aspirare este setată la o valoare ridicată, unele articole delicate pot fi uneori ușor distruse de presiunea ridicată din sacii de aspirare. În acest caz, puteți utiliza funcția **Pulse**, care controlează timpul și presiunea aspiratorului și previne zdrobirea obiectelor delicate. De asemenea, puteți utiliza această funcție atunci când împachetați alimente umede pentru a preveni aspirarea lichidului.

1. Așezați obiectele dorite într-o pungă pre-fabricată sau într-o pungă de dimensiuni personalizate. Lăsați o distanță de cel puțin 2 cm între conținut și partea superioară a pungii pentru a permite contractia acesteia.
2. Deschideți capacul și introduceți capătul deschis al sacului în interiorul camerei de extracție a aerului.
3. Închideți capacul și aplicați presiune pe ambele părți până când auziți un clic de blocare pe fiecare parte. Aceasta închide suficient spațiu atât pentru funcțiile de sudare, cât și pentru cele de aspirare.
4. Țineți apăsat butonul **Pulse** pentru a regla vidul dorit pentru sudarea ulterioară a îmbinării.
5. Când presiunea atinge valoarea dorită, apăsați butonul SEAL pentru a forma îmbinarea sudată.
6. Când lumina se stinge, apăsați butoanele de eliberare de pe părțile laterale ale aparatului pentru a scoate punga.

## **CANISTER - Aspirare externă**

**NOTE:** Nu sunt incluse nici recipientele și nici furtunul.

1. Deschideți capacul și recipientul și asigurați-vă că acestea sunt curate și uscate.
2. Puneți ingredientele în recipient. Nu umpleți recipientul până la margine pentru a permite recipientului să se etanșeze bine.
3. Conectați aspiratorul și recipientul cu furtunul. Un capăt trebuie conectat la deschiderea recipientului, iar celălalt la racordul de aer de pe aspirator, marcat **Accessory**.
4. Închideți capacul și aplicați presiune pe ambele părți până când auziți un clic de blocare pe fiecare parte. Aceasta închide suficient spațiu atât pentru funcțiile de sudare, cât și pentru cele de aspirare.
5. Apăsați butonul **Canister** pentru a începe procesul de extragere a aerului.
6. Pentru a anula procesul de extracție, apăsați butonul **Cancel**.
7. Odată ce se creează un vid suficient, aparatul se oprește automat. Furtunul poate fi apoi deconectat în siguranță de la aparat și de la recipient.

## **INDICAȚII ȘI SFATURI PENTRU ASPIRAREA ALIMENTELOR ȘI PREGĂTIREA ULTERIOARĂ A ACESTORA**

Gătitul, decongelarea și încălzirea - gătitul într-o pungă vidată ajută alimentele să-și păstreze aroma și, de asemenea, facilitează curățarea. Gata cu oalele murdare. Când încălziți alimente în cuptorul cu microunde folosind pungi cu vid, găuriți întotdeauna punga pentru a permite aerului cald să iasă. De asemenea, puteți încălzi alimentele din pungile sub vid, introducându-le în apă la o temperatură scăzută, sub 75 °C.

**IMPORTANT:** Dezghețați întotdeauna alimentele în frigider sau în cuptorul cu microunde - nu dezghețați alimentele perisabile la temperatura camerei.

## **Sfaturi pentru aspirarea cărnii și a peștelui**

Încercați să congelați carnea și peștele cu 1-2 ore înainte de a le ambala în vid. Acest lucru ajută carnea de pește să-și păstreze suculența.

În cazul în care nu este posibilă congelarea, puneți un șervețel de hârtie împăturit între alimente și partea superioară a pungii. Lăsați un prosop de hârtie în pungă pentru a absorbi excesul de umiditate și sucurile în timpul ambalării în vid.

## Sfaturi pentru aspirarea brânzei

Împachetați brânza în vid după fiecare consum. Dacă vă faceți punga doar puțin mai lungă decât aveți nevoie, o puteți resigila după fiecare utilizare.

**IMPORTANT:** Brânzeturile moi nu ar trebui să fie niciodată ambalate în vid din cauza riscului de apariție a bacteriilor anaerobe.

## Sfaturi pentru aspirarea legumelor

Albirea este un proces care trebuie efectuat înainte de ambalarea în vid a legumelor. Acest proces oprește acțiunea enzimelor care ar putea duce la pierderea aromei, a culorii și a texturii. Pentru a blanchiza legumele, puneți-le în apă clocotită sau în cuptorul cu microunde până când sunt fierte, dar încă crocante. Timpul de albire poate varia de la 1 la 2 minute pentru frunzele verzi și mazăre; de la 3 la 4 minute pentru mazăre, dovlecei tăiați sau broccoli; aproximativ 5 minute pentru morcovi; și de la 7 la 11 minute pentru porumbul în știuleți. După ce au fost albite, se scufundă legumele în apă rece pentru a opri procesul de gătire.

**NOTE:** Toate legumele (inclusiv broccoli, varza de Bruxelles, varza, conopida, varza kale și napii) eliberează gaze în mod natural în timpul depozitării. Prin urmare, cel mai bine este să le păstrați în congelator după ce au fost albite.

## Mai multe despre legume

Legumele sunt un candidat excelent pentru controlul porțiilor. Atunci când depozitați legumele, încercați să le congelați în avans timp de 1-2 ore și apoi să le împărțiți în porții de mâncare în pungi sub vid. După ce au fost ambalate în vid, puneți-le din nou la congelator.

**IMPORTANT:** Ciupercile proaspete, ceapa și usturoiul nu trebuie niciodată ambalate în vid, din cauza riscului de apariție a bacteriilor anaerobe.

## Sfaturi pentru prepararea alimentelor libere

Atunci când împachetați în vid alimente în vrac, cum ar fi făina, cel mai bine este să folosiți ambalajul original al acestora în interiorul pungilor de vid. Praful fin ar putea fi aspirat în interiorul mașinii și ar putea provoca daune suficiente pentru a scurta durata de viață a garniturii.

## Sfaturi pentru prepararea lichidelor

Înainte de a ambala în vid un lichid, cum ar fi bulionul, congelați-l într-o tavă de copt, o tavă pentru cuburi de gheață sau un alt recipient adecvat până când devine solid. Scoateți lichidul înghețat din recipient, puneți-l într-un sac și păstrați-l în congelator. Când doriți să folosiți punga, tăiați colțul și puneți-o în cuptorul cu microunde sau în apă la o temperatură sub 75 °C.

## ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de curățare.
- Nu scufundați aparatul în apă.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive.
- Ștergeți capacul aparatului cu o cârpă moale și umedă.
- Folosiți prosoape de hârtie pentru a curăța camera de aspirare de reziduurile de alimente sau lichide.
- Uscați bine toate piesele înainte de a reconecta și de a pune în funcțiune unitatea.
- Lăsați capacul superior deblocat atunci când aparatul nu este utilizat.

## DEPANARE

**Nu se întâmplă nimic atunci când apăsați oricare dintre butoanele de comandă de sudare/ aspirare:**

- Asigurați-vă că ștecherul cablului de alimentare este bine conectat la priza de perete.

- Verificați dacă priza de curent este în regulă prin conectarea unui alt aparat. În caz contrar, verificați siguranțele din casă.
- Asigurați-vă că sacul este poziționat corect în jos în camera de vid.
- Împingeți pe ambele părți ale capacului și asigurați-vă că acesta este blocat în poziție.
- Așteptați 25 de minute pentru ca aparatul să se răcească și apoi încercați să-l folosiți din nou.

### **Nu există nici o extragere a aerului:**

- Verificați dacă pungile pre-sigilate prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.
- Verificați dacă garniturile superioare și inferioare sunt slăbite, uzate sau crăpate.
- Alimentele cu un conținut ridicat de lichid pot împiedica închiderea corectă a pungii. Tăiați sigiliul, curățați capătul deschis al pungii, aspirați și resigilați punga.
- Verificați dacă sacul este introdus corect în camera de vid.
- Asigurați-vă că așezați punga în locul potrivit. Atunci când confecționați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă că capătul bucății tăiate se află pe bara de sigilare.

### **Punga se topește:**

- Este posibil ca bara de sudură să fi fost prea fierbinte în timpul procesului de etanșare. Lăsați aparatul să se răcească timp de 20 de secunde înainte de a-l utiliza din nou. Dacă punga încă se topește, lăsați aparatul să se răcească timp de 25 de minute cu capacul deschis înainte de a-l folosi.

### **A intrat aer în sacul de vid:**

- Verificați îmbinarea de etanșare. Este posibil să existe o gaură sau o cută în sac prin care să intre aerul în sac. Deschideți cu grijă punga și resigilați-o sau folosiți o pungă complet nouă.
- Asigurați-vă că în pungă nu există umiditate sau lichide provenite de la alimente. Este posibil să fie nevoie să tăiați punga și să o resigilați sau să folosiți o pungă complet nouă. Congelați parțial alimentele cu exces de lichid înainte de a le sigila în vid.
- Asigurați-vă că în pungă nu se află alimente cu muchii ascuțite care ar putea să o găurească. Dacă găsiți o gaură înțepată, sigilați articolul într-o pungă nouă.
- Asigurați-vă că niciun lichid nu a pătruns în zona benzii de etanșare.
- Verificați dacă garniturile superioare și inferioare sunt slăbite, uzate sau crăpate.
- Umiditatea din alimentele cu un conținut ridicat de lichide împiedică închiderea corectă a pungii. Tăiați sigiliul, curățați capătul deschis al pungii, aspirați și resigilați punga.

### **Nu este posibil să se formeze o îmbinare de etanșare pe sac:**

- Verificați dacă pungile pre-sigilate prezintă goluri, pliuri, cute sau găuri.
- Umiditatea din alimentele cu un conținut ridicat de lichide împiedică închiderea corectă a pungii. Tăiați sigiliul, curățați capătul deschis al pungii, aspirați și resigilați punga.
- Asigurați-vă că așezați punga în locul potrivit. Atunci când confecționați o pungă dintr-o rolă, asigurați-vă că capătul bucății tăiate se află pe bara de sigilare.
- Lăsați aparatul să se răcească. Așteptați cel puțin 20 de secunde între două suduri.

## **DATE TEHNICE**

Tensiune nominală: 220–240 V~ 50 Hz

Putere nominală de intrare: 100 W

Timp de etanșare: 6-18 secunde

Timpul de ambalare în vid și de sigilare: 10-20 secunde

## UTILIZAREA ȘI ELIMINAREA LA DEȘEURI

Hârtie de ambalare și carton ondulat - livrați la centrele de colectare a deșeurilor obișnuite. Folie de ambalare, saci din polietilenă, articole din plastic - aruncați în recipientele de reciclare a materialelor din plastic.

## ELIMINAREA PRODUSELOR LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

**Eliminarea echipamentelor electrice și electronice (valabilă în țările membre ale UE și în alte țări europene cu un sistem de reciclare implementat)**

Simbolul reprezentat pe produs sau pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie tratat drept deșeu menajer. Predați produsul la locația specificată pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Preveniți impactul negativ asupra sănătății oamenilor și asupra mediului prin reciclarea corespunzătoare a produsului dumneavoastră. Reciclarea contribuie la conservarea resurselor naturale. Pentru mai multe informații privind reciclarea acestui produs, consultați autoritatea locală, organizația de procesare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.



08/05

Acest produs respectă directivele UE privind compatibilitatea electromagnetică și siguranța electrică.



Manualul de utilizare este disponibil la [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Ne rezervăm dreptul de a efectua modificări ale textului și ale parametrilor tehnici.

## BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

**Čítajte pozorne a uschovajte na budúcu potrebu!**

**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 tých nasledujúcich:

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 STN.
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 zvracieho prúžku (žeraviaceho drôtu), ak je prístroj zapnutý ani krátko po ukončení prevádzky; zvrací 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 prírodného kábla alebo samotného prístroja mokrými 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 vyťahnite 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.

**Poznámka:** medzi zváraním alebo zváraním vo vákuu sa musí spotrebič vždy nechať 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. Zváraciu lištu udržiavajte čistú, 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 udusenia.

## Horúci povrch!

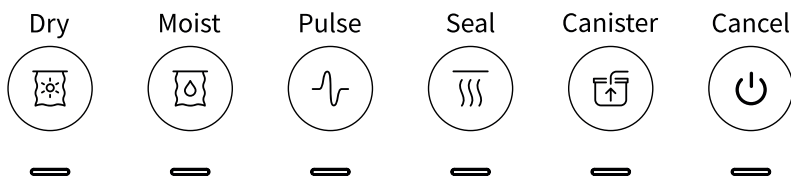
Takto označené povrchy sa stávajú počas používania horúcimi.



## HLAVNÉ VLASTNOSTI SPOTREBIČA

- Oddelený režim vákuovania pre suché a mokré potraviny.
- Tlačidlo na reguláciu času a stupňa vysávania.
- Tlačidlo na vákuové uzatváranie potravín v nádobe.
- Komora na ukladanie roliek so zabudovanou rezačkou vriec.
- Tesnenie široké až 4 mm zabraňuje úniku vzduchu.
- K dispozícii je funkcia, ktorá umožňuje iba uzavretie vrečka.
- Dĺžka tesniaceho spoja: MAX 30 cm
- Vákuový tlak: -0,6 ~ -0,8 bar
- Odpojiteľný napájací kábel
- Automatické vypnutie po 5 minútach nečinnosti.

## POPIS OVLÁDACIEHO PANELU



### DRY (suché potraviny)

Stlačením tohto tlačidla vákuovo uzavriete suché potraviny.

### MOIST (potraviny s vyššou vlhkosťou)

Stlačením tohto tlačidla vákuovo uzavriete vlhké potraviny.

### PULSE (intenzita vákua)

Tlačidlo sa používa na manuálne vypustenie vzduchu z vaku bez vytvorenia škáry. Spotrebič bude odvádzat vzduch, kým budete držať tlačidlo stlačené.

### SEAL (zváranie)

Stlačením tohto tlačidla vytvoríte tesniaci spoj (bez odsávania vzduchu).



## CANISTER (externé vysávanie)

Stlačením tohto tlačidla vysajte vzduch z nádoby. Na tento typ odsávania je potrebné použiť odsávaciu hadicu a špeciálne vákuové boxy, ktoré nie sú súčasťou balenia.

## CANCEL (Zrušenie nastaveného programu alebo opätovné zapnutie spotrebiča)

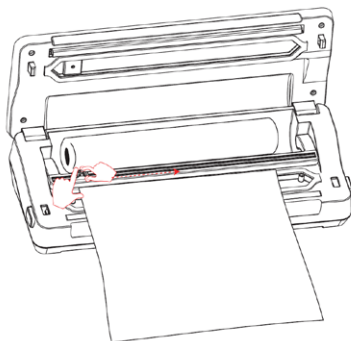
Stlačením tlačidla zastavíte prebiehajúce odsávanie/ vysávanie.

## OVLÁDANIE

Tento vákuový stroj je vybavený komorou na ukladanie kotúčov s maximálnou dĺžkou 5 metrov a zabudovanou rezačkou.

### Vytvorenie vrecka

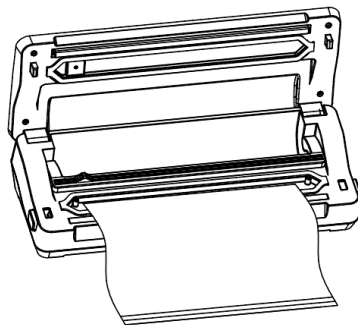
1. Otvorte veko. Vložte rolku vrecka do úložného priestoru rolky a vyťahnite dostatok materiálu vrecka, aby sa do neho zmestil vákuovo balený predmet s rezervou. Pomocou vloženého rezača na uzatváracom zariadení odrežte požadovanú dĺžku z rolky vrecka. Uistite sa, že ste strihali rovno. Potom pripojte napájací kábel a zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky.
2. Stlačením tlačidla **Cancel** zapnete zariadenie. Rozsvieti sa modrá kontrolka.
3. Jeden koniec rozrezaného vrecka položte na tesniacu lištu.
4. Zatvorte veko a vyvíjajte tlak na obidve strany, kým na každej strane nezaznie cvaknutie zámku. Tým sa uzavrie dostatočný priestor na zvráanie aj vysávanie.
5. Po uzamknutí veka stlačte tlačidlo **Seal**, čím sa vytvorí spoj a rolka sa sformuje do vrecka zvolenej veľkosti. Počas procesu zatavovania vreciek sa rozsvieti kontrolka zvoleného programu a program sa po chvíli spustí.
6. Po zvráaní kontrolka pod programom zhasne a opäť sa rozsvieti pod ikonou **Cancel**. Stlačte tlačidlá na uvoľnenie zámku na oboch stranách spotrebiča. Novovytvorené vrecko teraz môžete bezpečne odstrániť.
7. Vrecko vlastnej veľkosti je teraz pripravené na vákuové zatavenie.



**UPOZORNENIE:** Nechajte spotrebič vychladnúť. Medzi jednotlivými zvarmi počkajte aspoň 20 sekúnd. Spotrebič sa počas veľmi intenzívneho používania automaticky vypne, aby sa zabránilo prehriatiu. Ak sa tak stane, počkajte 25 minút, kým spotrebič vychladne.

### Odsávanie vzduchu z vákuových vakov

1. Umiestnite požadované položky do vopred pripravenej tašky alebo tašky vlastnej veľkosti. Medzi obsahom a hornou časťou vrecka ponechajte vzdialenosť aspoň 2 cm, aby sa vrecko mohlo zmrštiť.
2. Otvorte veko a otvorený koniec vrecka vložte do komory na odsávanie vzduchu.
3. Zatvorte veko a vyvíjajte tlak na obidve strany, kým na každej strane nezaznie cvaknutie zámku. Tým sa uzavrie dostatočný priestor na zvráanie aj vysávanie.
4. Stlačením požadovaného tlačidla môžete vákuovať mokré alebo suché potraviny. Stroj bude pokračovať vo vákuovaní a po odstránení vzduchu vytvorí silný rovnomerný zvar.
5. Keď kontrolka zhasne, stlačte uvoľňovacie tlačidlá na oboch stranách spotrebiča a vyberte vrecko.



### PULSE - nastavenie intenzity vákua

Keďže tlak pri bežnom vákuovaní je nastavený na vysokú hodnotu, niektoré chústostivé predmety sa niekedy môžu vysokým tlakom vo vákuových vreckách ľahko zničiť. V takom prípade môžete použiť funkciu **Pulse**,

ktorá riadi čas a tlak vysávania a zabraňuje rozdrveniu chúlостivých predmetov. Túto funkciu môžete použiť aj pri balení mokrých potravín, aby ste zabránili vysávaniu tekutiny.

1. Umiestnite požadované položky do vopred pripravenej tašky alebo tašky vlastnej veľkosti. Medzi obsahom a hornou časťou vrečka ponechajte vzdialenosť aspoň 2 cm, aby sa vrečko mohlo zmrštiť.
2. Otvorte veko a otvorený koniec vrečka vložte do komory na odsávanie vzduchu.
3. Zatvorte veko a vyvíjajte tlak na obidve strany, kým na každej strane nezaznie cvaknutie zámku. Tým sa uzavrie dostatočný priestor na zváranie aj vysávanie.
4. Podržaním tlačidla **Pulse** regulujete požadovaný podtlak pre následné zváranie spoja.
5. Keď tlak dosiahne požadovanú hodnotu, stlačte tlačidlo SEAL, čím vytvoríte zvarový spoj.
6. Keď kontrolka zhasne, stlačte uvoľňovacie tlačidlá po stranách spotrebiča, aby ste vrečko vybrali.

## CANISTER - Externé vysávanie

**POZNÁMKA:** Nádoby ani hadica nie sú súčasťou dodávky.

1. Otvorte uzáver a nádobu a uistite sa, že sú čisté a suché.
2. Prísady vložte do nádoby. Nádobu nenapĺňajte až po okraj, aby sa nádoba dobre uzavrela.
3. Pripojte vysávač a nádobu pomocou hadice. Jeden koniec je potrebné pripojiť k otvoru nádoby a druhý k vzduchovej prípojke na vysávači označenej ako **Accessory**.
4. Zatvorte veko a vyvíjajte tlak na obidve strany, kým na každej strane nezaznie cvaknutie zámku. Tým sa uzavrie dostatočný priestor na zváranie aj vysávanie.
5. Stlačením tlačidla **Canister** spustíte proces odsávania vzduchu.
6. Ak chcete proces extrakcie zrušiť, stlačte tlačidlo **Cancel**.
7. Po vytvorení dostatočného podtlaku sa spotrebič automaticky zastaví. Hadicu potom môžete bezpečne odpojiť od spotrebiča a nádoby.

## RADY A TIPY PRE VÁKUOVANIE POTRAVÍN A ICH NÁSLEDNÚ PRÍPRAVU

Varenie, rozmrazovanie a ohrievanie - varenie vo vákuovom vrečku pomáha zachovať chuť potravín a uľahčuje aj ich čistenie. Už žiadne špinavé hrnce. Pri ohrievaní potravín v mikrovlnnej rúre pomocou vákuových vrecúšok vždy vrecúško prepichnete, aby mohol uniknúť horúci vzduch. Potraviny vo vákuových vrecákoch môžete ohrievať aj tak, že ich vložíte do vody s nízkou teplotou pod 75 °C.

**DÔLEŽITÉ:** Potraviny vždy rozmrazujte v chladničke alebo mikrovlnnej rúre - potraviny podliehajúce skaze nerozmrazujte pri izbovej teplote.

### Tipy na vákuovanie mäsa a rýb

Mäso a ryby skúste pred vákuovým balením zamraziť 1-2 hodiny vopred. Vďaka tomu si rybie mäso zachová svoju šťavnatosť.

Ak zmrazenie nie je možné, vložte medzi potraviny a hornú časť vrečka zložený papierový obrúsok. Počas vákuového balenia nechajte vo vrečku papierovú utierku, ktorá absorbuje prebytočnú vlhkosť a šťavy.

### Tipy na vákuovanie syra

Po každej konzumácii syr vákuovo zabaľte. Ak si vyrobíte tašku o niečo dlhšiu, ako potrebujete, môžete ju po každom použití znovu uzavrieť.

**DÔLEŽITÉ:** Mäkké syry by sa nikdy nemali vákuovo baliť kvôli riziku výskytu anaeróbných baktérií.

### Tipy na vysávanie zeleniny

Blanširovanie je proces, ktorý by sa mal vykonať pred vákuovým balením zeleniny. Tento proces zastaví pôsobenie enzýmov, ktoré by mohlo viesť k strate chuti, farby a štruktúry. Ak chcete zeleninu blanširovať, vložte ju do vriacej vody alebo do mikrovlnnej rúry, kým nie je uvarená, ale stále chrumkavá. Čas blanširovania sa môže pohybovať od 1 do 2 minút pre listovú zeleninu a hrášok, od 3 do 4 minút pre hrášok, nakrájanú

cuketu alebo brokolicu, približne 5 minút pre mrkvu a od 7 do 11 minút pre kukuričný klas. Po blanširovaní ponorte zeleninu do studenej vody, aby ste zastavili proces varenia.

**POZNÁMKA:** Všetka zelenina (vrátane brokolice, ružičkového kelu, kapusty, karfiolu, kel a repy) počas skladovania prirodzene uvoľňuje plyny. Preto je najlepšie ich po blanširovaní uložiť do mrazničky.

### Viac o zelenine

Zelenina je skvelým kandidátom na kontrolu porcií. Pri skladovaní zeleniny ju skúste vopred zmraziť na 1 až 2 hodiny a potom ju rozdeliť na porcie jedla vo vákuových vreckách. Po vákuovom zabalení ich vráťte do mrazničky.

**DÔLEŽITÉ:** Čerstvé huby, cibuľa a cesnak by sa nikdy nemali vákuovo baliť kvôli riziku výskytu anaeróbnych baktérií.

### Rady pre prípravu sypkých potravín

Pri vákuovom balení sypkých potravín, ako je napríklad múka, je najlepšie použiť ich originálne balenie vo vákuových vreckách. jemný prach by sa mohol nasať do stroja a spôsobiť dostatočné poškodenie, ktoré by skrátilo životnosť tesnenia.

### Rady pre prípravu tekutín

Pred vákuovým balením tekutiny, napríklad vývaru, ju zmrazte v nádobe na pečenie, vo vaničke na kocky ľadu alebo v inej vhodnej nádobe, kým nezuhne. Zmrazenú tekutinu vyberte z nádoby, vložte ju do vrečka a uložte do mrazničky. Keď chcete vrečko použiť, odstrihnite roh a vložte ho do mikrovlnnej rúry alebo do vody s teplotou nižšou ako 75 °C.

## ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Pred čistením vždy odpojte prístroj od zásuvky.
- Neponárajte spotrebič do vody.
- Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky.
- Kryt spotrebiča utrite mäkkou a vlhkou handričkou.
- Na čistenie vákuovacej komory od zvyškov potravín alebo tekutín použite papierové obrúsky.
- Pred opätovným pripojením a prevádzkou jednotky dôkladne vysušte všetky časti.
- Keď spotrebič nepoužívate, nechajte horný kryt odomknúť.

## RIEŠENIE ŤAŽKOSTÍ

### Po stlačení niektorého z tlačidiel príkazu zvárania/odsávania sa nič nestane:

- Skontrolujte, či je zástrčka napájacieho prívodu riadne pripojená do sieťovej zásuvky.
- Zapojením iného spotrebiča overte, že je napájacia zásuvka v poriadku. Ak nie, skontrolujte poistky vo vašej domácnosti.
- Uistite sa, že je vrečko správne umiestnené dole vo vákuovej komore.
- Zatlačte na obe strany veka a uistite sa, že je zaistené na svojom mieste.
- Počkajte 25 minút, kým spotrebič vychladne, a potom ho skúste znovu použiť.

### Nie je tu žiadne odsávanie vzduchu:

- Skontrolujte, či v predzatvorených vreckách nie sú medzery, záhyby, záhyby alebo diery.
- Skontrolujte, či nie sú uvoľnené, opotrebované alebo prasknuté horné a dolné tesnenia.
- Potraviny s vysokým obsahom tekutín môžu zabrániť správne uzavretiu vrečka. Odstrihnite zvar, očistite otvorený koniec vrečka a vyvážuňte a zvarte vrečko znovu.
- Skontrolujte, či je vrečko správne vložené do vákuovej komory.
- Uistite sa, že ste vrečko umiestnili na správne miesto. Pri výrobe vrečka z rolky dbajte na to, aby bol koniec odrezku na tesniacej lište.

## Vrečko sa taví:

- Zváracia tyč mohla byť počas procesu tesnenia príliš horúca. Pred ďalším použitím nechajte zariadenie 20 sekúnd vychladnúť. Ak sa vrečko stále topí, nechajte ho pred použitím 25 minút vychladnúť s otvoreným vekom.

## Do vákuového vrečka sa dostal vzduch:

- Skontrolujte tesniaci spoj. Vo vrečku môže byť otvor alebo záhyb, cez ktorý sa do vrečka dostáva vzduch. Opatrne rozrežte vrečko a znovu ho uzavrite alebo použite úplne nové vrečko.
- Uistite sa, že vo vrečku nie je žiadna vlhkosť alebo tekutina z potravín. Možno bude potrebné vrečko rozrezať a znovu uzavrieť alebo použiť úplne nové vrečko. Pred vákuovým uzavretím potraviny s prebytočnou tekutinou čiastočne zmrazte.
- Uistite sa, že vo vrečku nie sú žiadne potraviny s ostrými hranami, ktoré by ho mohli prepichnúť. Ak nájdete prepichnutý otvor, zatvorte výrobok do úplne nového vrečka.
- Uistite sa, že sa do oblasti tesniacej pásky nedostali žiadne kvapaliny.
- Skontrolujte, či nie sú uvoľnené, opotrebované alebo prasknuté horné a dolné tesnenia.
- Vlhkosť v potravinách s vysokým obsahom tekutín bráni správne uzavretiu vrečka. Odstrihnite zvar, očistite otvorený koniec vrečka a vyvakuujte a zvarte vrečko znovu.

## Na vrečko nie je možné vytvoriť tesniaci spoj:

- Skontrolujte, či v predzatvorených vrečkách nie sú medzery, záhyby, záhyby alebo diery.
- Vlhkosť v potravinách s vysokým obsahom tekutín bráni správne uzavretiu vrečka. Odstrihnite zvar, očistite otvorený koniec vrečka a vyvakuujte a zvarte vrečko znovu.
- Uistite sa, že ste vrečko umiestnili na správne miesto. Pri výrobe vrečka z rolky dbajte na to, aby bol koniec odrezku na tesniacej lište.
- Nechajte spotrebič vychladnúť. Medzi jednotlivými zvarmi počkajte aspoň 20 sekúnd.

## TECHNICKÉ ÚDAJE

Menovité napätie: 220 – 240 V~ 50 Hz

Menovitý príkon: 100 W

Čas zvárania: 6 – 18 sekúnd

Čas vákuovania a zvárania: 10 – 20 sekúnd

## VYUŽITIE A LIKVIDÁCIA ODPADU

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

## LIKVIDÁCIA VÝROBKU PO UKONČENÍ 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 zabráni 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](http://www.ecg-electro.eu).

Zmena textu a technických parametrov vyhradená.

## VARNOSTNI NAPOTKI

**Pazljivo preberite in shranite za morebitno poznejšo uporabo!**

**Svarilo:** Varnostni ukrepi in navodila v tem priročniku ne zajemajo vseh možnih pogojev in situacij, do katerih lahko pride. Uporabnik mora razumeti, da so dejavniki, ki jih ni mogoče vključiti v nobenega izmed izdelkov, zdrav razum, previdnost in skrbnost. Zato mora uporabnik te naprave sam zagotoviti omenjene dejavnike. Ne odgovarjamo za škodo, nastalo med prevozom, zaradi nepravilne uporabe, zaradi nihanja napetosti ali zaradi spremembe ali predelave 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 nameščena po veljavni elektrotehničnih standardih.
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. Aparat zaščitite pred neposrednim stikom z vodo ali drugimi tekočinami, da ne pride do električnega udara.
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 vlecite 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.
- Opomba :** med varjenjem ali vakuumskim varjenjem je treba napravo vedno pustiti, da se 40 sekund ohlaja.
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 aparata in razumejo vse nevarnosti, povezane s to uporabo. Otroci se ne smejo igrati s to napravo. Čiščenje in

vzdrževanje, ki ga izvajajo uporabniki, ne smejo izvajati 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.

## Vroča površina!

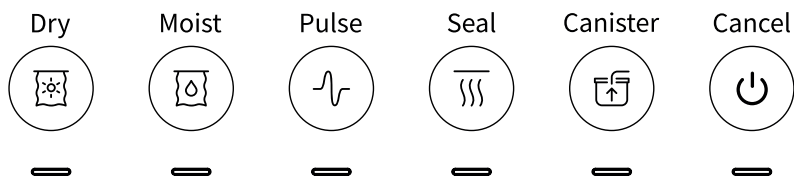
Tako označene površine postanejo med uporabo vroče.



## GLAVNE ZNAČILNOSTI NAPRAVE

- Ločen način vakuumiranja za suho in mokro hrano.
- Gumb za nadzor časa in stopnje sesanja.
- Gumb za vakuumsko zapiranje živil v posodi.
- Komora za shranjevanje zvitkov z vgrajenim rezalnikom vrečk.
- Tesnjenje širine do 4 mm preprečuje uhajanje zraka.
- Obstaja funkcija, ki omogoča le zaprtje vrečke.
- Dolžina tesnilnega spoja: Največ 30 cm
- Vakuumski tlak: -0,6 ~ -0,8 bara
- Odstranljiv napajalni kabel
- Samodejni izklop po 5 minutah neaktivnosti.

## OPIS UPRAVLJALNE PLOŠČE



### DRY (suha hrana)

Pritisnite ta gumb, da vakuumsko zaprete suho hrano.

### MOIST (živila z višjo vsebnostjo vlage)

Pritisnite ta gumb, če želite vakuumsko zapreti vlažno hrano.

### PULSE (intenzivnost vakuuma)

Z gumbom ročno odstranite zrak iz vrečke, ne da bi pri tem ustvarili stik. Medtem ko držite gumb pritisnjen, naprava odvajajo zrak.

### SEAL (varjenje)

Pritisnite ta gumb, da ustvarite tesnilni spoj (brez odvajanja zraka).

### CANISTER (zunanje sesanje)

Pritisnite ta gumb, da iz posode izsesate zrak. Za to vrsto sesanja morate uporabiti sesalno cev in posebne vakuumske škatle, ki niso vključene v paket.

### CANCEL (preklic nastavljenega programa ali ponovni vklop aparata)

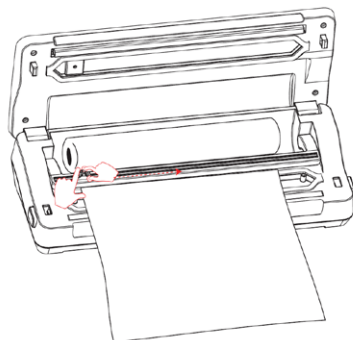
Pritisnite gumb, da ustavite tekoče odsesavanje/vakuumiranje.

## UPRAVLJANJE

Ta vakuumski stroj je opremljen s komoro za shranjevanje zvitkov z največjo dolžino 5 metrov in vgrajenim rezalnikom.

### Ustvarjanje vrečke

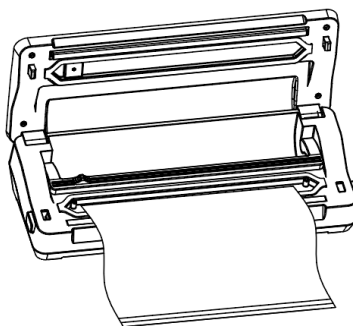
1. Odprite pokrov. Zvitek vrečke vstavite v predal za shranjevanje zvitkov in izvlecite dovolj materiala iz vrečke, da vanjo z rezervo namestite vakuumsko pakiran izdelek. Z vstavljenim rezalnikom na napravi za zapiranje odrežite želeno dolžino zvitka vrečke. Prepričajte se, da ste rezali naravnost. Nato priključite napajalni kabel in enoto priključite v električno vtičnico.
2. Pritisnite gumb **Cancel**, da vklopite napravo. Prižgala se bo modra lučka.
3. En konec prerezane vrečke položite na palico za zapiranje.
4. Zaprite pokrov in pritisnite na obe strani, dokler na obeh straneh ne zaslišite zaklepanja. S tem se zapre dovolj prostora za varjenje in sesanje.
5. Ko zaprete pokrov, pritisnite gumb **Seal**, da se zvitek spoji in oblikuje v vrečko izbrane velikosti. Med postopkom tesnjenja vrečk bo zasvetila lučka izbranega programa in program se bo čez trenutek začel izvajati.
6. Po varjenju lučka pod programom ugasne in se ponovno prižge pod ikono **Cancel**. Pritisnite gumba za sprostitvev zaklepa na obeh straneh aparata. Novo ustvarjeno vrečko lahko zdaj varno odstranite.
7. Vrečka po meri je zdaj pripravljena za vakuumsko zapiranje.



**OPOZORILO:** Dajte napravi čas, da se ohladi. Med varjenjem počakajte vsaj 20 sekund. Naprava se med zelo intenzivno uporabo samodejno izklopi, da se prepreči pregrevanje. Če se to zgodi, počakajte 25 minut, da se aparat ohladi.

### Odvzem zraka iz vakuumskih vrečk

1. Zelene predmete položite v vnaprej pripravljeno vrečko ali vrečko po meri. Med vsebino in zgornjim delom vrečke pustite vsaj 2 cm razdalje, da se lahko vrečka skrči.
2. Odprite pokrov in odprti konec vrečke vstavite v komoro za odsesavanje zraka.
3. Zaprite pokrov in pritisnite na obe strani, dokler na obeh straneh ne zaslišite zaklepanja. S tem se zapre dovolj prostora za varjenje in sesanje.
4. Pritisnite zeleni gumb za vakuumiranje mokre ali suhe hrane. Stroj bo nadaljeval z vakuumiranjem in po odstranitvi zraka bo ustvaril močan enakomeren zvar.
5. Ko lučka ugasne, pritisnite gumba za sprostitvev na obeh straneh naprave in odstranite vrečko.



### PULSE - nastavev intenzivnosti vakuuma

Ker je tlak pri običajnem vakuumiranju nastavljen na visoko vrednost, lahko visok tlak v vakuumskih vrečah včasih zlahka uniči nekatere občutljive predmete. V tem primeru lahko uporabite funkcijo **Pulse**, ki uravnava čas in tlak sesanja ter preprečuje, da bi se občutljivi predmeti zdrobili. To funkcijo lahko uporabite tudi pri pakiranju mokre hrane, da preprečite izsesavanje tekočine.

1. Zelene predmete položite v vnaprej pripravljeno vrečko ali vrečko po meri. Med vsebino in zgornjim delom vrečke pustite vsaj 2 cm razdalje, da se lahko vrečka skrči.
2. Odprite pokrov in odprti konec vrečke vstavite v komoro za odsesavanje zraka.
3. Zaprite pokrov in pritisnite na obe strani, dokler na obeh straneh ne zaslišite zaklepanja. S tem se zapre dovolj prostora za varjenje in sesanje.



4. Držite gumb **Pulse**, da uravnate zeleni podtlak za nadaljnje varjenje spoja.
5. Ko tlak doseže zeleno vrednost, pritisnite gumb **SEAL**, da se oblikuje varjeni spoj.
6. Ko lučka ugasne, pritisnite gumba za sprostitvev na straneh aparata, da odstranite vrečko.

## CANISTER - Zunanje sesanje

**OPOMBA:** Posode in cev niso vključeni.

1. Odprite pokrovček in posodo ter se prepričajte, da sta čista in suha.
2. Sestavine dajte v posodo. Posode ne napolnite do roba, da se posoda dobro zapre.
3. Sesalnik in posodo povežite s cevjo. En konec je treba priključiti na odprtino posode, drugega pa na priključek za zrak na sesalniku z oznako **Accessory**.
4. Zaprite pokrov in pritisnite na obe strani, dokler na obeh straneh ne zaslišite zaklepanja. S tem se zapre dovolj prostora za varjenje in sesanje.
5. Pritisnite gumb za **Canister**, da začnete postopek odsesavanja zraka.
6. Če želite preklicati postopek ekstrakcije, pritisnite gumb **Cancel**.
7. Ko je ustvarjen zadosten podtlak, se naprava samodejno ustavi. Nato lahko cev varno odklopite od naprave in posode.

## NAMIGI IN NASVETI ZA VAKUUMIRANJE IN NADALJNJO PRIPRAVO HRANE

Kuhanje, odmrzovanje in pogrevanje - kuhanje v vakuumski vrečki pomaga hrani ohraniti okus in olajša čiščenje. Nič več umazanih loncev. Ko v mikrovalovni pečici segrevate hrano z vakuumskimi vrečkami, vrečko vedno preluknjajte, da lahko iz nje uhaja vroč zrak. Hrano v vakuumskih vrečkah lahko segrejete tudi tako, da jo postavite v vodo pri nizki temperaturi pod 75 °C.

**POMEMBNO:** Hrano vedno odmrzujte v hladilniku ali mikrovalovni pečici - hitro pokvarljive hrane ne odmrzujte pri sobni temperaturi.

### Nasveti za vakuumiranje mesa in rib

Poskusite meso in ribe zamrzniti 1-2 uri prej, preden jih vakuumsko zapakirate. Tako ribje meso ohrani svojo sočnost.

Če zamrznitev ni mogoča, med hrano in zgornji del vrečke položite prepognjen papirnat prtiček. V vrečki pustite papirnat brisačo, ki med vakuumskim pakiranjem vpije odvečno vlago in sokove.

### Nasveti za vakuumiranje sira

Po vsaki porabi sir vakuumsko zapakirajte. Če boste vrečko naredili malo daljšo, kot jo potrebujete, jo lahko po vsaki uporabi ponovno zaprete.

**POMEMBNO:** Mehkih sirov zaradi nevarnosti anaerobnih bakterij nikoli ne pakirajte v vakuumsko embalažo.

### Nasveti za sesanje zelenjave

Blanširanje je postopek, ki ga je treba opraviti pred vakuumskim pakiranjem zelenjave. Ta postopek prepreči delovanje encimov, ki bi lahko povzročili izgubo okusa, barve in teksture. Zelenjavo blanširajte tako, da jo položite v vrelo vodo ali mikrovalovno pečico, dokler ni kuhana, vendar še vedno hrustljava. Čas blanširanja je lahko od 1 do 2 minuti za zelene liste in grah, od 3 do 4 minute za grah, narezane bučke ali brokoli, približno 5 minut za korenje in od 7 do 11 minut za koruzo na kolobarju. Po blanširanju zelenjavo potopite v hladno vodo, da ustavite postopek kuhanja.

**OPOMBA:** Vsa zelenjava (vključno z brokolijem, brstičnim ohrovtom, zeljem, cvetačo, ohrovtom in repo) med skladiščenjem naravno sprošča pline. Zato je najbolje, da jih po blanširanju shranite v zamrzovalniku.

## Več o zelenjavi

Zelenjava je odlična izbira za nadzor porcij. Pri shranjevanju zelenjave poskusite zelenjavo vnaprej zamrzniti za 1 do 2 uri in jo nato razdeliti na obroke v vakuumске vrečke. Po vakuumskem pakiranju jih vrnite v zamrzovalnik.

**POMEMBNO:** Sveže gobe, čebula in česen se zaradi nevarnosti anaerobnih bakterij nikoli ne smejo vakuumsko pakirati.

## Nasveti za pripravo nepakirane hrane

Pri vakuumskem pakiranju živil v razsutem stanju, kot je moka, je najbolje, da v vakuumskih vrečah uporabite njihovo originalno embalažo. Droben prah se lahko vsrka v stroj in povzroči dovolj škode, da skrajša življenjsko dobo tesnila.

## Nasveti za pripravo tekočin

Pred vakuumskim pakiranjem tekočino, kot je juha, zamrznite v pekaču, pladnju za ledene kocke ali drugi primerni posodi, dokler se ne strdi. Zamrznjeno tekočino odstranite iz posode, jo shranite v vrečko in jo shranite v zamrzovalnik. Ko želite vrečko uporabiti, odrežite vogal in jo postavite v mikrovalovno pečico ali vodo s temperaturo, nižjo od 75 °C.

## VZDRŽEVANJE IN ČIŠČENJE

- Pred čiščenjem vedno odklopite aparat iz vtičnice.
- Naprave ne potaplajte v vodo.
- Ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev.
- Pokrov naprave obrišite z mehko in vlažno krpo.
- Za čiščenje ostankov živil ali tekočin v vakuumski komori uporabite papirnate brisače.
- Pred ponovnim priklopom in uporabo enote temeljito posušite vse dele.
- Kadar naprave ne uporabljate, pustite zgornji pokrov odklenjen.

## REŠEVANJE TEŽAV

### Ko pritisnete katerega koli od gumbov za varjenje/sesanje, se ne zgodi nič:

- Preverite, ali je vtič pravilno priključen v omrežno vtičnico.
- S priklopom drugega aparata preverite, da ni težav z vtičnico. Če ne, preverite varovalke v svojem domu.
- Prepričajte se, da je vrečka pravilno nameščena navzdol v vakuumski komori.
- Potisnite na obe strani pokrova in se prepričajte, da je zaklenjen.
- Počakajte 25 minut, da se naprava ohladi, in jo nato poskusite znova uporabiti.

### Odvod zraka ni mogoč:

- Preverite, ali so v vnaprej zaprtih vrečah vrzeli, pregibi, gube ali luknje.
- Preverite, ali so zgornja in spodnja tesnila ohlapna, obrabljena ali razpokana.
- Živila z visoko vsebnostjo tekočine lahko preprečijo pravilno zapiranje vrečke. Odrežite zvar, očistite odprte konec vrečke in vakuumirajte ter zvarite vrečko znova.
- Preverite, ali je vrečka pravilno vstavljena v vakuumsko komoro.
- Prepričajte se, da ste vrečko postavili na pravo mesto. Ko izdelujete vrečko iz zvitka, pazite, da je konec odrezanega kosa na palici za zapiranje.

### Vrečka se topi:

- Varilna palica je bila med postopkom varjenja morda prevroča. Pred ponovno uporabo počakajte 20 sekund, da se naprava ohladi. Če se vrečka še vedno topi, pred uporabo pustite aparat 25 minut hladiti z odprtim pokrovom.

### V vakuumsko vrečko je vstopil zrak:

- Preverite tesnilni spoj. V vrečki je lahko luknja ali guba, skozi katero v vrečko vstopa zrak. Vrečko previdno razrežite in jo ponovno zaprite ali pa uporabite povsem novo vrečko.

- Prepričajte se, da v vrečki ni vlage ali tekočine iz hrane. Morda boste morali vrečko prerezati in jo ponovno zapreti ali pa uporabiti povsem novo vrečko. Pred vakuumskim zapiranjem delno zamrznite živila z odvečno tekočino.
- Prepričajte se, da v vrečki ni živil z ostrimi robovi, ki bi jo lahko prebodla. Če najdete preluknjano luknjo, izdelek zaprite v povsem novo vrečko.
- Prepričajte se, da v območje tesnilnega traku niso vstopile tekočine.
- Preverite, ali so zgornja in spodnja tesnila ohlapna, obrabljena ali razpokana.
- Vlaga v živilih z visoko vsebnostjo tekočine preprečuje pravilno zapiranje vrečke. Odrežite zvar, očistite odprite konec vrečke in vakuumirajte ter zvarite vrečko znova.

### **Na vrečki ni mogoče oblikovati tesnilnega spoja:**

- Preverite, ali so v vnaprej zaprtih vrečah vrzeli, pregibi, gube ali luknje.
- Vlaga v živilih z visoko vsebnostjo tekočine preprečuje pravilno zapiranje vrečke. Odrežite zvar, očistite odprite konec vrečke in vakuumirajte ter zvarite vrečko znova.
- Prepričajte se, da ste vrečko postavili na pravo mesto. Ko izdelujete vrečko iz zvitka, pazite, da je konec odrezanega kosa na palici za zapiranje.
- Dajte napravi čas, da se ohladi. Med varjenjem počakajte vsaj 20 sekund.

## **TEHNIČNI PODATKI**

Nazivna napetost: 220–240 V~ 50 Hz

Nazivna priključna moč: 100 W

Čas varjenja: 6–18 sekund

Čas vakuumiranja in varjenja: 10–20 sekund

## **PREDELAVA IN ODSTRANITEV ODPADKOV**

Embalažni papir in karton – odstranite med reciklažne surovine. Folija, PE vrečke, plastični deli – v ločevalne posode za plastiko.

## **ODSTRANJEVANJE IZDELKA NA KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE**

**Odstranjevanje starih električnih in elektronskih naprav (velja v državah članicah EU in drugih evropskih državah, kjer velja zakon o ločevanju odpadkov)**

Prikazan simbol na izdelku ali embalaži pomeni, da naj se z izdelkom ne ravna kot z gospodinjskimi odpadki. Izdelek odložite na zbirnem mestu, namenjenem za reciklažo električnih in elektronskih naprav. S pravilno odstranitvijo izdelka preprečite negativne vplive na človeško zdravje in okolje. Reciklaža materialov pripomore k zaščiti naravnih virov. Več informacij glede reciklaže tega izdelka dobite na lokalnem uradu, podjetju, ki se ukvarja s predelavo odpadkov ali pa v prodajalni, kjer ste kupili izdelek.

Ta izdelek izpolnjuje zahteve direktive EU o elektromagnetni združljivosti in električni varnosti.

Navodila za uporabo so na razpolago na spletnih straneh [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Pridružujemo si pravico do spremembe besedila in tehničnih parametrov.



08/05



## BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

### Pročitajte pažljivo i sačuvajte za buduću upotrebu!

**Pažnja:** Mere predostrožnosti i uputstva ne pokrivaju sve moguće situacije i opasnosti do kojih može doći. Korisnik treba da bude svestan da faktore bezbednosti kao što su oprezno, pažljivo i razumno rukovanje nije moguće ugraditi u proizvod. Stoga sâm korisnik ovog uređaja treba da obezbedi prisutnost tih bezbednosnih faktora. Nismo odgovorni ni za kakvu štetu koja se desi tokom prevoza, nepravilnim korišćenjem, kolebanjem napona, modifikovanjem ili zamenom bilo kog dela uređaja. Da ne bi došlo do požara ili povrede od udara električne struje, prilikom upotrebe električnih uređaja uvek treba poštovati osnovna bezbednosna 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 nacionalnih elektrotehničkih normi.
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 kako ne bi došlo do opasnosti od električnog udara!
3. Uređaj zaštitite od kontakta sa 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 strujnog 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.
- Opres:** između zavarivanja ili vakuumske zavarivanja, uređaj se uvek mora hladiti 40 sekundi.
12. Kabl se mora pružati tako da ne dolazi u dodir sa 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:** Deca ne smeju da se igraju ambalažnim materijalom. Ne dozvolite deci da se igraju sa plastičnim kesama. Postoji opasnost od gušenja.

### Vruća površina!

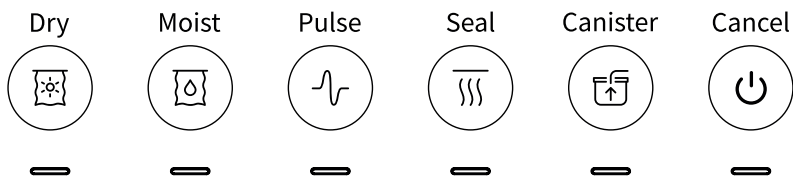
Ovako označene površine vruće su tokom upotrebe.



## GLAVNE KARAKTERISTIKE UREĐAJA

- Odvojeni vakuumski režim za suhu i vlažnu hranu.
- Dugme za kontrolu vremena i stepena usisavanja.
- Dugme za vakumiranje hrane u posudi.
- Komora za odlaganje rolni sa ugrađenim rezačem za kese.
- Zaptivanje do širine 4 mm sprečava curenje vazduha.
- Postoji funkcija koja omogućava samo zaptivanje kese.
- Dužina zaptivnog spoja: MAKS. 30 cm
- Pritisak vakuuma: -0,6 ~ -0,8 bara
- Odvojivi kabl za napajanje
- Automatsko isključivanje nakon 5 minuta neaktivnosti.

## OPIS UPRAVLJAČKE PLOČE



### DRY (suva hrana)

Pritisnite ovo dugme da biste usisali suhu hranu.

### MOIST (hrana sa većom vlažnošću)

Pritisnite ovo dugme da biste vakuumirali vlažnu hranu.

### PULSE (intenzitet vakuuma)

Dugme se koristi za ručno izvlačenje vazduha iz kese bez stvaranja spoja. Uređaj će odvoditi vazduh dok držite taster pritisnutim.

### SEAL (zavarivanje)

Pritisnite ovo dugme da biste stvorili zaptivni spoj (bez usisavanja vazduha).

### CANISTER (eksterno usisavanje)

Pritisnite ovo dugme da biste izvukli vazduh iz posude. Za ovu vrstu usisavanja treba koristiti usisnu cev i posebne vakuumske kutije, koje nisu uključene.

### CANCEL (Otkazivanje podešenog programa ili ponovno uključivanje uređaja)

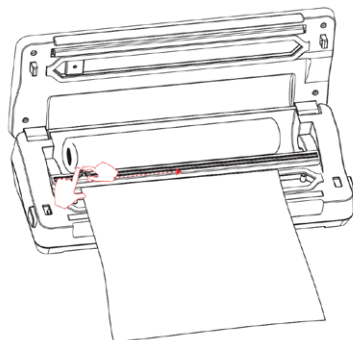
Pritisnite dugme da biste zaustavili usisavanje/ vakuum u toku.

## RUKOVANJE

Ovaj usisivač je opremljen komorom za odlaganje rolne maksimalne dužine 5 metara i ugrađenim sekačem.

### Kreiranje torbe

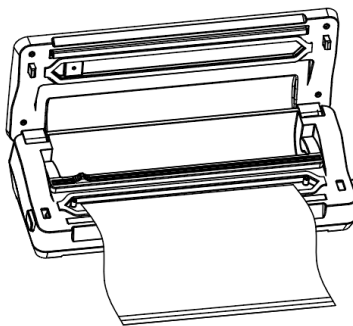
1. Otvorite poklopac. Stavite rolnu kesu u prostor za skladištenje rolne i izvucite dovoljno materijala za kesu kako biste smestili vakuumski upakovan predmet sa marginom. Pomoću umetnutog rezača na uređaju za zaptivanje, isecite željenu dužinu sa rolne kese. Postarajte se da sečete pravo. Zatim priključite kabl za napajanje i priključite uređaj u utičnicu.
2. Pritisnite dugme **Cancel** da biste uključili mašinu. Uključi se plavo svetlo.
3. Postavite jedan kraj kese za sečenje na zaptivnu šipku.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ga sa obe strane dok ne čujete klik brave sa svake strane. Ovo će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
5. Nakon zaključavanja poklopca, pritisnite dugme za **Seal** da biste stvorili spoj i kreirajte kesu izabrane veličine iz rolne. Tokom procesa zaptivanja kese, svetli indikatorska lampica izabranog programa i nakon nekog vremena program se pokreće.
6. Nakon zavarivanja, svetlo ispod programa se gasi i ponovo svetli ispod ikone **Cancel**. Pritisnite dugmad za otpuštanje brave sa obe strane uređaja. Sada se novostvorena torba može bezbedno ukloniti.
7. Vreća prilagođene veličine je sada spremna za vakuumsko zaptivanje.



**PAŽNJA:** Dajte uređaju vremena da se ohladi. Sačekajte najmanje 20 sekundi između zavara. U veoma intenzivnoj upotrebi, uređaj se automatski isključuje kako bi se sprečilo pregrevanje. Ako se to dogodi, sačekajte 25 minuta da se uređaj ohladi.

### Ekstrakcija vazduha iz vakuumske kese

1. Stavite željene predmete u prethodno kreiranu kesu ili kesu sopstvene veličine. Ostavite udaljenost od najmanje 2 cm između sadržaja i gornje ivice kese tako da se kesu može skupiti.
2. Otvorite poklopac i ubacite otvoreni kraj kese u komoru za usisavanje vazduha.
3. Zatvorite poklopac i pritisnite ga sa obe strane dok ne čujete klik brave sa svake strane. Ovo će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
4. Pritisnite željeno dugme za usisavanje mokre ili suve hrane. Uređaj će nastaviti da usisava i formira jak ravnomerni zavar kada se vazduh ukloni.
5. Kada se svetlo ugasi, pritisnite dugmad za otpuštanje sa obe strane uređaja da biste uklonili kesu.



### PULSE – podešavanje intenziteta vakuuma

Zbog činjenice da je pritisak tokom normalne funkcije usisavanja podešen na visoku vrednost, neki osetljivi predmeti se ponekad mogu lako uništiti visokim pritiskom u vakuumskim kesama. U tom slučaju možete koristiti **Pulse** funkciju, koja kontroliše vreme i pritisak vakuuma i sprečava drobljenje osetljivih predmeta. Ovu funkciju možete koristiti i prilikom pakovanja vlažne hrane kako biste sprečili isisavanje tečnosti.

1. Stavite željene predmete u prethodno kreiranu kesu ili kesu sopstvene veličine. Ostavite udaljenost od najmanje 2 cm između sadržaja i gornje ivice kese tako da se kesu može skupiti.
2. Otvorite poklopac i ubacite otvoreni kraj kese u komoru za usisavanje vazduha.
3. Zatvorite poklopac i pritisnite ga sa obe strane dok ne čujete klik brave sa svake strane. Ovo će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.

4. Zadržavanjem **Pulse** dugmeta regulišete potreban vakuum za naknadno zaptivanje spoja.
5. Kada pritisak dostigne željenu vrednost, pritisnite dugme za zaptivanje da biste stvorili zavareni spoj.
6. Kada se svetlo ugasi, pritisnite dugmad za otpuštanje na bočnim stranama uređaja da biste uklonili kesu.

## CANISTER – eksterno usisavanje

**NAPOMENA:** Kontejneri i cevi nisu uključeni.

1. Otvorite poklopac i posudu i uverite se da su čisti i suvi.
2. Stavite sastojke u posudu. Nemojte puniti posudu do ivice kako bi se posuda dobro zapečatila.
3. Povežite usisivač i posudu pomoću creva. Jedan kraj mora biti povezan sa otvorom posude, a drugi sa priključkom za vazduh na usisivaču sa oznakom **Accessory**.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ga sa obe strane dok ne čujete klik brave sa svake strane. Ovo će zatvoriti dovoljno prostora za funkcije zavarivanja i usisavanja.
5. Pritisnite dugme za **Canister** da biste započeli proces izvlačenja vazduha.
6. Da biste otkazali postupak ekstrakcije, pritisnite dugme **Cancel**.
7. Čim se stvori dovoljan vakuum, uređaj se automatski zaustavlja. Tada je moguće bezbedno odvojiti crevo od uređaja i posude.

## SAVETI I TRIKOVI ZA USISAVANJE HRANE I NAKNADNU PRIPREMU

Kuvanje, odmrzavanje i podgrevanje – kuvanje u vakuumskoj vrećici pomaže da hrana zadrži svoj ukus i takođe olakšava čišćenje. Nema više prljavih posuda. Kada zagrevate hranu u mikrotalasnoj rerni pomoću vakuumskih kes, uvek probušite kesu kako biste omogućili da topli vazduh izađe. Hranu možete zagrejati i u vakuumskim kesama tako što ćete je staviti u vodu na niskoj temperaturi ispod 75°C.

**VAŽNO:** Uvek odmrznite hranu u frižideru ili mikrotalasnoj rerni – nemojte odmrzavati kvarljivu hranu na sobnoj temperaturi.

### Saveti za usisavanje mesa i ribe

Pokušajte da zamrznete meso i ribu pre vakumiranja 1–2 sata unapred. To pomaže ribi da ostane sočna. Ako zamrzavanje nije moguće, stavite presavijenu papirnu salvetu između hrane i vrha kes. Ostavite papirni ubrus u kesi da upije višak vlage i sokova tokom vakumiranja.

### Saveti za usisavanje sira

Vakuimirajte sir nakon svake potrošnje. Ako kesu pravite samo malo duže nego što je potrebno, možete je ponovo zatvoriti nakon svake upotrebe.

**VAŽNO:** Zbog rizika od anaerobnih bakterija, mekane sireve nikada ne treba vakumirati.

### Saveti za usisavanje povrća

Blanširanje je proces koji treba sprovesti pre vakumiranja povrća. Ovaj proces zaustavlja delovanje enzima, što može dovesti do gubitka ukusa, boje i teksture. Da biste blanširali povrće, stavite ga u ključalu vodu ili u mikrotalasnu dok se ne skuva, ali još uvek hrskavo. Vreme blanširanja može biti od 1 do 2 minuta za lisnato povrće i grašak; 3 do 4 minuta za grašak, seckane tikvice ili brokoli; oko 5 minuta za šargarepu; i 7 do 11 minuta za klipove kukuruza. Nakon blanširanja, uronite povrće u hladnu vodu da biste zaustavili proces kuvanja.

**NAPOMENA:** Sve povrće (uključujući brokoli, prokelj, kupus, karfiol, kupus i repu) prirodno oslobađa gasove kada se čuva. Zato ih je najbolje čuvati u zamrzivaču nakon blanširanja.

### Saznajte više o povrću

Povrće je odličan kandidat za kontrolu porcija. Kada skladištite povrće, pokušajte da ga zamrznete 1 do 2 sata unapred, a zatim ga podelite na porcije hrane u vakuumskim kesama. Vratite ih u zamrzivač nakon vakumiranja.

**VAŽNO:** Sveže pečurke, luk i beli luk nikada ne treba vakumirati zbog rizika od anaerobnih bakterija.



## Saveti za pripremu rastresite hrane

Prilikom vakumiranja rasutih namirnica, kao što je brašno, najbolje je koristiti njihovu originalnu ambalažu u vakuumskim kesama. Fina prašina može biti usisana u mašinu i prouzrokovati dovoljnu štetu da skрати vek trajanja zaptivke.

## Saveti za pripremu tečnosti

Pre vakumiranja tečnosti, kao što je čorba, prethodno je zamrznete u posudi za pečenje, posudi za kockice leda ili drugoj odgovarajućoj posudi dok se ne očvrstne. Izvadite zamrznutu tečnost iz posude, usisajte u kesu i čuvajte u zamrzivaču. Kada želite da koristite kesu, odrežite ugao i stavite je u mikrotalasnu rernu ili u vodu sa temperaturom ispod 75°C.

## ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

- Uvek isključite aparat iz napajanja pre čišćenja.
- Ne potapajte uređaj u vodu.
- Ne koristite abrazivna sredstva za čišćenje.
- Obrišite poklopac uređaja mekom vlažnom krpom.
- Za čišćenje vakuumske komore od ostataka hrane ili tečnosti uzmite papirnatu salvete.
- Temeljno osušite sve delove pre ponovnog povezivanja i rukovanja instrumentom.
- Kada se ne koristi, ostavite gornji poklopac uređaja otklučan.

## OTKLANJANJE POTEŠKOĆA

### Nakon pritiska jednog od komandnih tastera za zavarivanje / usisavanje, ništa se ne dešava:

- Proverite da li je utikač za napajanje pravilno povezan sa mrežnom utičnicom.
- Ispravnost izvora energije možete proveriti uključivanjem nekog drugog uređaja. U suprotnom, proverite osigurače u vašem domu.
- Uverite se da je kesu u vakuumskoj komori pravilno postavljena nadole.
- Pritisnite na obe strane poklopca kako biste se uverili da je zaključan na mestu.
- Sačekajte 25 minuta da se uređaj ohladi, a zatim pokušajte ponovo da ga koristite.

### Nema usisavanja vazduha:

- Proverite da nema praznina, nabora, nabora ili rupa u prethodno zaptivenim kesama.
- Proverite da li postoje labave, istrošene ili napuknute gornje i donje zaptivke.
- Namirnice sa visokim sadržajem tečnosti mogu sprečiti pravilno zatvaranje kesu. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj kesice i ponovo vakuumirajte i zavarite kesicu.
- Proverite da li je kesu pravilno umetnuta u vakuumsku komoru.
- Postarajte se da stavite kesu na pravo mesto. Kada pravite kesu od rolne, uverite se da je kraj odsečenog komada na zaptivnoj šipci.

### Vrećica se rastapa:

- Šipka za zavarivanje je možda bila previše vruća tokom procesa zaptivanja. Ostavite instrument da se ohladi 20 sekundi pre nego što ga ponovo koristite. Ako se kesu i dalje topi, ostavite instrument da se ohladi sa otvorenim poklopcem 25 minuta pre upotrebe.

### Vazduh je procureo u vakuumiranu kesu:

- Proverite zaptivni spoj. Možda postoji rupa ili nabor u vreći kroz koji vazduh ulazi u vreću. Pažljivo isecite kesu i ponovo je zatvorite ili koristite potpuno novu kesu.
- Uverite se da u torbi nema vlage ili tečnosti od hrane. Možda ćete morati da isečete i ponovo zatvorite kesu ili koristite potpuno novu kesu. Delimično zamrznete hranu sa viškom tečnosti pre vakumiranja.
- Uverite se da u torbi nema hrane sa oštrim ivicama koje bi mogle da je probiju. Ako nađete probušenu rupu, zatvorite predmet u potpuno novu kesu.
- Uverite se da tečnosti ne ulaze u područje zaptivne trake.
- Proverite da li postoje labave, istrošene ili napuknute gornje i donje zaptivke.

- Vlaga u namirnicama sa visokim sadržajem tečnosti sprečava pravilno zatvaranje kese. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj kesice i ponovo vakuumirajte i zavarite kesicu.

### Na kesi nije moguće napraviti zaptivni spoj:

- Proverite da nema praznina, nabora, nabora ili rupa u prethodno zaptivenim kesama.
- Vlaga u namirnicama sa visokim sadržajem tečnosti sprečava pravilno zatvaranje kese. Odrežite zavar, očistite otvoreni kraj kesice i ponovo vakuumirajte i zavarite kesicu.
- Postarajte se da stavite kesu na pravo mesto. Kada pravite kesu od rolne, uverite se da je kraj odsečenog komada na zaptivnoj šipci.
- Dajte uređaju vremena da se ohladi. Sačekajte najmanje 20 sekundi između zavara.

## TEHNIČKI PODACI

Nominalni napon: 220–240 V~ 50 Hz

Nominalna snaga: 100 W

Vreme zavarivanja: 6 – 18 sekundi

Vreme vakuuma i zavarivanja: 10 – 20 sekundi

## UPOTREBA I ODLAGANJE OTPADA

Papirni otpad i kartonsku ambalažu predajte u reciklažna dvorišta. Foliju za pakovanje, kese od polietilena i plastične delove odložite u kontejnere za plastiku.

## ODLAGANJE PROIZVODA NAKON ISTEKA RADNOG VEKA

**Odlaganje otpada električne i elektronske opreme (primenljivo u državama članicama EU i drugim evropskim zemljama koje su uspostavile sisteme razvrstavanja otpada)**

Oznaka koja je navedena na proizvodu ili na ambalaži označava da se proizvod ne sme odlagati kao kućni otpad. Proizvod odložite na mesto određeno za recikliranje električne i elektronske opreme. Ispravnim odlaganjem proizvoda sprečavate negativne uticaje na zdravlje ljudi i okolinu. Reciklažom materijala pomažete očuvanju prirodnih resursa. Dodatne informacije o recikliranju ovog proizvoda pružiće vam lokalne vlasti, organizacija za prerađu kućnog otpada ili prodajno mesto na kom ste kupili proizvod.

Ovaj proizvod je usklađen sa direktivama EU o elektromagnetnoj kompatibilnosti i električnoj sigurnosti.

Upute za uporabu dostupne su na web stranici [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).  
Zadržano je pravo na izmenu teksta i tehničkih parametara.



08/05



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

**Διαβάστε προσεκτικά και φυλάξτε για μελλοντική χρήση!**

**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 κατανοήσει ότι η κοινή λογική, η προσοχή και η φροντίδα είναι στοιχεία που δεν μπορούν να ενσωματωθούν σε κανένα προϊόν. Συνεπώς, αυτά τα στοιχεία πρέπει να διασφαλιστούν από τον χρήστη που λειτουργεί και χειρίζεται την εν λόγω συσκευή. 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 το ισχύον πρότυπο ηλεκτροτεχνικών εγκαταστάσεων.
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. 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.

**Σημείωση:** μεταξύ της σφράγισης ή της σφράγισης υπό κενό, η συσκευή πρέπει πάντα να αφήνεται 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. Διατηρείτε τη λωρίδα συγκόλλησης καθαρή 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 είναι σχεδιασμένη για χρήση από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, και από 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 παιδιά:** Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τις πλαστικές σακούλες. Κίνδυνος ασφυξίας.

### **Καυτή επιφάνεια!**

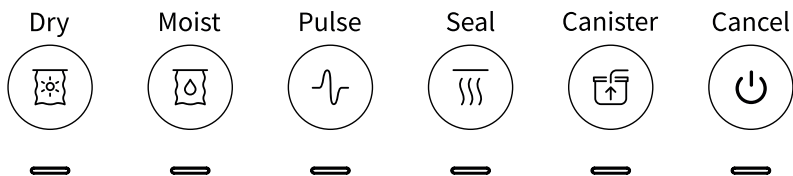
Οι επιφάνειες με αυτήν τη σήμανση καίνε κατά τη χρήση.



### **ΚΥΡΙΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ**

- Ξεχωριστή λειτουργία κενού για ξηρά και υγρά τρόφιμα.
- Κουμπί για τον έλεγχο του χρόνου και του βαθμού αναρρόφησης με ηλεκτρική σκούπα.
- Κουμπί για σφράγιση τροφίμων σε κενό αέρος στο δοχείο.
- Θάλαμος αποθήκευσης ρολών με ενσωματωμένο κόφτη σακουλών.
- Η στεγανοποίηση πλάτους έως 4 mm αποτρέπει τη διαρροή αέρα.
- Υπάρχει μια λειτουργία που επιτρέπει μόνο το σφράγισμα της σακούλας.
- Μήκος του αρμού σφράγισης: MAX 30 cm
- Πίεση κενού: -0,6 ~ -0,8 bar
- Αποσπώμενο καλώδιο τροφοδοσίας
- Αυτόματη απενεργοποίηση μετά από 5 λεπτά αδράνειας.

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



### DRY (Ξηρά τροφή)

Πατήστε αυτό το κουμπί για να σφραγίσετε στεγνά τρόφιμα σε κενό αέρος.

### MOIST (Τρόφιμα με υψηλότερη υγρασία)

Πατήστε αυτό το κουμπί για να σφραγίσετε υγρό φαγητό με κενό αέρος.

### PULSE (ένταση κενού)

Το κουμπί χρησιμοποιείται για τη χειροκίνητη εξαγωγή αέρα από τον σάκο χωρίς να δημιουργηθεί αρμός. Η συσκευή θα εξαγάγει αέρα όσο κρατάτε πατημένο το κουμπί.

### SEAL (συγκόλληση)

Πιέστε αυτό το κουμπί για να δημιουργήσετε έναν αρμό στεγανοποίησης (χωρίς εξαγωγή αέρα).

## ΕΛΕΓΧΟΣ

Αυτή η μηχανή κενού είναι εξοπλισμένη με θάλαμο αποθήκευσης ρολών μέγιστου μήκους 5 μέτρων και ενσωματωμένο κόφτη.

### Δημιουργία τσάντας

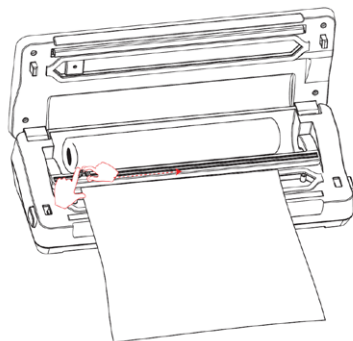
1. Ανοίξτε το καπάκι. Τοποθετήστε το ρολό της σακούλας στο διαμέρισμα αποθήκευσης ρολών και τραβήξτε έξω αρκετό υλικό σακούλας για να χωρέσει το αντικείμενο που συσκευάζεται σε κενό αέρος με ένα απόθεμα. Χρησιμοποιώντας τον εισαγόμενο κόφτη στη συσκευή σφράγισης, κόψτε το επιθυμητό μήκος από το ρολό της σακούλας. Βεβαιωθείτε ότι κόβετε ευθεία. Στη συνέχεια, συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας και συνδέστε τη μονάδα σε μια πρίζα.
2. Πατήστε το κουμπί **Cancel** για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η μπλε λυχνία θα ανάψει.
3. Τοποθετήστε το ένα άκρο της κομμένης σακούλας στη ράβδο σφράγισης.
4. Κλείστε το καπάκι και ασκήστε πίεση και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε το κλικ της κλειδαριάς σε κάθε πλευρά. Αυτό κλείνει αρκετό χώρο τόσο για τις λειτουργίες συγκόλλησης όσο και για τις λειτουργίες αναρρόφησης με ηλεκτρική σκούπα.
5. Αφού κλειδώσετε το καπάκι, πατήστε το κουμπί **Seal** για να κάνετε μια ένωση και να σχηματίσετε το ρολό σε μια σακούλα του μεγέθους που έχετε επιλέξει. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας σφράγισης της σακούλας, η λυχνία του επιλεγμένου προγράμματος θα ανάψει και το πρόγραμμα θα ξεκινήσει μετά από λίγο.

### CANISTER (Εξωτερική αναρρόφηση με ηλεκτρική σκούπα)

Πατήστε αυτό το κουμπί για να αναρροφήσετε τον αέρα από το δοχείο. Για αυτόν τον τύπο αναρρόφησης, πρέπει να χρησιμοποιήσετε έναν εύκαμπτο σωλήνα αναρρόφησης και ειδικά κουτιά αναρρόφησης, τα οποία δεν περιλαμβάνονται στη συσκευασία.

### CANCEL (Ακύρωση του καθορισμένου προγράμματος ή επαναλειτουργία της συσκευής)

Πατήστε το κουμπί για να σταματήσετε τη συνεχιζόμενη αναρρόφηση/απομάκρυνση.

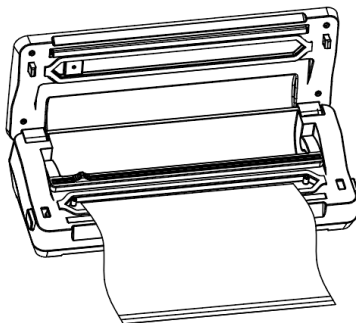


- Μετά τη συγκόλληση, η φωτεινή ένδειξη κάτω από το πρόγραμμα σβήνει και ανάβει ξανά κάτω από το εικονίδιο **Cancel**. Πατήστε τα κουμπιά απασφάλισης και στις δύο πλευρές της συσκευής. Η νεοσύστατη σακούλα μπορεί τώρα να αφαιρεθεί με ασφάλεια.
- Η σακούλα προσαρμοσμένου μεγέθους είναι τώρα έτοιμη για σφράγιση σε κενό αέρος.

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Δώστε χρόνο στη συσκευή να κρυώσει. Περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μεταξύ των συγκολλήσεων. Η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα κατά τη διάρκεια πολύ βαριάς χρήσης για να αποφευχθεί η υπερθέρμανση. Εάν συμβεί αυτό, περιμένετε 25 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή.

## Εξαγωγή αέρα από σακούλες κενού

- Τοποθετήστε τα επιθυμητά αντικείμενα σε μια έτοιμη σακούλα ή σε μια σακούλα προσαρμοσμένου μεγέθους. Αφήστε μια απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστών μεταξύ του περιεχομένου και της κορυφής της σακούλας, ώστε η σακούλα να συρρικνωθεί.
- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας μέσα στο θάλαμο εξαγωγής αέρα.
- Κλείστε το καπάκι και ασκήστε πίεση και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε το κλικ της κλειδαριάς σε κάθε πλευρά. Αυτό κλείνει αρκετό χώρο τόσο για τις λειτουργίες συγκόλλησης όσο και για τις λειτουργίες αναρρόφησης με ηλεκτρική σκούπα.
- Πατήστε το επιθυμητό κουμπί για να απορροφήσετε υγρή ή ξηρή τροφή. Το μηχάνημα θα συνεχίσει να λειτουργεί με κενό αέρος και μετά την απομάκρυνση του αέρα θα σχηματίσει μια ισχυρή ομοιόμορφη συγκόλληση.
- Όταν η λυχνία σβήσει, πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης σε κάθε πλευρά της συσκευής για να αφαιρέσετε τη σακούλα.



## PULSE - ρύθμιση έντασης κενού

Δεδομένου ότι η πίεση κατά την κανονική λειτουργία κενού έχει ρυθμιστεί σε υψηλή τιμή, ορισμένα ευαίσθητα αντικείμενα μπορεί μερικές φορές να καταστραφούν εύκολα από την υψηλή πίεση στις σακούλες κενού. Σε αυτή την περίπτωση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία **Pulse**, η οποία ελέγχει το χρόνο και την πίεση της ηλεκτρικής σκούπας και αποτρέπει τη σύνθλιψη ευαίσθητων αντικειμένων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία όταν συσκευάζετε υγρή τροφή για να αποτρέψετε την αναρρόφηση του υγρού.

- Τοποθετήστε τα επιθυμητά αντικείμενα σε μια έτοιμη σακούλα ή σε μια σακούλα προσαρμοσμένου μεγέθους. Αφήστε μια απόσταση τουλάχιστον 2 εκατοστών μεταξύ του περιεχομένου και της κορυφής της σακούλας, ώστε η σακούλα να συρρικνωθεί.
- Ανοίξτε το καπάκι και τοποθετήστε το ανοιχτό άκρο της σακούλας μέσα στο θάλαμο εξαγωγής αέρα.
- Κλείστε το καπάκι και ασκήστε πίεση και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε το κλικ της κλειδαριάς σε κάθε πλευρά. Αυτό κλείνει αρκετό χώρο τόσο για τις λειτουργίες συγκόλλησης όσο και για τις λειτουργίες αναρρόφησης με ηλεκτρική σκούπα.
- Κρατήστε πατημένο το κουμπί **Pulse** για να ρυθμίσετε το επιθυμητό κενό για την επόμενη συγκόλληση του αρμού.
- Όταν η πίεση φτάσει στην επιθυμητή τιμή, πατήστε το κουμπί **SEAL** για να σχηματιστεί η συγκολλημένη σύνδεση.
- Όταν η λυχνία σβήσει, πατήστε τα κουμπιά απελευθέρωσης στα πλαϊνά της συσκευής για να αφαιρέσετε τη σακούλα.

## CANISTER - Εξωτερική αναρρόφηση με ηλεκτρική σκούπα

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν περιλαμβάνονται ούτε τα δοχεία ούτε ο εύκαμπτος σωλήνας.

1. Ανοίξτε το καπάκι και το δοχείο και βεβαιωθείτε ότι είναι καθαρά και στεγνά.
2. Τοποθετήστε τα συστατικά στο δοχείο. Μην γεμίζετε το δοχείο μέχρι το χείλος για να μπορέσει το δοχείο να σφραγιστεί καλά.
3. Συνδέστε την ηλεκτρική σκούπα και το δοχείο με τον εύκαμπο σωλήνα. Το ένα άκρο πρέπει να συνδεθεί στο άνοιγμα του δοχείου και το άλλο στη σύνδεση αέρα της ηλεκτρικής σκούπας με την ένδειξη **Accessory**.
4. Κλείστε το καπάκι και ασκήστε πίεση και στις δύο πλευρές μέχρι να ακούσετε το κλικ της κλειδαριάς σε κάθε πλευρά. Αυτό κλείνει αρκετό χώρο τόσο για τις λειτουργίες συγκόλλησης όσο και για τις λειτουργίες αναρρόφησης με ηλεκτρική σκούπα.
5. Πιέστε το κουμπί **Canister** για να ξεκινήσει η διαδικασία εξαγωγής αέρα.
6. Για να ακυρώσετε τη διαδικασία εξαγωγής, πατήστε το κουμπί **Cancel**.
7. Μόλις δημιουργηθεί επαρκές κενό, η συσκευή σταματά αυτόματα. Στη συνέχεια, ο σωλήνας μπορεί να αποσυνδεθεί με ασφάλεια από τη συσκευή και το δοχείο.

## ΥΠΟΔΕΙΞΕΙΣ ΚΑΙ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΣΚΟΥΠΙΣΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΜΕ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΣΚΟΥΠΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΕΠΑΚΟΛΟΥΘΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Μαγειρέμα, απόψυξη και αναθέρμανση - το μαγειρέμα σε σακούλα κενού βοηθά τα τρόφιμα να διατηρήσουν τη γεύση τους και διευκολύνει επίσης τον καθαρισμό. Τέρμα οι βρώμικες κατασάρολες. Όταν θερμαίνετε τρόφιμα στο φούρνο μικροκυμάτων χρησιμοποιώντας σακούλες κενού, πάντα τρυπάτε τη σακούλα για να επιτρέψει τη διαφυγή του θερμού αέρα. Μπορείτε επίσης να ζεστώνετε τα τρόφιμα σε σακούλες κενού τοποθετώντας τα σε νερό σε χαμηλή θερμοκρασία κάτω των 75 °C.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Ξεπαγώνετε πάντα τα τρόφιμα στο ψυγείο ή στο φούρνο μικροκυμάτων - μην ξεπαγώνετε τα ευπαθή τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου.

### Συμβουλές για το σκούπισμα κρέατος και ψαριών με ηλεκτρική σκούπα

Δοκιμάστε να καταψύξετε κρέας και ψάρι 1-2 ώρες νωρίτερα πριν τα συσκευάσετε σε κενό αέρος. Αυτό βοηθά το κρέας του ψαριού να διατηρήσει τη ζουμερότητά του.

Εάν δεν είναι δυνατή η κατάψυξη, τοποθετήστε μια διπλωμένη χαρτοπετσέτα ανάμεσα στο φαγητό και το πάνω μέρος της σακούλας. Αφήστε μια χαρτοπετσέτα μέσα στη σακούλα για να απορροφήσει την υπερβολική υγρασία και τους χυμούς κατά τη διάρκεια της συσκευασίας σε κενό αέρος.

### Συμβουλές για το σκούπισμα τυριού με ηλεκτρική σκούπα

Συσκευάστε το τυρί σε κενό αέρος μετά από κάθε κατανάλωση. Αν φτιάξετε την τσάντα σας λίγο μακρύτερη από ό,τι χρειάζεστε, μπορείτε να την ξανακλείνετε μετά από κάθε χρήση.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Τα μαλακά τυριά δεν πρέπει ποτέ να συσκευάζονται σε κενό αέρος λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηρίων.

### Συμβουλές για το σκούπισμα λαχανικών με ηλεκτρική σκούπα

Το μπλανσάρισμα είναι μια διαδικασία που πρέπει να πραγματοποιείται πριν από τη συσκευασία λαχανικών σε κενό αέρος. Η διαδικασία αυτή σταματά τη δράση των ενζύμων που θα μπορούσε να οδηγήσει σε απώλεια γεύσης, χρώματος και υφής. Για να ξεπλύνετε τα λαχανικά, τοποθετήστε τα σε βραστό νερό ή στο φούρνο μικροκυμάτων μέχρι να μαγειρευτούν αλλά να παραμείνουν τραγανά. Οι χρόνοι ασπίρισματος μπορεί να κυμαίνονται από 1 έως 2 λεπτά για τα φυλλώδη χόρτα και τον αρακά, 3 έως 4 λεπτά για τον αρακά, τα κολοκυθάκια ή το μπρόκολο, περίπου 5 λεπτά για τα καρότα και 7 έως 11 λεπτά για το καλαμπόκι. Μετά το ξεβγάλισμο, βυθίστε τα λαχανικά σε κρύο νερό για να σταματήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Όλα τα λαχανικά (όπως το μπρόκολο, τα λαχανάκια Βρυξελλών, το λάχανο, το κουνουπίδι, το λάχανο και τα γογγύλια) απελευθερώνουν φυσικά αέρια κατά την αποθήκευση. Επομένως, είναι καλύτερο να τα αποθηκεύετε στην κατάψυξη μετά το ξεφλούδισμα.



## Περισσότερα για τα λαχανικά

Τα λαχανικά είναι ένας πολύ καλός υποψήφιος για τον έλεγχο των μερίδων. Όταν αποθηκεύετε λαχανικά, δοκιμάστε να τα καταψύξετε εκ των προτέρων για 1 έως 2 ώρες και, στη συνέχεια, να τα χωρίσετε σε μερίδες γεύματος σε σακούλες κενού αέρος. Αφού τα συσκευάσετε σε κενό αέρος, επιστρέψτε τα στην κατάψυξη.

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Τα φρέσκαμανιτάρια, τα κρεμμύδια και το σκόρδο δεν πρέπει ποτέ να συσκευάζονται σε κενό αέρος λόγω του κινδύνου αναερόβιων βακτηρίων.

## Συμβουλές για την παρασκευή χύμα τροφών

Όταν συσκευάζετε σε κενό αέρος χύμα τρόφιμα όπως το αλεύρι, είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε την αρχική τους συσκευασία μέσα στις σακούλες κενού. Η λεπτή σκόνη θα μπορούσε να απορροφηθεί από το μηχανήμα και να προκαλέσει επαρκή ζημιά ώστε να μειωθεί η διάρκεια ζωής της στεγανοποίησης.

## Συμβουλές για την προετοιμασία υγρών

Πριν συσκευάσετε σε κενό αέρος ένα υγρό, όπως ο ζωμός, καταψύξτε το σε ένα πυρέξ, μια θήκη για παγάκια ή άλλο κατάλληλο δοχείο μέχρι να στερεοποιηθεί. Αφαιρέστε το παγωμένο υγρό από το δοχείο, βάλτε το σε σακούλα και αποθηκεύστε το στην κατάψυξη. Όταν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη σακούλα, κόψτε τη γωνία και βάλτε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή σε νερό με θερμοκρασία κάτω των 75 °C.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά καθαριστικά.
- Σκουπίστε το κάλυμμα της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί.
- Χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να καθαρίσετε τον θάλαμο κενού από υπολείμματα τροφίμων ή υγρών.
- Στεγνώστε καλά όλα τα μέρη πριν επανασυνδέσετε και θέσετε σε λειτουργία τη μονάδα.
- Αφήστε το επάνω καπάκι ξεκλειδωτό όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται.

## ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

**Δεν συμβαίνει τίποτα όταν πατάτε κάποιο από τα κουμπιά εντολών συγκόλλησης/ αναρόφησης:**

- Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα του καλωδίου τροφοδοσίας είναι καλά συνδεδεμένο στην πρίζα.
- Ελέγξτε ότι η παροχή ρεύματος είναι εντάξει, συνδέοντας μια άλλη συσκευή. Εάν όχι, ελέγξτε τις ασφάλειες στο σπίτι σας.
- Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα έχει τοποθετηθεί σωστά κάτω στο θάλαμο κενού.
- Πιέστε και στις δύο πλευρές του καπακιού και βεβαιωθείτε ότι έχει ασφαλίσει στη θέση του.
- Περιμένετε 25 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή και, στη συνέχεια, δοκιμάστε να τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

**Δεν υπάρχει εξαγωγή αέρα:**

- Ελέγξτε τις προ-σφραγισμένες σακούλες για κενά, πτυχώσεις, τσακίσματα ή τρύπες.
- Ελέγξτε για χαλαρές, φθαρμένες ή ραγισμένες άνω και κάτω τσιμούχες.
- Τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά μπορεί να εμποδίσουν το σωστό κλείσιμο της σακούλας. Κόψτε την περιοχή σφράγισης, καθαρίστε το ανοικτό άκρο της σακούλας και κατόπιν αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Ελέγξτε ότι η σακούλα έχει τοποθετηθεί σωστά στο θάλαμο κενού.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη σακούλα στο σωστό σημείο. Όταν φτάνετε μια σακούλα από ρολό, βεβαιωθείτε ότι το άκρο του κομμένου κομματιού βρίσκεται πάνω στη ράβδο σφράγισης.

## Η σακούλα λιώνει:

- Η ράβδος συγκόλλησης μπορεί να ήταν πολύ θερμή κατά τη διαδικασία σφράγισης. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 20 δευτερόλεπτα πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε. Εάν η σακούλα εξακολουθεί να λιώνει, αφήστε τη μηχανή να κρυώσει για 25 λεπτά με το καπάκι ανοιχτό πριν τη χρησιμοποιήσετε.

## Έχει εισέλθει αέρας στη σακούλα κενού:

- Ελέγξτε τον αρμό στεγανοποίησης. Μπορεί να υπάρχει μια τρύπα ή μια πτυχή στη σακούλα από την οποία εισέρχεται αέρας στη σακούλα. Ανοίξτε προσεκτικά τη σακούλα και ξανακλείστε την ή χρησιμοποιήστε μια εντελώς νέα σακούλα.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει υγρασία ή υγρό από τρόφιμα στη σακούλα. Ίσως χρειαστεί να ανοίξετε τη σακούλα και να την ξανακλείσετε ή να χρησιμοποιήσετε μια εντελώς νέα σακούλα. Καταψύξτε μερικώς τα τρόφιμα με περίσσεια υγρών πριν τα σφραγίσετε σε κενό.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν τρόφιμα με αιχμηρά άκρα στη σακούλα που θα μπορούσαν να την τρυπήσουν. Αν βρείτε τρύπα από τρύπα, σφραγίστε το αντικείμενο σε μια ολοκαίνουργια σακούλα.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν εισέλθει υγρά στην περιοχή της ταινίας σφράγισης.
- Ελέγξτε για χαλαρές, φθαρμένες ή ραγισμένες άνω και κάτω τσιμούχες.
- Η υγρασία σε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά εμποδίζει το σωστό κλείσιμο της σακούλας. Κόψτε την περιοχή σφράγισης, καθαρίστε το ανοικτό άκρο της σακούλας και κατόπιν αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.

## Δεν είναι δυνατόν να σχηματιστεί αρμός σφράγισης στη σακούλα:

- Ελέγξτε τις προ-σφραγισμένες σακούλες για κενά, πτυχώσεις, τσακίσματα ή τρύπες.
- Η υγρασία σε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά εμποδίζει το σωστό κλείσιμο της σακούλας. Κόψτε την περιοχή σφράγισης, καθαρίστε το ανοικτό άκρο της σακούλας και κατόπιν αφαιρέστε τον αέρα και σφραγίστε ξανά τη σακούλα.
- Βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει τη σακούλα στο σωστό σημείο. Όταν φτιάχνετε μια σακούλα από ρολό, βεβαιωθείτε ότι το άκρο του κομμένου κομματιού βρίσκεται πάνω στη ράβδο σφράγισης.
- Δώστε χρόνο στη συσκευή να κρυώσει. Περιμένετε τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα μεταξύ των συγκολλήσεων.

## ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Όνομαστική τάση: 220–240 V ~ 50 Hz

Όνομαστική είσοδος ισχύος: 100 W

Χρόνος σφράγισης: 6-18 δευτερόλεπτα

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

## ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ

Χαρτί περιτυλίγματος και αυλακωτό χαρτόνι – παραδώστε σε σημείο ανακύκλωσης. Μembrάνη 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 ΕΕ σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και την ηλεκτρική ασφάλεια.



Το εγχειρίδιο χειρισμού είναι διαθέσιμο στη διεύθυνση [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Με την επιφύλαξη αλλαγών στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

# ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Уважно прочитайте та зберігайте для подальшого використання!**

**Попередження:** Заходи та інструкції з техніки безпеки, які містяться у цьому керівництві, не включають всі умови та можливі ситуації. Користувач має розуміти, що здоровий глузд, увага та безпека є факторами, які не можуть бути інтегровані у товар. Тому, ці фактори мають бути забезпечені користувачем(ами), які використовують побутовий прилад. Ми не несемо відповідальності за пошкодження, отримані під час транспортування, через невірне використання, стрибки напруги, модифікації або налаштування будь-якої частини побутового приладу. Для захисту від ризику виникнення пожежі або електричного шоку під час використання електричних побутових приладів необхідно дотримуватися наступних правил безпеки:

1. Переконайтеся, що напруга у розетці відповідає напрузі, яка вказана на етикетці побутового приладу, та що розетка правильно заземлена. Розетка повинна бути встановлена відповідно до чинних електротехнічних норм ČSN.
2. Ніколи не використовуйте вакуумний зварювач, якщо шнур живлення пошкоджений. Всі ремонтні роботи, включаючи заміну кабелю, мають виконуватися у професійному сервісному центрі! Не знімайте захисні кришки побутового приладу через ризик отримання електричного шоку!
3. Захищайте побутовий прилад від безпосереднього контакту з водою та іншими рідинами для попередження можливого електричного шоку.
4. Будьте особливо уважні при використанні вакуумного зварювача поблизу дітей! Зберігайте прилад і шнур живлення в недоступному для дітей молодше 8 років місці, як тільки він підключений до електромережі або охолоджується.
5. Не торкайтеся ущільнювальної стрічки (дроту розжарювання) при увімкненій машині, навіть незабаром після закінчення роботи; ущільнювальна стрічка може бути гарячою.

6. Не залишайте прилад без нагляду і перевіряйте його протягом усього процесу запаювання.
7. Не використовуйте прилад на відкритому повітрі або у вологому середовищі, не торкайтеся шнура живлення або приладу мокрими руками. Ризик отримання електричного шоку.
8. Пристрій не можна використовувати, якщо він падав, має видимі ознаки пошкодження.
9. Використовуйте і зберігайте вакуумний зварювач тільки на стійкій, рівній поверхні.
10. Не рекомендується залишати прилад без нагляду з підключеним шнуром живлення. Перед будь-яким технічним обслуговуванням від'єднайте шнур від електричної розетки. Не витягайте силовий кабель з розетки, різко смикаючи за кабель. Від'єднайте силовий кабель від розетки, тримаючись за виделку.
11. Не використовуйте прилад в межах досяжності легкозаймистих предметів, не ставте його поблизу джерел тепла або відкритого вогню.

**Примітка:** перед запаюванням або вакуумним запаюванням завжди дайте приладу охолонути протягом 40 секунд.

12. Слідкуйте, щоб силовий кабель не торкався гарячих поверхонь та не знаходився поблизу гострих кутів.
13. Відключіть прилад від мережі одразу після закінчення роботи і дайте прасці повністю охолонути, перш ніж прибирати її.
14. Не намагайтеся вакуумувати пакети з рідинами або рідкими продуктами.
15. Використовуйте тільки пакети, рекомендовані постачальником. Не використовуйте кухонну фольгу або подібні речі, оскільки це може пошкодити прилад.
16. Вийміть пакет, як тільки він буде запечатаний. Якщо залишити мішок у приладі на довший час, він може прилипнути.
17. Тримайте зварювальну стрічку чистою, щоб запобігти забрудненню харчовими продуктами.
18. Використовуйте вакуумний зварювач тільки відповідно до інструкцій, наведених у цьому посібнику. Цей прилад

призначений лише для побутового використання. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, викликані невірним використанням цього приладу.

19. Цей прилад призначений для використання дітьми віком від 8 років і старше та особами з обмеженими фізичними або розумовими здібностями чи недостатнім досвідом і знаннями за умови, що вони перебувають під наглядом або отримали інструкції щодо безпечного використання приладу і розуміють потенційні небезпеки. Діти не повинні гратися з побутовим приладом. Діти без нагляду не можуть проводити очищення та обслуговування.

**Do not immerse in water! - Не занурюйте у воду!**

**НЕБЕЗПЕКА для дітей:** Діти не повинні гратися з пакувальним матеріалом. Не дозволяйте дітям гратися з пластиковими коробками. Ризик удушення.

### **Гаряча поверхня!**

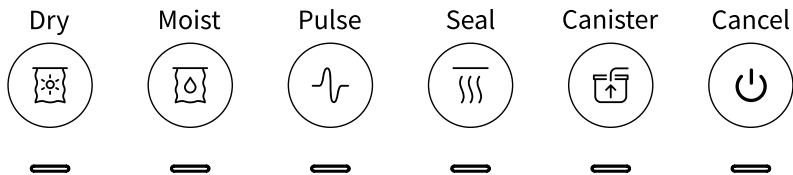
Під час використання поверхні, відмічені таким символом, стають гарячими.



### **ОСНОВНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ**

- Окремий режим вакуумування для сухих і вологих продуктів.
- Кнопка для регулювання часу та ступеня пилососування.
- Кнопка для вакуумного запаювання їжі в контейнері.
- Камера для зберігання рулонів з вбудованим різакром для мішків.
- Ущільнення шириною до 4 мм запобігає витоку повітря.
- Існує функція, яка дозволяє лише запечатувати пакет.
- Довжина ущільнювального шва: МАКСИМАЛЬНО 30 см
- Вакуумний тиск: -0,6 ~ -0,8 бар
- Знімний шнур живлення
- Автоматичне вимкнення через 5 хвилин бездіяльності.

## ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ



### DRY (Сухий корм)

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати сухий корм.

### MOIST (Продукти з підвищеною вологістю)

Натисніть цю кнопку, щоб вакуумувати вологі продукти.

### PULSE (інтенсивність вакууму)

Кнопка використовується для ручного відкачування повітря з мішка без утворення шва. Поки ви тримаєте кнопку натиснутою, прилад буде відводити повітря.

### SEAL (Зварювання)

Натисніть цю кнопку, щоб створити герметичне з'єднання (без відведення повітря).

### CANISTER (зовнішнє пирососування)

Натисніть цю кнопку, щоб висмокотати повітря з контейнера. Для цього типу всмоктування потрібно використовувати всмоктувальний шланг і спеціальні вакуумні бокси, які не входять до комплекту поставки.

### CANCEL (Скасування встановленої програми або повторне увімкнення приладу)

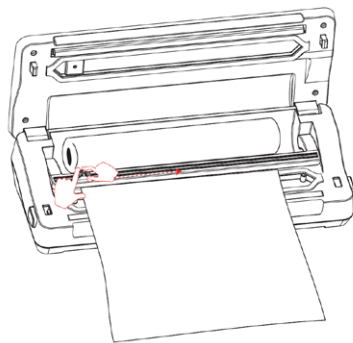
Натисніть кнопку, щоб зупинити поточне витягування/пирососування.

## КОНТРОЛЬ

Ця вакуумна машина оснащена камерою для зберігання рулонів максимальною довжиною 5 метрів і вбудованим різаком.

### Створення сумки

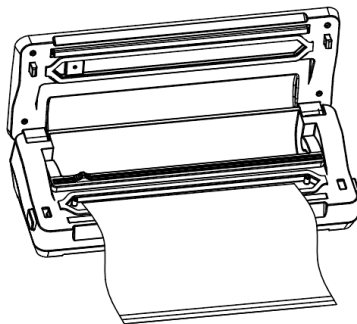
1. Відкрийте кришку. Вставте рулон пакета у відсік для зберігання рулонів і витягніть з нього достатню кількість матеріалу, щоб вмістити запакований у вакуум продукт із запасом. За допомогою вставленого різака на запаювальному пристрої відріжте від рулону мішка потрібну довжину. Переконайтеся, що ви ріжете прямо. Потім підключіть шнур живлення та увімкніть пристрій в розетку.
2. Натисніть кнопку **Cancel**, щоб увімкнути пристрій. Загориться синє світло.
3. Покладіть один кінець розрізаного пакета на запечатувальну планку.
4. Закрийте кришку і натисніть на неї з обох боків, доки не почуєте клацання замка з обох боків. Таким чином, залишається достатньо місця як для зварювання, так і для пирососа.
5. Закривши кришку, натисніть кнопку **Seal**, щоб зробити з'єднання і сформувати рулон в пакет обраного вами розміру. Під час процесу запаювання пакета загориться індикатор обраної програми, і через деякий час програма почнеться.
6. Після зварювання індикатор під програмою гасне і знову загоряється під піктограмою **Cancel**. Натисніть кнопки розблокування з обох боків приладу. Тепер новостворений мішок можна безпечно витягти.
7. Пакет індивідуального розміру тепер готовий до вакуумного запаювання.



**ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Дайте приладу час охолонути. Зачекайте щонайменше 20 секунд між виконанням зварювальних швів. Під час дуже інтенсивного використання прилад автоматично вимикається, щоб запобігти перегріванню. Якщо це сталося, зачекайте 25 хвилин, поки прилад охолоне.

### Відсмоктування повітря з вакуумних мішків

1. Покладіть потрібні речі в заздалегідь підготовлений пакет або в пакет індивідуального розміру. Залиште відстань щонайменше 2 см між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб дати можливість пакету стиснутися.
2. Відкрийте кришку і вставте відкритий кінець мішка всередину камери для відведення повітря.
3. Закрийте кришку і натисніть на неї з обох боків, доки не почуєте клацання замка з обох боків. Таким чином, залишається достатньо місця як для зварювання, так і для пилососа.
4. Натисніть потрібну кнопку, щоб прибрати вологий або сухий корм. Машина продовжить вакуумувати і після видалення повітря сформує міцний рівномірний зварний шов.
5. Коли індикатор згасне, натисніть на кнопки розблокування з обох боків приладу, щоб вийняти мішок.



### PULSE - налаштування інтенсивності вакууму

Оскільки під час звичайного вакуумування тиск встановлюється на високе значення, деякі делікатні предмети іноді можуть бути легко зруйновані високим тиском у вакуумних пакетах. У цьому випадку можна скористатися функцією **Pulse**, яка контролює час і тиск вакууму та запобігає розчавлюванню делікатних предметів. Ви також можете використовувати цю функцію під час пакування вологих продуктів, щоб запобігти висмоктуванню рідини.

1. Покладіть потрібні речі в заздалегідь підготовлений пакет або в пакет індивідуального розміру. Залиште відстань щонайменше 2 см між вмістом і верхньою частиною пакета, щоб дати можливість пакету стиснутися.
2. Відкрийте кришку і вставте відкритий кінець мішка всередину камери для відведення повітря.
3. Закрийте кришку і натисніть на неї з обох боків, доки не почуєте клацання замка з обох боків. Таким чином, залишається достатньо місця як для зварювання, так і для пилососа.
4. Утримуйте кнопку **Pulse**, щоб відрегулювати необхідний вакуум для подальшого зварювання з'єднання.
5. Коли тиск досягне потрібного значення, натисніть кнопку SEAL, щоб сформувати зварне з'єднання.
6. Коли індикатор згасне, натисніть на кнопки розблокування з боків приладу, щоб вийняти мішок.

### CANISTER - Зовнішнє пилососування

**ПРИМІТКА:** Ні контейнери, ні шланг не входять до комплекту.

1. Відкрийте кришку та контейнер і переконайтеся, що вони чисті та сухі.
2. Покладіть інгредієнти в контейнер. Не заповнюйте контейнер до країв, щоб контейнер добре герметизувався.
3. З'єднайте пилосос і контейнер шлангом. Один кінець потрібно під'єднати до отвору контейнера, а інший - до повітряного з'єднання на пилососі з позначкою **Accessory**.
4. Закрийте кришку і натисніть на неї з обох боків, доки не почуєте клацання замка з обох боків. Таким чином, залишається достатньо місця як для зварювання, так і для пилососа.
5. Натисніть кнопку **Canister**, щоб розпочати процес відсмоктування повітря.
6. Щоб скасувати процес вилучення, натисніть кнопку **Cancel**.
7. Після створення достатнього вакууму прилад автоматично зупиняється. Після цього шланг можна безпечно від'єднати від приладу та контейнера.

## ПІДКАЗКИ ТА ПОРАДИ ЩОДО ВАКУУМУВАННЯ ПРОДУКТІВ І ПОДАЛЬШОГО ПРИГОТУВАННЯ

Приготування, розморожування та розігрівання - приготування їжі у вакуумному пакеті допомагає зберегти її смак, а також полегшує прибирання. Більше ніяких брудних каструль. Розігріваючи їжу в мікрохвильовій печі з використанням вакуумних пакетів, завжди проколуйте пакет, щоб виходило гаряче повітря. Ви також можете розігріти їжу у вакуумних пакетах, помістивши їх у воду з низькою температурою, нижчою за 75 °С.

**ВАЖЛИВО:** Завжди розморожуйте продукти в холодильнику або мікрохвильовій печі - не розморожуйте продукти, що швидко псуються, при кімнатній температурі.

### Поради щодо вакуумування м'яса та риби

Спробуйте заморозити м'ясо та рибу за 1-2 години до вакуумного пакування. Це допомагає м'ясу риби зберегти соковитість.

Якщо заморожування неможливе, покладіть складену паперову серветку між продуктами і верхньою частиною пакета. Залиште паперовий рушник у пакеті, щоб увібрати зайву вологу та соки під час вакуумного пакування.

### Поради щодо вакуумування сиру

Вакууйте сир після кожного вживання. Якщо ви зробите сумку трохи довшою, ніж вам потрібно, ви можете запечатувати її після кожного використання.

**ВАЖЛИВО:** М'які сири ніколи не слід пакувати у вакуумну упаковку через ризик розвитку анаеробних бактерій.

### Поради щодо вакуумування овочів

Бланшування - це процес, який слід проводити перед вакуумним пакуванням овочів. Цей процес зупиняє дію ферментів, які можуть призвести до втрати смаку, кольору та текстури. Щоб бланшувати овочі, покладіть їх у киплячу воду або в мікрохвильову піч, поки вони не розваряться, але залишаться хрусткими. Час бланшування може варіюватися від 1 до 2 хвилин для листової зелені та гороху; від 3 до 4 хвилин для гороху, нарізаних цукіні або броколі; близько 5 хвилин для моркви; і від 7 до 11 хвилин для кукурудзи в качанах. Після бланшування занурюємо овочі в холодну воду, щоб зупинити процес приготування.

**ПРИМІТКА:** Всі овочі (включаючи броколі, брюссельську капусту, капусту, цвітну капусту, капусту і ріпу) природним чином виділяють гази під час зберігання. Тому після бланшування найкраще зберігати їх у морозильній камері.

### Більше про овочі

Овочі - чудовий кандидат для контролю порцій. Зберігаючи овочі, спробуйте заморозити їх заздалегідь на 1-2 години, а потім розкласти на порції у вакуумні пакети. Після вакуумного пакування поверніть їх у морозильну камеру.

**ВАЖЛИВО:** Свіжі гриби, цибулю та часник ніколи не слід упаковувати у вакуум через ризик розвитку анаеробних бактерій.

### Поради щодо приготування сипучих продуктів

При вакуумному пакуванні сипучих продуктів, таких як борошно, найкраще використовувати оригінальну упаковку всередині вакуумних пакетів. Дрібний пил може всмоктуватися в машину і завдавати достатньої шкоди, щоб скоротити термін служби ущільнення.



## Поради щодо приготування рідин

Перед тим, як упакувати рідину, наприклад, бульйон, заморозьте її у формі для випікання, формі для льоду або іншій підходящій ємності до застигання. Вийміть заморожену рідину з контейнера, розфасуйте по пакетах і зберігайте в морозильній камері. Коли ви хочете використати пакет, відріжте куточок і покладіть його в мікрохвильову піч або у воду при температурі нижче 75 °С.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ

- Перед чищенням завжди вимикайте прилад з розетки.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Не використовуйте абразивні миючі засоби.
- Протріть кришку приладу м'якою вологою ганчіркою.
- Використовуйте паперові рушники для очищення вакуумної камери від залишків їжі або рідини.
- Перед повторним підключенням та експлуатацією пристрою ретельно просушіть усі деталі.
- Залишайте верхню кришку відчиненою, коли прилад не використовується.

## ПОШУК ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

**При натисканні на будь-яку з командних кнопок зварювання/всмоктування нічого не відбувається:**

- Переконайтеся, що вилка шнура живлення надійно вставлена в розетку.
- Перевірте, чи справна розетка, увімкнувши в неї інший прилад. Якщо ні, перевірте запобіжники у вашому домі.
- Переконайтеся, що мішок правильно розміщений у вакуумній камері.
- Натисніть на кришку з обох боків і переконайтеся, що вона зафіксувалася на місці.
- Зачекайте 25 хвилин, поки прилад охолоне, а потім спробуйте використовувати його знову.

**Витяжка повітря відсутня:**

- Перевірте попередньо запаяні пакети на наявність проміжків, складок, складок або отворів.
- Перевірте, чи немає ослаблених, зношених або тріснутих верхніх і нижніх ущільнень.
- Продукти з високим вмістом рідини можуть перешкоджати належному закриттю пакета. Розріжте пломбу, очистіть відкритий кінець пакета, пропилососьте і знову запакуйте пакет.
- Переконайтеся, що пакет правильно вставлений у вакуумну камеру.
- Переконайтеся, що ви поклали пакет у правильному місці. Роблячи пакет з рулону, переконайтеся, що кінець відрізаного шматка знаходиться на ущільнювальній планці.

**Пакет тане:**

- Можливо, зварювальний пруток був занадто гарячим під час зварювання. Дайте пристрою охолонути протягом 20 секунд, перш ніж використовувати його знову. Якщо пакет все ще плавиться, перед використанням дайте машині охолонути протягом 25 хвилин з відкритою кришкою.

**У вакуумний пакет потрапило повітря:**

- Перевірте ущільнювальне з'єднання. У мішку може бути отвір або складка, через яку всередину потрапляє повітря. Обережно розріжте пакет і запечатайте його або використовуйте абсолютно новий пакет.
- Переконайтеся, що в пакеті немає вологи або рідини від їжі. Можливо, вам доведеться розрізати пакет і запечатати його знову або використати абсолютно новий пакет. Частково заморозьте продукти з надлишком рідини перед вакуумним запаюванням.
- Переконайтеся, що в пакеті немає продуктів з гострими краями, які можуть його проколоти. Якщо ви виявили продірявлену річ, запакуйте її в новий пакет.
- Переконайтеся, що в зону ущільнювальної стрічки не потрапила жодна рідина.
- Перевірте, чи немає ослаблених, зношених або тріснутих верхніх і нижніх ущільнень.

- Волога в продуктах з високим вмістом рідини заважає пакету закриватися належним чином. Розріжте пломбу, очистіть відкритий кінець пакета, пропилососьте і знову запакуйте пакет.

### **Неможливо сформувати герметичний шов на мішку:**

- Перевірте попередньо запаяні пакети на наявність проміжків, складок, складок або отворів.
- Волога в продуктах з високим вмістом рідини заважає пакету закриватися належним чином. Розріжте пломбу, очистіть відкритий кінець пакета, пропилососьте і знову запакуйте пакет.
- Переконайтеся, що ви поклали пакет у правильному місці. Роблячи пакет з рулону, переконайтеся, що кінець відрізаного шматка знаходиться на ущільнювальній планці.
- Дайте приладу час охолонути. Зачекайте щонайменше 20 секунд між виконанням зварювальних швів.

## **ТЕХНІЧНІ ДАНІ**

Номінальна напруга: 220-240 В~ 50 Гц

Номінальна потужність на вході: 100 W

Час запечатування: 6-18 секунд

Час вакуумного пакування та герметизації: 10-20 секунд

## **ВИКОРИСТАННЯ ТА УТИЛІЗАЦІЯ ВІДХОДІВ**

Пакувальний папір та гофрований картон - до смітника. Пакувальна фольга, ПЕ коробки, пластикові елементи - до контейнерів для переробки пластику.

## **УТИЛІЗАЦІЯ ПРОДУКТІВ ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ СТРОКУ ЕКСПЛУАТАЦІЇ**

**Утилізуйте електричне та електронне обладнання (діє у країнах-членах ЄС та інших європейських країнах з впровадженою системою переробки)**

Представлений символ на продукті або упаковці означає, що продукт не повинен викидатися до побутового сміття. Продукт необхідно віднести до спеціального місця для переробки електричного та електронного обладнання. Вірна переробка продукту попереджує негативний вплив на здоров'я людей та екологію. Переробка вносить свій вклад до збереження природних ресурсів. Для отримання більш детальної інформації про переробку цього продукту зверніться до місцевих органів, організацій з переробки побутових відходів або до магазину, де ви придбали продукт.



08/05

Цей продукт відповідає директивам ЄС щодо електромагнітної сумісності та електробезпеки.

Керівництво користувача доступне на вебсайті [www.ecg-electro.eu](http://www.ecg-electro.eu).

Текст та технічні параметри можуть бути змінені.





# 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 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Kličany e-mail: ECG@kbexpert.cz

## Eesti keel

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

## Hrvatski

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

## Bosanski

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

## Latviešu valoda

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

## Lietuvių kalba

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

## Magyar

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

## Polski

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

## Română

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

## Srpski

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

## Crnogorski

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

## Ελληνικά

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

## Українська мова

K+B Progres, a.s.  
U Expertu 91 tel.: +420 272 122 111  
250 69 Kličany, Czech Rep. 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. ■ Proizvođač ne snosi odgovornost za tiskarske greške u uputama. ■ Ražotajs neuzņemas atbildību par drukas kļūdām ierīces rokasgrāmatā. ■ Gamintojas neapsiima atsakomybės dėl spausdinimo klaidų, pasitaikančių gaminio naudotojo vadove. ■ A gyártó nem felel a termék használati útmutatójában fellelhető nyomdahiábákért. ■ Producent nie ponosi odpowiedzialności za błędy drukarskie w instrukcji obsługi produktu. ■ Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru erorile de imprimare conținute în manualul utilizatorului produsului. ■ Dovožca 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 uputstvu za upotrebu proizvođača. ■ Ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη για τα τυπογραφικά σφάλματα που περιέχονται στο εγχειρίδιο χρήστη του προϊόντος. ■ Виробник не несе відповідальності за помилки друку, що містяться в посібнику користувача продукту.