

KÖNIG
ELECTRONIC

HC-VS10



MANUAL (p. 2)

Automatic Vacuum Sealer

ANLEITUNG (S. 8)

Automatik Vakuumierer

MODE D'EMPLOI (p. 14)

Emballeuse sous vide automatique

GEBRUIKSAANWIJZING (p. 21)

Automatische Vacuüm Sealer

MANUALE (p. 27)

Macchina per sottovuoto automatica

MANUAL DE USO (p. 33)

Sellador de vacío automático

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ (o. 39.)

Automatikus vákuumzáró

KÄYTTÖOHJE (s. 45)

Automaattinen ilmativis suljin

BRUKSANVISNING (s. 51)

Automatisk vakuumförpackare

NÁVOD K POUŽITÍ (s. 57)

Automatická vakuová balíčka potravín

MANUAL DE UTILIZARE (p. 63)

Aparat automat de vidat și sigilat

ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ (σελ. 69)

Αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης

BRUGERVEJLEDNING (s. 76)

Automatisk vakuumforsegler

VEILEDNING (s. 82)

Automatisk vakuumforsegler

ИНСТРУКЦИЯ (стр. 88)

Автоматическая вакуум-закаточная машина

ENGLISH

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

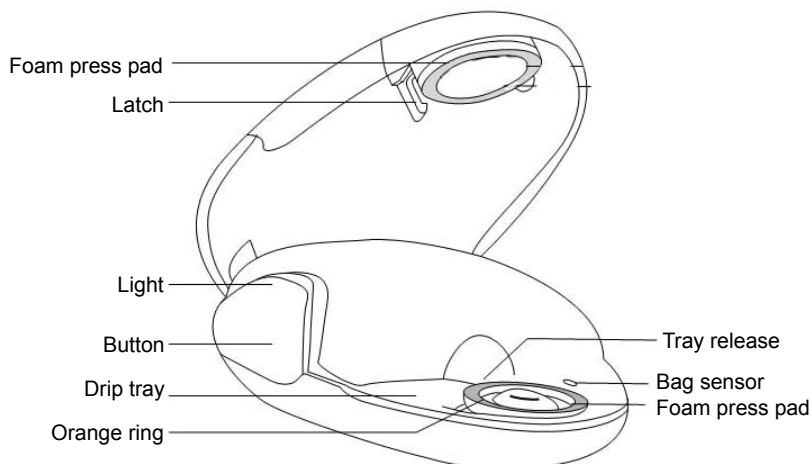
Please read all instructions carefully before using this automatic vacuum sealer for the first time. Keep this manual in a safe place for future reference.

When using this vacuum sealer, basic safety precautions should always be followed, including the following:

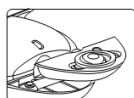
Disconnect the vacuum sealer from mains before doing maintenance. Place the vacuum sealer and connect the mains cord in such way that they do not cause any inconvenience. Only use the AC adapter that is provided with this vacuum sealer.

- 1) Use the vacuum sealer only for its intended use.
- 2) To protect yourself against the risk of electric shock, do not immerse the vacuum sealer in water or other liquids.
- 3) Never remove the plug from the socket by pulling the cord. Hold the plug and pull to disconnect. Do not unplug the vacuum sealer when in use.
- 4) Clean the vacuum sealer's oval foam press pad and drip tray after handling raw meat to prevent bacterial contamination.
- 5) Protect your fingers when you are closing the lid.
- 6) Keep bags away from babies and children.
- 7) Do not allow children to use the vacuum sealer. Close supervision is necessary for any device that is being used near children.
- 8) Only use the AC adapter that is supplied with the vacuum sealer.
- 9) This appliance is recommended for household use only. Do not use this device for purposes other than its intended use. Do not use outdoors.

Getting to Know the Automatic Vacuum Sealer

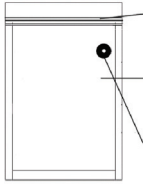


Drip Tray



The automatic vacuum sealer has an antibacterial drip tray which holds any liquid that has been vacuumed out of the bag. This allows you to vacuum seal wet foods such as raw meat and fish. It is dishwasher-safe.

The Bags

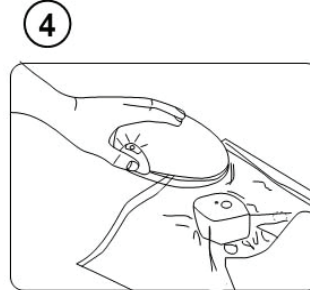
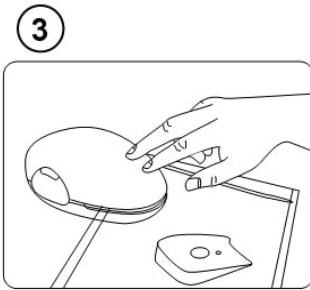
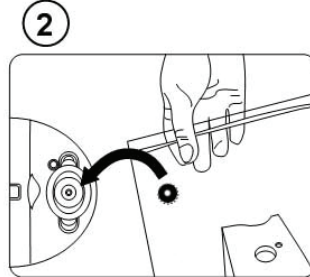
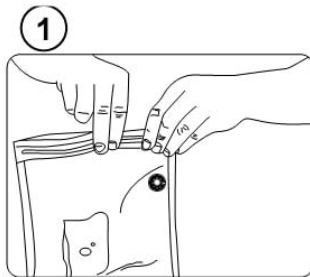


Zipper: The bags can be opened and closed easily due to the zip fastener. Place the food in the bag and close the zipper completely.

Usage: The bags can be used in the fridge, freezer and pantry.

Air Valve: A guide that shows how to place the bag before you start vacuum sealing. Place the bag over the foam press pad of the vacuum sealer and check that the round air valve on the bag is facing down.

Simple Steps to Start



1.	Fill the bag and close it. (do NOT overfill the bag).
2.	Place the bag flatly on the vacuum sealer. Make sure that the press pad is aligned with the round air valve on the bag.
3.	Note: The round air valve MUST be facing down on the press pad.
4.	Close the lid. The lid is closed properly when it locks in place. The vacuum sealing process will start automatically
5.	Press the button on the side of the sealer to release the lid after the light flashes green.

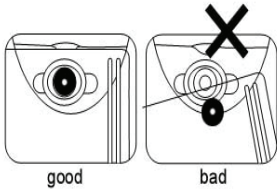
LIGHT SEQUENCE

Green	Orange	Flashing green
On	Vacuum & seal	Done

THE COLOUR OF THE LIGHT INDICATES THE STAGE OF THE VACUUMING PROCESS.

Quick Tips

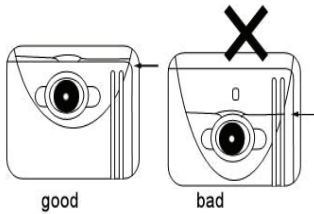
a. Use the sealing circles and bag guides to ensure that the bags are positioned correctly every time.



b. Position the bag so that it is flat and smooth over the sealing area.



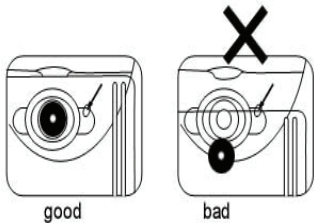
c. Ensure that the bag is placed on the drip tray.



d. Ensure that the zipper is not on the tray but within the sealing area.



e. Check that the bag is covering the bag sensor.



f. Food should not be in the sealing area or on the vacuum sealer lid.



Vacuum Sealing Basics

Vacuum sealing is a great way to preserve food quality.

The vacuum sealer is compact and easy to operate as it only has one control button. **Vacuum sealing is not intended to replace the refrigerator or freezer, refrigeration or freezing.**

Products that normally need to be cooled (below 40°F/4°C) or frozen (0°F/-17°C), should still be placed in the refrigerator or freezer even if they are vacuum sealed. Vacuum sealing helps food to conserve its flavour, colour and texture. It may not stop the growth of certain bacteria and yeast fermentation. Vacuum sealing is not a substitute for heat-preserving or canning.

Vacuum sealers cannot restore or revive food that is past its prime shelf life. Do not serve or consume food that has the odour, texture or appearance of food that has gone bad.

Freezing

Vacuum sealing helps to prevent freezer burn by removing the air in a bag. There are other ways to further extend the shelf life of food in your freezer.

Placement

The back of a freezer has a more constant temperature than areas near the door. Delicate foods which may thaw easily should be kept at the back of the freezer.

Defrosting Food

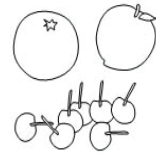
For best results, defrost frozen foods in your refrigerator. Never defrost raw meat, fish, dairy or poultry at room temperature. Defrosting in a microwave oven may affect the texture of food. If you choose to use a microwave oven to defrost your food, please start cooking immediately once the food has defrosted to prevent bacteria growth.

Vacuum Sealing Soups and Sauces

Pour the soup or sauce in the vacuum sealer bag and leave at least 2" (5 cm) of space at the top of the bag. Do not vacuum seal at this point. Place the bag upright in the freezer and allow the liquid to freeze. Remove the frozen bag and vacuum seal it.

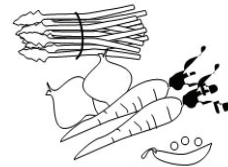
Fruit

For best results freeze fruit before vacuum sealing. Wash and dry the fruit. Spread the fruit on a tray or baking tray. Place the baking tray for about 2 hours in the freezer, then place the fruit in a bag and vacuum seal it.



Vegetables

Frozen vegetables sometimes turn black if they are not blanched before freezing. To blanch vegetables, fill a 4-5 quart (4-5 litres) stock pot with water and bring to a boil. Fill a large bowl with ice water and have a colander or strainer on hand. Add the vegetables to the boiling water. See next page for suggested cooking times. Vegetables should retain a vibrant colour and remain crispy and "undercooked". Remove the vegetables from the boiling water and submerge them in the ice water until they are completely chilled.. Drain the water, dry the vegetables, and place them in a bag. The vegetables are now ready to be vacuum sealed.



Vegetable Blanching Guide

FOOD	BLANCHING TIME
Broccoli florets - trimmed	3-4 minutes
Carrots - depends on size and maturity	Start checking after 5 minutes
Cauliflower florets - trimmed	3-4 minutes
Corn on the cob	6-10 minutes
Green beans	3-4 minutes
Herbs – fresh	15 seconds
Leafy vegetables such as spinach or Swiss chard	1-2 minutes
Peas (shelled)	1-1.5 minutes
Snap peas	3-4 minutes
Summer squash (sliced)	3-4 minutes

Cruciferous Vegetables

Vacuum-sealed cruciferous vegetables should be kept in the freezer rather than in the refrigerator because of the gasses they emit over time. These vegetables include broccoli, cabbages, Brussels sprouts, cauliflower, kale, kohlrabi, rutabagas and turnips.

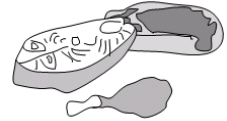
Mushrooms

Mushrooms need to breathe and should never be sealed in plastic. The best way to store mushrooms is to place them in your refrigerator in a brown paper sandwich bag.



Meat, Fish and Poultry

For best results, wash the poultry or fish and gently pat them dry. Beef, veal, lamb and pork should be patted dry. This extra step saves you time when you are ready to cook and also helps to maintain the correct moisture levels and shape. You can also place a paper towel in the bag before you begin to vacuum seal to absorb excessive liquids and juices..



Use a clean paper towel to pat dry raw meat before vacuum sealing it.

Maintenance

1. Drip Tray: The drip tray can be removed from your sealer. It can be cleaned in warm, soapy water or in the dishwasher.

- Press the release tab to detach the drip tray.
- Remove the tray cover.

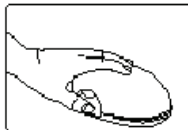


- The items on the left are dishwasher-safe. The items on the right are not.
- Pour out any liquids. Wash the items with washing-up liquid or place them in the dishwasher.



2. It is best to store the sealer with the lid unlocked. This allows the foam press pads to retain their original shape and size.

Press the button to unlock the lid before storing your vacuum sealer. This helps keeping the foam pads in good shape.



Troubleshooting

PROBLEM	THINGS TO CHECK	SOLUTION
The vacuum sealer is not working. Noise is present.	Drip tray is clogged.	Remove the tray and clean it.
	Press pads are obstructed.	Clear out any food that is in the sealing area and reposition the bag.
	Bag has not been placed flatly and smoothly over the sealing area.	Reposition the bag so that there are no creases or folds in the sealing area.
	Zipper is not closed completely.	Close the zipper securely. Run your fingers through the zipper top.
	Parts are missing or incorrectly installed.	Assemble the parts as illustrated on page 21.
The vacuum sealer is not working. Noise is not present.	LED is on and green.	Plug in the AC adaptor.
	Bag sensor is engaged.	Reposition the bag using the same hole, so that the bag sensor is covered.
	Lid is closed and locked.	Put your finger on the dots on the sealer and push until you hear a "click".
Bag is leaking.	Zipper is not closed completely.	Close the zipper completely. Run your fingers through the zipper top.

Safety precautions:



To reduce risk of electric shock, this product should ONLY be opened by an authorized technician when service is required. Disconnect the product from mains and other equipment if a problem should occur. Do not expose the product to water or moisture.

Maintenance:

Clean the product only with a dry cloth.
Do not use cleaning solvents or abrasives.

Warranty:

Any changes and/or modifications to the product will void the warranty. We cannot accept any liability for damage caused by incorrect use of this product.

Disclaimer:

Designs and specifications are subject to change without notice. All logos, brands and product names are trademarks or registered trademarks of their respective holders and are hereby recognized as such.

Attention:



- This product is designated for separate collection at an appropriate collection point. Do not dispose of this product with household waste.
- For more information, contact the retailer or the local authority responsible for waste management.

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die Anleitung sorgfältig, bevor Sie den Automatik Vakuuierer zum ersten Mal verwenden. Bewahren Sie das Handbuch für zukünftige Verwendungszwecke gut auf.

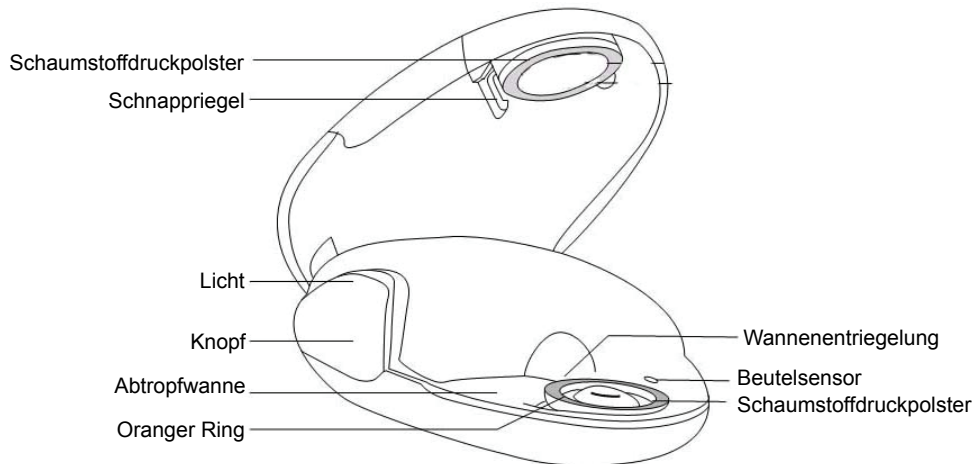
Wenn Sie den Automatik Vakuuierer verwenden, müssen u.a. die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen immer beachtet werden:

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungsarbeiten durchführen.

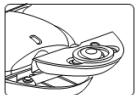
Stellen Sie das Produkt so auf und schließen Sie das Netzkabel so an, dass es nicht umkippen kann. Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten Netzadapter.

- 1) Verwenden Sie den Automatik Vakuuierer nur bestimmungsgemäß.
- 2) Um sich vor Stromschlägen zu schützen, tauchen Sie den Automatik Vakuuierer nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- 3) Ziehen Sie niemals am Kabel, um das Gerät von der Steckdose zu trennen. Umfassen Sie dazu nur den Stecker und ziehen daran. Trennen Sie den Vakuuierer nicht von der Stromversorgung, während dieser in Gebrauch ist.
- 4) Reinigen Sie die ovalen Schaumstoffdruckpolster des Automatik Vakuuierer und die Auffangwanne, nachdem Sie rohes Fleisch verpackt haben, um einer Bakterienkontamination vorzubeugen.
- 5) Schützen Sie Ihre Finger, wenn Sie den Deckel des Automatik Vakuuierer schließen.
- 6) Bewahren Sie die Beutel außerhalb der Reichweite von Babys und Kindern auf.
- 7) Lassen Sie Kinder den Vakuuierer nicht benutzen. Eine sorgfältige Aufsicht ist bei jedem Gerät notwendig wenn es in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- 8) Verwenden Sie nur den Netzadapter, der mit dem Automatik Vakuuierer mitgeliefert wurde.
- 9) Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt zugelassen. Verwenden Sie dieses Gerät nur bestimmungsgemäß. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Erste Schritte zum Kennenlernen

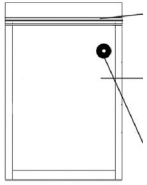


Abtropfwanne



Der Automatik Vakuuierer hat eine antibakterielle Abtropfwanne, in welcher alle Flüssigkeiten aufgefangen werden, die aus dem Beutel abgesaugt wurden. Dies ermöglicht Ihnen, feuchte Lebensmittel, wie rohes Fleisch und Fisch zu vakuumieren. Die Wanne ist spülmaschinenfest und kann einfach gereinigt werden.

Die Beutel

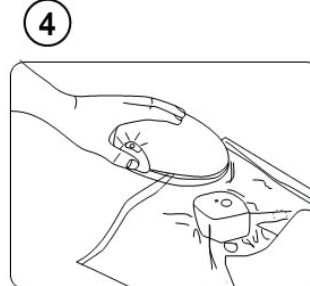
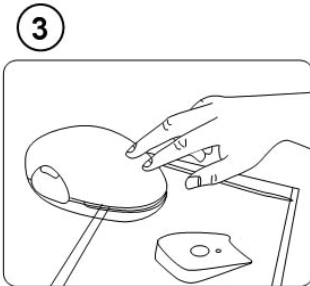
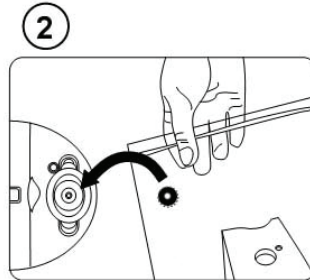
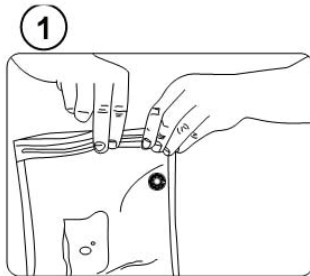


Druckverschluss: Die Beutel haben an der Oberkante einen Druckverschluss für einfachen Zugriff auf Ihre frischen Lebensmittel, zu jeder Zeit. Legen Sie Ihre Lebensmittel in den Beutel und verschließen Sie diese fest mit dem Druckverschluss.

Verwendung: Die Beutel können im Kühlschrank, Gefrierschrank und der Speisekammer verwendet werden. Die Beutel können auch in der Mikrowelle und auf kleiner Flamme im Kochtopf eingesetzt werden.

Luftventil: Enthält eine Anleitung zur Ausrichtung des Vakuumierbeutels. Richten Sie immer das runde Luftventil an der Beutelunterseite über das Schaumstoffdruckpad des Vakuumierers aus, um die richtige Ausrichtung sicherzustellen.

Einfache Schritte zum Starten



1.	Den Beutel befüllen und fest verschließen (überfüllen Sie die Beutel NICHT).
2.	Den Beutel flach in den Vakuumierer legen und das runde Luftventil auf dem ovalen Schaumstoffdruckpolster ausrichten. Bitte beachten: Das runde Luftventil MUSS zum Vakuumieren nach unten auf das ovale Schaumstoffdruckpolster zeigen.
3.	Schließen Sie den Deckel, bis dieser einschnappt. Die Vakuumversiegelung startet automatisch.
4.	Drücken Sie die Taste an der Seite des Vakuumierers, um den Deckel zu öffnen, sobald das grüne Licht aufleuchtet.

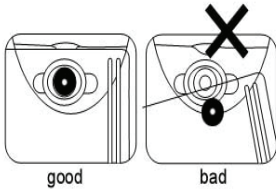
LICHTFOLGE

Grün	Orange	Grün blinkend
Ein	Vakuumieren und versiegeln	Erledigt

DIE FARBE DES LICHTS ZEIGT DIE STUFE DES VAKUUMIERUNGSPROZESSES AN.

Kurze Hinweise

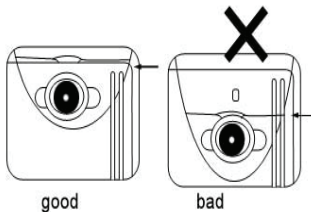
a. Verwenden Sie die Siegelkreise und die Beutelanleitung, um sicherzustellen, dass der Beutel jedes Mal richtig positioniert ist.



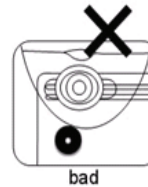
b. Positionieren Sie den Beutel so, dass dieser im Siegelbereich flach und glatt anliegt.



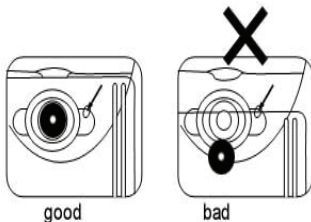
c. Stellen Sie sicher, dass sich der Beutel über der Tropfwanne befindet und nicht über diese hinaussteht.



d. Stellen Sie sicher, dass der Druckverschluss nicht auf der Wanne, sondern innerhalb des Siegelbereichs zur Vakuumversiegelung aufliegt.



e. Überprüfen Sie, dass der Beutel den Beutelsensor abdeckt.



f. Die Lebensmittel sollten nicht im Siegelbereich liegen oder den Vakuumsiegeldeckel stören.



Grundlagen zum Vakuumieren

Vakuumieren ist ein guter Weg, um die Qualität der Lebensmittel zu erhalten.

Der Vakuumierer ist mit seiner kleinen Größe und der einfachen Bedienung mit einer Taste einfach und bequem in der Handhabung.

Das Vakuumieren ist kein Ersatz zum Kühlen oder Einfrieren.

Lebensmittel, die normalerweise eine Kühlung (unter 5°C) oder das Einfrieren (-18°C) benötigen, müssen trotzdem, auch wenn diese vakuumversiegelt sind, gekühlt oder eingefroren werden. Das Vakuumieren hilft dabei, den Geschmack, die Farbe und die Beschaffenheit der Lebensmittel zu erhalten. Die Versiegelung kann das Wachstum bestimmter Bakterien und eine Hefefermentation nicht stoppen. Die Vakuumversiegelung ist kein Ersatz für Einkochen oder Konservieren.

Vakuumiergeräte können Lebensmittel nicht wieder herstellen oder wieder aufleben lassen, die bereits über dem Verfallsdatum sind.

Servieren oder konsumieren Sie keine Lebensmittel, die schlecht riechen, deren Beschaffenheit oder Aussehen dergestalt ist, dass das Lebensmittel bereits schlecht geworden ist.

Einfrieren

Vakuumieren verhindert Gefrierbrand bei eingefrorenen Lebensmitteln, da die Luft aus dem Beutel abgesaugt wird. Es gibt andere Wege, die Haltbarkeit von Lebensmittel im Gefrierschrank zu verlängern.

Lagerung

An der Rückseite des Gefrierschranks sind die Temperaturen konstanter, als in den Bereichen in der Nähe der Tür. Empfindliche Lebensmittel, die schnell auftauen könnten, sollten an der Rückseite des Gefrierschranks gelagert werden.

Lebensmittel auftauen

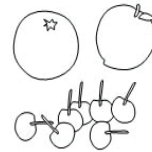
Um beste Ergebnisse zu erhalten, sollten gefrorene Lebensmittel im Kühlschrank aufgetaut werden. Tauen Sie niemals rohes Fleisch, Fisch, Milchprodukte oder Geflügel bei Raumtemperatur auf. Das Auftauen in einer Mikrowelle kann die Beschaffenheit des Lebensmittels beeinflussen. Wenn Sie Lebensmittel in einer Mikrowelle auftauen, beginnen Sie mit dem Kochen sofort nach dem Auftauen, um das Bakterienwachstum zu verhindern.

Vakuumieren von Suppen und Soßen

Um Suppen und Soßen Vakuum zu versiegeln, schütten Sie die Flüssigkeit in den Vakuumierbeutel und lassen Sie am oberen Rand des Beutels mindestens 5 cm Platz. Die Vakuumierung erfolgt zu einem späteren Zeitpunkt. Stellen Sie erst den gefüllten Beutel aufrecht in den Gefrierschrank und lassen Sie die Flüssigkeit gefrieren. Nehmen Sie den gefrorenen Beutel heraus und vakuumieren Sie diesen sofort.

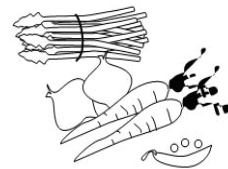
Obst

Um beste Ergebnisse zu erhalten, frieren Sie das Obst vor dem Vakuumieren ein. Waschen und trocknen Sie das Obst. Dann legen Sie es auf ein Tablett oder ein Backblech. Wenn möglich legen Sie das Backblech ca. 2 Stunden in den Gefrierschrank, dann legen Sie das Obst in den Beutel und vakuumieren diesen.



Gemüse

Gefrorenes Gemüse wird beim Auftauen manchmal schwarz, wenn es vor dem Einfrieren nicht blanchiert wird. Um Gemüse zu blanchieren, füllen Sie einen 4-5 Liter Topf mit Wasser und bringen Sie dieses zum Kochen. Füllen Sie auch eine große Schüssel mit Eiswasser und halten Sie einen Seiher oder ein Sieb bereit. Geben Sie das Gemüse in das kochende Wasser und garen Sie es entsprechend den auf der folgenden Seite empfohlenen Zeiten. Das Gemüse sollte eine kräftige Farbe behalten und knackig bleiben und „nicht gargekocht“ sein. Entnehmen Sie das Gemüse aus dem kochenden Wasser und tauchen Sie es zum Abschrecken in das Eiswasser, bis es komplett abgekühlt ist. Das Gemüse herausnehmen, bei Bedarf abtropfen lassen, trocknen und in den Beutel legen zum Vakuumieren.



Leitfaden zum Blanchieren von Gemüse

Lebensmittel	BLANCHIERZEIT
Brokkoliröschen – geschnitten	3-4 Minuten
Karotten - je nach Größe und Reife	Nach 5 Minuten prüfen
Blumenkohlröschen - geschnitten	3-4 Minuten
Maiskolben	6-10 Minuten

Grüne Bohnen	3-4 Minuten
Kräuter - frisch	15 Sekunden
Grünes Blattgemüse, wie Spinat oder Mangold	1-2 Minuten
Erbsen (ohne Hülse)	1-1,5 Minuten
Zuckerschoten	3-4 Minuten
Sommerkürbis geschnitten	3-4 Minuten

Kreuzblütler Gemüse (Gemüse Kohl)

Kreuzblütler Gemüse sollte nach dem Vakuumieren im Gefrierschrank und nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, da sie mit der Zeit Gase abgeben. Zu diesem Gemüse gehören u.a. Weißkohl, Rotkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Rosenkohl, Kohlrabi, Rettich, Radieschen, Meerrettich und Kresse.

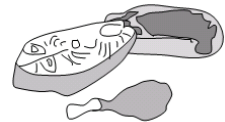
Pilze

Pilze müssen atmen können und dürfen nicht in Plastik versiegelt werden. Die beste Art Pilze zu lagern, ist, diese auf ein braunes Butterbrotpapier zu legen und im Kühlschrank aufzubewahren.



Fleisch, Fisch und Geflügel

Für beste Ergebnisse sollte Fisch und Geflügel gewaschen und vorsichtig trocken getupft werden. Rind-, Kalb-, Lamm- und Schweinefleisch sollte nur trocken getupft werden. Dieser zusätzliche Schritt spart Zeit bei den Kochvorbereitungen und hilft auch eine gute Feuchtigkeit und Form beizubehalten. Sie können auch vor dem Vakuumieren ein Papiertuch in den Beutel legen, um übermäßige Feuchte und Säfte aufzusaugen.



Verwenden Sie ein sauberes Papiertuch, um rohes Fleisch vor dem Vakuumieren trocken zu tupfen.

Pflege und Wartung

1. Abtropfwanne: Die Abtropfwanne kann aus dem Vakuumierer entnommen werden. Sie kann mit warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler gereinigt werden.
 - a. Drücken Sie die Lösetaste, um die Abtropfwanne herauszunehmen.
 - b. Entfernen Sie die Abdeckung.



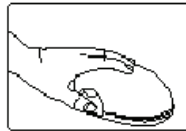
c. Die Teile auf der linken Seite sind spülmaschinenfest. Die Teile auf der rechten Seite nicht.



d. Flüssigkeiten ausgießen, mit Geschirrspülmittel abwaschen oder in den Geschirrspüler legen.



2. Am besten lagern Sie den Vakuuierer, wenn der Deckel nicht verriegelt ist. Dadurch können die Schaumstoffdruckpolster ihre Originalform und Größe beibehalten. Drücken Sie die Taste, um den Deckel zu öffnen, bevor Sie Ihren Vakuuierer einlagern. So behalten die Schaumstoffdruckpolster ihre Form.



Fehlerbehebung

PROBLEM	DAS SOLLTEN SIE PRÜFEN	LÖSUNG
Der Vakuuierer funktioniert nicht. Es treten Geräusche auf.	Ist die Abtropfwanne verstopft?	Wanne entnehmen und reinigen.
	Sind die Druckpolster blockiert?	Alle Lebensmittel entnehmen, die sich im Siegelbereich befinden und den Beutel neu positionieren.
	Liegt der Beutel flach und glatt im Siegelbereich an?	Den Beutel neu positionieren, sodass keine Knicke oder Falten im Siegelbereich auftreten.
	Ist der Druckverschluss fest verschlossen?	Drücken Sie den Druckverschluss fest zusammen. Fahren Sie mit Ihren Fingern über den obigen Druckverschluss.
	Fehlen Teile oder sind nicht richtig eingebaut?	Bauen Sie die Teile ein, wie auf Seite 21 dargestellt.
Der Vakuuierer funktioniert nicht. Es treten keine Geräusche auf.	Leuchtet die LED und ist grün?	Stecken Sie den Netzadapter ein.
	Ist der Beutelsensor belegt?	Legen Sie den Beutel mit derselben Öffnung erneut auf, sodass der Beutelsensor abgedeckt ist.
	Ist der Deckel geschlossen und verriegelt?	Legen Sie Ihren Finger auf die Markierungen am Vakuuierer und drücken Sie diese herunter, bis Sie ein „Klicken“ hören.
Der Beutel ist undicht.	Ist der Druckverschluss fest verschlossen?	Drücken Sie den Druckverschluss fest zusammen. Fahren Sie mit Ihren Fingern über den obigen Druckverschluss.

Sicherheitsvorkehrungen:



Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu verringern, sollte dieses Produkt **AUSSCHLIESSLICH** von einem autorisierten Techniker geöffnet werden. Trennen Sie das Produkt von der Netzspannung und von anderen Geräten, wenn ein Problem auftreten sollte. Stellen Sie sicher, dass das Produkt nicht mit Wasser oder Feuchtigkeit in Berührung kommt.

Wartung:

Reinigen Sie das Gerät nur mit einem trockenen Tuch.
Keine Reinigungs- oder Scheuermittel verwenden.

Garantie:

Alle Änderungen und/oder Modifizierungen an dem Produkt werden ein Erlöschen der Garantie zur Folge haben. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden durch unsachgemäße Verwendung dieses Produkts.

Haftungsausschluss:

Design und technische Daten können ohne vorherige Ankündigung geändert werden. Alle Logos, Marken und Produktnamen sind Marken oder eingetragene Marken ihrer jeweiligen Eigentümer und werden hiermit als solche anerkannt.

Achtung:



- Dieses Produkt muss an einem entsprechenden Sammelpunkt zur Entsorgung abgegeben werden. Entsorgen Sie dieses Produkt nicht mit dem Haushaltsmüll.
- Weitere Informationen erhalten Sie beim Verkäufer oder der für die Abfallwirtschaft verantwortlichen örtlichen Behörde.

FRANÇAIS

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire attentivement l'intégralité des consignes avant toute utilisation de l'emballieuse sous vide automatique. Conservez ce manuel à un endroit sûr pour une consultation future.

Lors de l'utilisation de l'emballieuse sous vide automatique, il est indispensable de suivre certaines précautions élémentaires, parmi lesquelles :

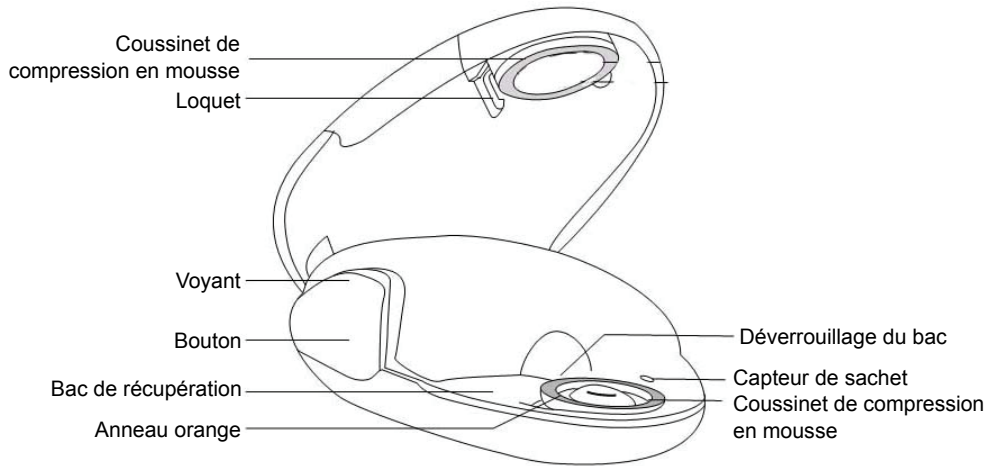
Débranchez l'appareil avant toute intervention.

Placez l'appareil et branchez le cordon d'alimentation de façon à ce qu'il ne puisse être renversé.

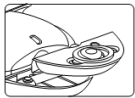
Utilisez exclusivement l'adaptateur secteur fourni avec l'appareil.

- 1) Réservez l'emballieuse sous vide automatique à son usage exclusif.
- 2) Pour vous prémunir de tout risque de choc électrique, ne pas immerger l'emballieuse sous vide automatique dans l'eau ou tout autre liquide.
- 3) Ne jamais tirer sur le cordon pour le débrancher de la prise. Tenir la prise pour le débrancher. Ne pas débrancher l'emballieuse sous vide automatique en cours d'utilisation.
- 4) Nettoyez le coussinet de compression en mousse de forme ovale de l'emballieuse sous vide automatique ainsi que le bac de récupération après manipulation de viande crue, pour éviter toute contamination bactérienne.
- 5) Protégez-vous les doigts lors de la fermeture du couvercle de l'emballieuse sous vide automatique.
- 6) Tenir les sachets hors de portée des enfants.
- 7) Interdire aux enfants l'utilisation de l'emballieuse sous vide automatique. Il est nécessaire de surveiller étroitement toute utilisation d'un appareil à proximité des enfants.
- 8) Utilisez exclusivement l'adaptateur secteur fourni avec l'emballieuse sous vide automatique.
- 9) Cet appareil est réservé à une utilisation domestique. Réservez l'utilisation de cet appareil à son usage prévu. Ne pas utiliser cet appareil en extérieur.

Apprendre à connaître l'emballeuse sous vide automatique

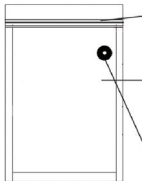


Bac de récupération



L'emballeuse sous vide automatique dispose d'un bac de récupération antibactérien qui contient tous les liquides ayant été aspirés hors de votre sachet. Cela vous permet de mettre sous vide des aliments humides tels que la viande et le poisson crus. Elle passe au lave-vaisselle pour faciliter le nettoyage.

Les sachets d'emballage

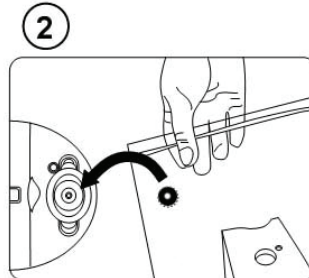
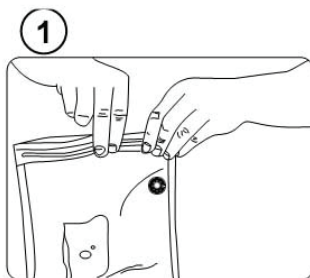


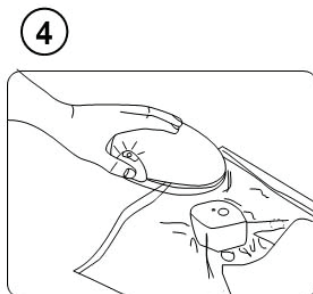
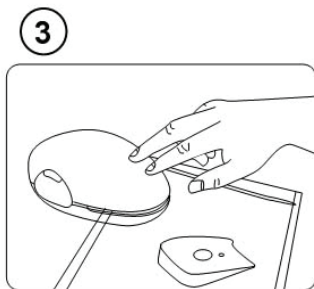
Fermeture à glissière : Les sachets disposent de fermetures à glissière qui vous facilitent l'accès aux aliments frais, lorsque vous le souhaitez. Placez vos aliments dans le sachet et fermez solidement la fermeture à glissière.

Utilisations : Les sachets peuvent être utilisés dans le réfrigérateur, le congélateur et le cellier. Les sachets peuvent également être utilisés dans le four à micro-ondes et peuvent servir à la cuisson.

Valve d'air : Sert de guide pour l'alignement du sachet pendant l'emballage sous vide. La valve d'air ronde du sachet doit toujours être alignée face vers le bas sur le coussinet de compression en mousse de l'emballeuse sous vide automatique pour assurer un alignement correct.

Quelques étapes simples pour commencer





1.	Remplir le sachet et le fermer solidement (ne PAS remplir complètement le sachet).
2.	Posez le sac bien à plat sur l'emballeuse sous vide automatique, en veillant à bien aligner le coussinet de compression oval sur la valve d'air ronde du sachet. Veuillez remarquer que : La valve d'air ronde DOIT être placée face vers le bas sur le coussinet de compression en mousse de forme ovale pour l'emballage sous vide.
3.	Refermez le couvercle jusqu'à ce qu'il se bloque en position. La procédure d'emballage sous vide démarre automatiquement.
4.	Appuyez sur le bouton situé sur le côté de l'emballeuse pour libérer le couvercle après que le voyant clignote en vert.

SÉQUENCE LUMINEUSE

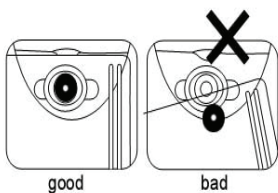
Vert	Orange	Clignote en vert
Activé	Vide et emballe sous vide	Terminé

LA COULEUR DU VOYANT INDIQUE LE STADE DU PROCESSUS DE L'EMBALLAGE SOUS VIDE.

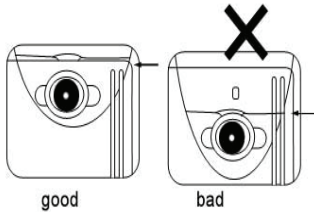
Conseils pratiques

a. Utilisez les cercles d'étanchéité et les indications sur les sachets pour garantir qu'ils soient correctement positionnés à chaque fois.

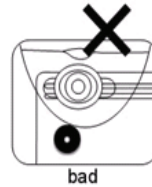
b. Placez le sachet de sorte qu'il soit posé bien à plat sur la surface d'étanchéité.



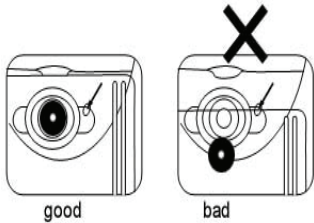
c. Veillez à ce que le sachet soit sur le bac de récupération et qu'il ne dépasse pas.



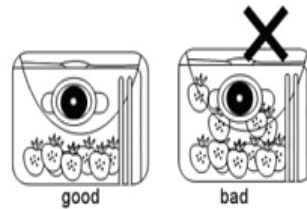
d. Veillez à ce que la fermeture à glissière ne soit pas sur le bac mais scellée sous vide à l'intérieur de la zone d'étanchéité.



e. Vérifiez que le sachet recouvre le capteur.



f. Aucun aliment ne doit se trouver dans la zone d'étanchéité, ni interférer avec le couvercle de l'emballuse sous vide.



Principes de base de l'emballage sous vide

L'emballage sous vide est parfait pour préserver la qualité des aliments.

Fort de ses petites dimensions et de sa capacité à fonctionner d'une simple pression sur une touche, l'emballuse sous vide rend le travail facile et pratique.

L'emballage sous vide n'est pas destiné à remplacer la réfrigération ou la congélation.

Les aliments qui en principe nécessitent une réfrigération (en-dessous de 40°F/4°C) ou une congélation (0°F/-17°C), même lorsqu'ils sont emballés sous vide, doivent quand même être réfrigérés ou congelés. L'emballage sous vide permet aux aliments de conserver leur saveur, leur couleur et leur texture. Il ne peut empêcher la multiplication de certaines bactéries et levures de fermentation. L'emballage sous vide ne se substitue pas à la stérilisation ou à la mise en conserve.

Les emballuses sous vide ne peuvent ni restaurer ni rétablir la qualité d'aliments périmés.

Ne pas servir ni consommer des aliments qui ont l'odeur, la texture ou l'apparence d'aliments avariés.

Congélation

L'emballage sous vide permet d'éviter les brûlures dues à la congélation en supprimant l'air du sachet. Il existe d'autres façons de prolonger la durée de vie des aliments dans votre congélateur.

Emplacement

Le fond du congélateur présente une température plus constante que celle des zones situées près de la porte. Les aliments délicats qui risquent de décongeler facilement doivent être conservés à l'arrière du congélateur.

Décongélation des aliments

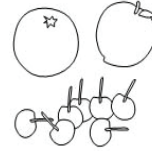
Pour un résultat optimal, décongelez les aliments dans un réfrigérateur. Ne jamais décongeler de la viande crue, du poisson, des produits laitiers et de la volaille à température ambiante. La décongélation au four à micro-ondes peut affecter la texture des aliments. En cas de décongélation au four à micro-ondes, lancez la cuisson immédiatement afin d'empêcher la prolifération des bactéries.

L'emballage sous vide des soupes et des sauces

Pour procéder à l'emballage sous vide des soupes et des sauces, versez le liquide dans le sachet de l'emballeuse sous vide et laissez au moins 2 pouces (5 cm) d'espace dans la partie supérieure du sachet. Ne procédez pas encore à l'emballage sous vide à ce stade. Placez le sachet rempli bien droit dans le congélateur et attendez que le liquide congèle. Retirez le sachet congelé et procédez à l'emballage sous vide.

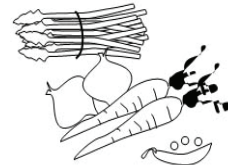
Fruits

Pour garantir un meilleur résultat, congélez les fruits avant de les emballer sous vide. Lavez et essuyez les fruits. Puis disposez-les sur un plateau ou sur une plaque de cuisson. Placez la plaque de cuisson pendant environ 2 heures dans le congélateur, puis placez les fruits dans le sachet et emballez-les sous vide.



Légumes

Les légumes surgelés peuvent parfois noircir s'ils ne sont pas blanchis avant congélation. Pour blanchir les légumes, remplir une casserole de 4 ou 5 litres d'eau et portez à ébullition. Remplir également un grand bol d'eau glacée et garder une passoire ou un tamis à portée de main. Plongez les légumes dans l'eau bouillante et respectez les temps de cuisson indiqués à la page suivante. Les légumes doivent conserver leur couleur vive, leur fermeté et ne pas être trop cuits. Retirez les légumes de l'eau bouillante et plongez-les dans l'eau jusqu'à refroidissement complet. Égouttez les légumes si nécessaire, séchez-les, et placez-les dans le sachet pour les emballer sous vide.



Indications pour le blanchiment des légumes

ALIMENTS	TEMPS DE BLANCHIMENT
Brocolis - coupés	3 à 4 minutes
Carottes - varie en fonction de la taille et de la maturité	Vérifiez la cuisson au bout de 5 minutes
Choux-fleurs - coupés	3 à 4 minutes
Maïs en épis	6 à 10 minutes
Haricots verts	3 à 4 minutes
Fines herbes – fraîches	15 secondes
Légumes verts à feuilles tels que les épinards ou les bettes	1 à 2 minutes
Petits pois (écossés)	1 à 1,5 minutes
Pois Sugar Snap™	3 à 4 minutes
Courgettes en tranches	3 à 4 minutes

Légumes crucifères

Il est préférable de conserver les légumes crucifères au congélateur plutôt que dans le réfrigérateur après les avoir emballés sous vide, en raison de la fermentation qui peut se produire au fil du temps. Parmi ces légumes on compte le brocoli, le chou et les choux de Bruxelles, le chou-fleur, le chou vert, le chou frisé, le chou-rave, les rutabagas et les navets.

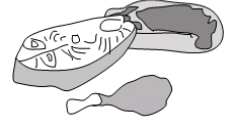
Champignons

Les champignons ont besoin de respirer et ne doivent jamais être emballés dans du plastique. La meilleure manière de conserver les champignons consiste à les placer dans un sachet à sandwich en papier brun et de les maintenir au réfrigérateur.



Viande, poisson et volaille

Pour un résultat optimal, lavez et épongez soigneusement la volaille ou le poisson. Il convient d'éponger le bœuf, le veau, l'agneau et le porc. Cette précaution supplémentaire vous évite de perdre du temps au moment de la préparation et contribue également au maintien du taux d'humidité et de la forme des aliments. Vous pouvez également glisser une serviette en papier dans le sachet avant de procéder à l'emballage sous vide pour absorber l'excès d'humidité et le jus.



Utilisez une serviette en papier propre pour éponger la viande crue.

Entretien et maintenance

1. Bac de récupération : Le bac de récupération peut être retiré de votre emballeuse. Il se nettoie à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.

a. Appuyez sur la languette de déverrouillage pour libérer le bac de récupération.



b. Retirez le couvercle du bac.



c. Les articles qui figurent dans la colonne de gauche vont au lave-vaisselle. Les articles situés dans la colonne de droite ne vont pas au lave-vaisselle.



d. Videz les résidus liquides, lavez à la main avec du liquide vaisselle ou mettez le bac dans le lave-vaisselle.



2. Il vaut mieux ranger l'emballeuse couvercle ouvert. Cela permet aux coussinets de compression en mousse de conserver leur forme et leur taille d'origine.

Appuyez sur le bouton pour déverrouiller le couvercle avant de ranger votre emballeuse sous vide. Cela permet de maintenir les coussinets en mousse en bon état.



Dépannage

PROBLÈME	VÉRIFICATIONS	SOLUTION
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas. Présence de bruit.	Le bac de récupération est encrassé.	Retirez et lavez le bac.
	Les coussinets de compression sont bouchés.	Dégagez tout aliment présent sur la surface d'étanchéité et replacez le sachet.
	Le sachet n'est pas plat et lisse sur la surface d'étanchéité.	Repositionnez le sachet de sorte qu'il n'y ait pas de plis ou de froissements sur la surface d'étanchéité.
	La fermeture à glissière n'est pas bien fermée.	Fermez solidement la fermeture à glissière. Passez les doigts sur la partie supérieure de la fermeture à glissière.
	Certaines pièces sont manquantes ou sont mal installées.	Assemblez les différentes pièces conformément au schéma de la page 21.
L'emballeuse sous vide ne fonctionne pas. Aucun bruit particulier.	Le voyant est allumé en vert.	Branchez l'adaptateur secteur.
	Le capteur du sachet s'engage.	Repositionnez le sachet en utilisant le même orifice, afin que le capteur du sachet soit recouvert.
	Le couvercle est fermé et bloqué.	Placez votre doigt sur les points de l'emballeuse et appuyez jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ».
Le sachet a une fuite.	La fermeture à glissière n'est pas bien fermée.	Fermez solidement la fermeture à glissière. Passez les doigts sur la partie supérieure de la fermeture à glissière.

Précautions de sécurité :



Pour réduire le risque de choc électrique, ce produit ne doit être ouvert que par un technicien qualifié si une réparation s'impose. Débranchez l'appareil et les autres équipements du secteur s'il y a un problème. Ne pas exposer l'appareil à l'eau ni à l'humidité.

Entretien :

Nettoyez uniquement le produit avec un chiffon sec. N'utilisez pas de solvants ou de produits abrasifs.

Garantie :

Toutes altérations et/ou modifications du produit annuleront la garantie. Nous ne serons tenus responsables d'aucune responsabilité pour les dommages dus à une utilisation incorrecte du produit.

Avertissement :

Le design et les caractéristiques techniques sont sujets à modification sans notification préalable. Tous les logos de marques et noms de produits sont des marques déposées ou immatriculées dont leurs détenteurs sont les propriétaires et sont donc reconnues comme telles dans ce document.

Attention :



- Ce produit doit être jeté séparément des ordures ménagères dans un point de collecte approprié. Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères ordinaires.
- Pour plus d'informations, contactez le distributeur ou l'autorité locale responsable de la gestion des déchets.

NEDERLANDS

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

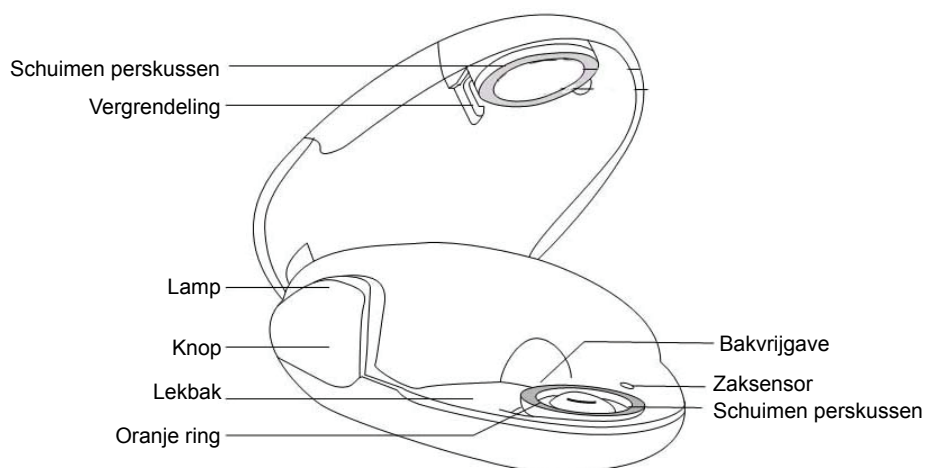
Lees voor het eerste gebruik van deze automatische vacuümsealer zorgvuldig alle instructies. Bewaar deze handleiding op een veilige plek voor toekomstig gebruik.

Tijdens het gebruik van deze vacuümsealer dienen niet alleen de standaard veiligheidsmaatregelen in acht genomen te worden, maar ook de volgende:

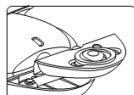
Haal de stekker uit het stopcontact voorafgaand aan onderhoud. Plaats de vacuümsealer en de stekker zodanig dat deze geen ongemak veroorzaken. Gebruik enkel AC-adapter die meegeleverd is met deze vacuümsealer.

- 1) Gebruik de vacuümsealer alleen voor het bestemde gebruik.
- 2) Dompel de vacuümsealer niet onder in water of andere vloeistoffen om het gevaar op elektrische schokken te vermijden.
- 3) Trek de stekker niet via de kabel uit het stopcontact. Houd de stekker vast en trek deze naar achter om de stekker te verwijderen. Haal de stekker niet uit het stopcontact wanneer de vacuümsealer in gebruik is.
- 4) Reinig het ovale, schuimen perskussen en de lekbak na gebruik met rauw vlees om bacteriële besmetting te voorkomen.
- 5) Bescherm uw vingers bij het sluiten van het deksel.
- 6) Houd zakjes uit de buurt van baby's en kinderen.
- 7) Sta niet toe dat kinderen de vacuümsealer gebruiken. Strikt toezicht is vereist voor elk apparaat dat wordt gebruikt in de buurt van kinderen.
- 8) Gebruik alleen de AC-adapter die meegeleverd is met de vacuümsealer.
- 9) Wij raden aan dit apparaat alleen voor huishoudelijk werk te gebruiken. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de daarvoor bestemde doeleinden. Gebruik het apparaat niet buiten.

Een overzicht van de Automatische Vacuümsealer

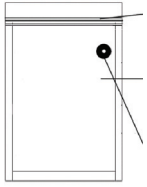


Lekbak



De vacuümsealer heeft een antibacteriële lekbak die alle vloeistoffen opvangt die tijdens het vacuüm maken uit het zakje zijn verwijderd. Dit stelt u in staat natte etenswaren, zoals rauw vlees en vis, vacuüm te verpakken. De lekbak is vaatwasmachinebestendig.

De Zakjes

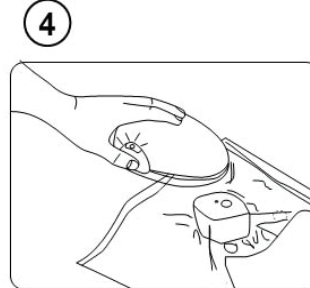
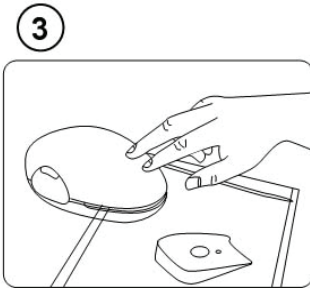
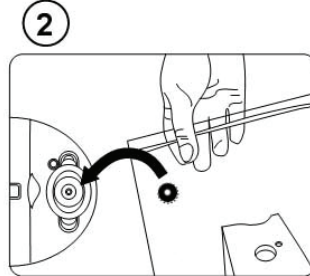
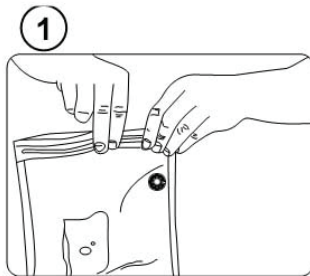


Rits: De zakken kunnen gemakkelijk open en dicht worden gedaan dankzij de ritssluiting. Plaats uw voedsel in de zak en sluit de rits volledig.

Gebruik: De zakken kunnen worden gebruikt in de koelkast, diepvries en voorraadkast.

Luchtuitlaat: Geeft aan hoe de zak geplaatst moet worden voordat u begint met vacuüm trekken. Plaats de zak over het schuimen perskussen van de vacuümsealer en controleer of de ronde luchtuitlaat op de zaknaar beneden is gericht.

Eenvoudige stappen voor gebruik



1.	Vul de zak en sluit hem. (doe NIET teveel in de zak).
2.	Plaats de zak plat op de automatische vacuümsealer. Zorg dat het perskussen aansluit met de ronde luchtuitlaat op de zak.
3.	Opmerking: De ronde luchtuitlaat MOET naar beneden wijzen op het perskussen.
4.	Sluit het deksel. Het deksel is goed afgesloten wanneer deze vastklikt. Het vacuüm sealen zal automatisch beginnen.
5.	Druk op de knop aan de zijkant van de sealer om het deksel te openen nadat het lampje groen knippert.

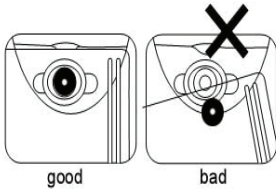
UITLEG LAMPJES

Groen	Oranje	Groen knipperend
Aan	Vacuüm trekken en sealen	Voltooid

DE KLEUR VAN HET LAMPJE GEEFT DE FASE VAN HET VACUÛMPROCES AAN.

Handige tips

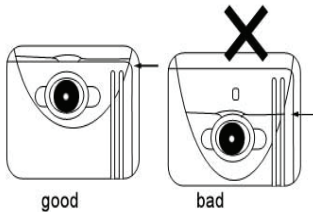
a. Gebruik de afsluitcirkels en zakaanwijzingen om er zeker van te zijn dat de zakkes correct geplaatst zijn.



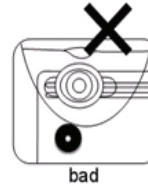
b. Plaats de zak zodanig dat deze plat en gestroomlijnd over het sealgebied is gepositioneerd.



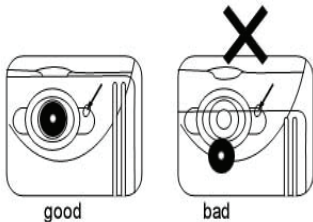
c. Controleer of de zak op de lekbak ligt.



d. Controleer of de rits zich niet op de bak bevindt, maar in het sealgebied.



e. Controleer of de zak de zaksensor bedekt.



f. Er mag zich geen voedsel bevinden in het sealgebied of op het deksel van de vacuümsealer.



Basisprincipes vacuüm sealen

Vacuüm sealen is een uitstekende manier om de kwaliteit van voedsel te behouden.

De vacuümsealer is compact en makkelijk in gebruik aangezien het slechts één bedieningsknop heeft. **Vacuüm sealen is niet bedoeld ter vervanging van koelen en vriezen.**

Voedsel dat normaal gesproken gekoeld (lager dan 4°C) of bevroren (-17°C) moet zijn, dient nog steeds gekoeld of bevroren te worden zelfs als deze producten vacuüm ggezogen en geseald zijn.

Vacuüm sealen helpt bij het behouden van de smaak, kleur en textuur van voedsel. Het hoeft niet de groei van bepaalde bacteriën en gistfermentatie te stoppen. Vacuüm sealen is geen vervanging voor hitteconservering of inblikken.

Vacuümsealers kunnen geen voedsel herstellen of verversen dat over de houdbaarheidsdatum is. Serveer of eet geen voedsel dat de geur, textuur of smaak heeft van voedsel dat niet meer goed is.

Invriezen

Vacuüm sealen helpt bij het voorkomen van vriesbrand door het de lucht uit een zak te verwijderen. Er zijn andere manieren om de houdbaarheid van voedsel in uw vriezer verder te verlengen.

Plaatsing

De achterkant van een vriezer heeft een meer constante temperatuur dan plekken dichtbij de deur. Delicaat voedsel dat makkelijk kan ontdooien, dient achterin de vriezer te worden opgeslagen.

Voedsel ontdooien

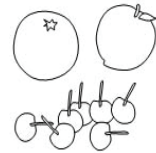
Ontdooi voor de beste resultaten bevroren voedsel in de koelkast. Laat rauw vlees, vis, melkproducten of gevogelte nooit ontdooien op kamertemperatuur. Het ontdooien van voedsel in een magnetron kan de textuur beïnvloeden. Begin na het ontdooien in een magnetron onmiddellijk met koken om bacteriële groei te voorkomen.

Soepen en sauzen vacuüm sealen

Schud de soep of saus in de vacuümsealerzake en laat minstens 5 cm ruimte over aan de bovenkant van de zak. Begin nog niet met vacuümsealen. Plaats de zak rechtop in de vriezer tot de vloeistof bevroren is. Verwijder en vacuüm seal de bevroren zak.

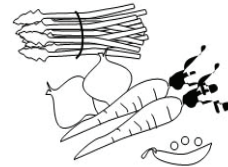
Fruit

Bevries fruit voor het vacuümsealen voor de beste resultaten. Was het fruit en maak het droog. Verspreid het fruit vervolgens op een dienblad of bakplaat. Plaats het dienblad of de bakplaat ongeveer 2 uur in de vriezer. Leg vervolgens het fruit in een zak en vacuüm seal deze.



Groente

Bevroren groente wordt soms zwart als deze niet geblancheerd wordt voor het invriezen. Vul voor het blancheren een pan van 4-5 liter met water en breng deze aan de kook. Vul daarnaast een grote kom met ijswater en leg een vergiet of zeef klaar. Voeg de groente toe aan het kokende water. Op de volgende pagina kunt u lezen hoe lang de groente moet koken. Groente hoort zijn heldere kleur te behouden, "onderkookt" te zijn en moet er fris uitzien. Haal de groente uit het kokende water en dompel ze onder in het ijswater tot ze volledig gekoeld zijn. Laat het water weglekken, maak de groente droog en plaats ze in een zak. U kunt de groente nu vacuüm sealen.



Aanwijzingen voor het blancheren van groente

VOEDSEL	BLANCHEERTIJD
Broccolirosjes - bijgesneden	3-4 minuten
Wortels - afhankelijk van de lengte en groei	Controleer na 5 minuten
Bloemkoolrosjes - bijgesneden	3-4 minuten
Maïskolf	6-10 minuten
Groene bonen	3-4 minuten
Kruiden - vers	15 seconden
Bladgroente zoals spinazie en snijbiet	1-2 minuten
Bonen (in peul)	1-1,5 minuten
peultjes	3-4 minuten
Courgette en verwante groente (gesneden)	3-4 minuten

Kruisbloemige groenten

Bewaar kruisbloemige groenten na het vacuümsealen in de vriezer in plaats van in de koelkast vanwege de gassen die ze uitstoten bij langere opslag. Tot deze groenten behoren onder andere broccoli, diverse koolsoorten, spruitjes, bloemkool, boerenkool, koolrabi, koolraap en knolrapen.

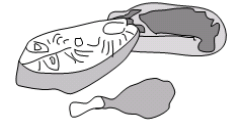
Champignons

Champignons moeten kunnen ademen en horen niet geseald te worden in plastic. De beste manier om champignons te bewaren is in een bruine, papieren zak in de koelkast.



Vlees, vis en gevogelte

Voor de beste resultaten dient u het gevogelte of de vis eerst te wassen en daarna voorzichtig droog te deppen. Rund, kalf, lam en varken dienen drooggedept te worden. Deze extra stap scheelt u tijd wanneer u begint met koken en helpt ook bij het behouden van de juiste vochniveaus en vorm. U kunt voor het vacuüm sealen ook wat keukenpapier in de zak toevoegen voor het absorberen van overtollig vocht en sap.



Gebruik schoon keukenpapier om rauw vlees droog te deppen voordat u het vlees vacuüm sealt.

Onderhoud

1. Lekbak: De lekbak kan uit de vacuümsealer worden gehaald. De lekbak kan schoongemaakt worden in warm water met zeep of in de vaatwasmachine.
 - a. Druk op de ontgrendelingsknop om de lekbak los te koppelen.
 - b. Verwijder de deksel van de bak.



- c. De onderdelen links zijn vaatwasmachinebestendig. De onderdelen rechts niet.



- d. Verwijder de vloeistoffen. Was de onderdelen af met afwasmiddel of leg ze in de vaatwasmachine.



2. De sealer kan het beste worden opgeslagen met open deksel. Dit zorgt ervoor dat de schuim drukkussens hun oorspronkelijke vorm en formaat behouden.

Druk op de knop om het deksel te openen voordat u uw vacuümsealer weglegt. Hierdoor blijven de schuimkussens in goede conditie.



Probleemoplossing

PROBLEEM	DINGEN OM TE CONTROLEREN	OPLOSSING
De vacuümsealer werkt niet. Er wordt lawaai geproduceerd.	De lekbak zit verstopt.	Verwijder de bak en maak deze schoon.
	Drukkussens zijn geblokkeerd.	Verwijder het voedsel in het sealgebied en plaats de zak opnieuw.
	De zak is niet plat en gestroomlijnd in het sealgebied geplaatst.	Plaats de zak opnieuw zodat er geen kreuken of vouwen in het sealgebied zijn.
	Rits is niet volledig gesloten.	Sluit de rits volledig. Voel met uw vingers de bovenkant van de rits na.
De vacuümsealer werkt niet. Er wordt geen lawaai geproduceerd.	Onderdelen ontbreken of zijn niet correct geïnstalleerd.	Zet de onderdelen in elkaar zoals weergegeven op pagina 21.
	LED is aan en groen.	Sluit de AC-adapter aan.
	Zaksensor ligt bloot.	Plaats de zak opnieuw met gebruik van hetzelfde gat, zodat de zaksensor bedekt is.
De zak lekt.	Deksel is dicht en afgesloten.	Plaats uw vinger op de stippen op de sealer en druk tot u een klik hoort.
	Rits is niet volledig gesloten.	Sluit de rits volledig. Voel met uw vingers de bovenkant van de rits na.

Veiligheidsmaatregelen:



Om het risico op elektrische schokken te voorkomen mag dit product ALLEEN worden geopend door een erkende technicus wanneer er onderhoud nodig is. Ontkoppel het product van het lichtnet en van andere apparatuur als er zich problemen voordoen. Stel het product niet bloot aan water of vocht.

Onderhoud:

Reinig het product alleen met een droge doek.
Gebruik geen reinigingsmiddelen of schuurmiddelen.

Garantie:

Eventuele wijzigingen en/of aanpassingen aan het product zullen de garantie ongeldig maken. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik van dit product.

Disclaimer:

Wijziging van ontwerp en specificaties zonder voorafgaande mededeling onder voorbehoud. Alle logo's, merken en productnamen zijn handelsmerken of geregistreerde handelsmerken van de respectievelijke eigenaren en worden hierbij als zodanig erkend.

Opgelet:



- Dit product is bestemd voor gescheiden inzameling bij een daartoe aangewezen verzamelpunt. Gooi dit product niet weg bij het huishoudelijk afval.
- Neem voor meer informatie contact op met de detailhandelaar of de lokale overheid die verantwoordelijk is voor het afvalbeheer.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare la macchina per sottovuoto automatica, leggete attentamente tutte le istruzioni. Tenete questo manuale in un posto sicuro per un futuro riferimento.

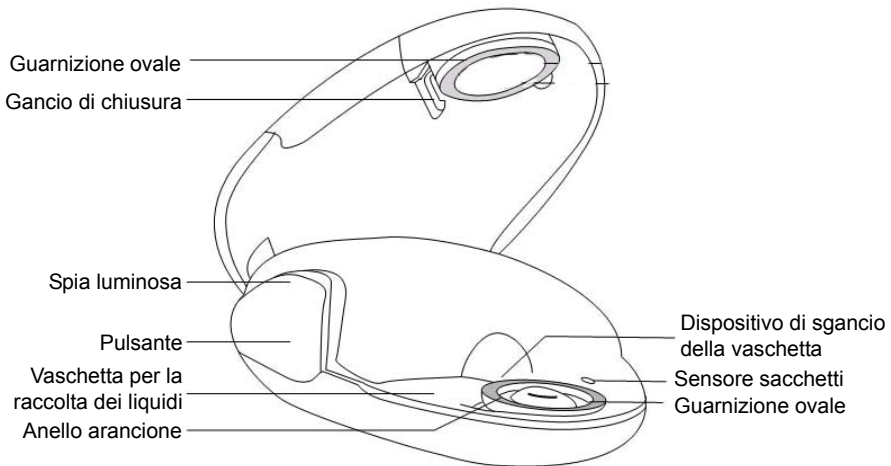
Quando utilizzate la macchina per sottovuoto automatica, dovete sempre seguire le precauzioni di sicurezza fondamentali, tra cui:

Scollegare l'apparecchio prima della manutenzione.

Posizionare la macchina e collegare il cavo di alimentazione in modo da limitare il più possibile il rischio che si rovesci. Utilizzare solo l'alimentatore CA in dotazione con l'apparecchio.

- 1) Utilizzare la macchina per sottovuoto automatica solo per lo scopo per cui è stata progettata.
- 2) Per eliminare il rischio di scosse elettriche, non immergere la macchina per sottovuoto automatica in acqua o in altri liquidi.
- 3) Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa. Per scollegare l'apparecchio, tenere la spina e tirare (non tirare il filo). Non scollegare la macchina per il sottovuoto automatico dalla presa mentre è in funzione.
- 4) Dopo l'utilizzo con carni crude, pulire la guarnizione ovale e la vaschetta per la raccolta dei liquidi per evitare contaminazioni batteriche.
- 5) Fare attenzione alle dita quando si chiude il coperchio della macchina per sottovuoto automatica.
- 6) Tenere i sacchetti lontano dalla portata dei bambini.
- 7) Non far utilizzare la macchina per il sottovuoto automatico ai bambini. È necessaria un'attenta sorveglianza quando si utilizza un qualsiasi elettrodomestico in presenza di bambini.
- 8) Utilizzare solo l'alimentatore CA fornito con la macchina automatica per il sottovuoto.
- 9) Si consiglia di impiegare questo apparecchio solo per usi domestici. Non utilizzare la macchina automatica per sottovuoto per scopi diversi da quelli per cui è stata progettata. Non utilizzare all'aperto.

Come è fatta la macchina per il sottovuoto automatica

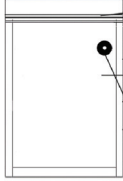


Vaschetta per la raccolta dei liquidi



La macchina per sottovuoto automatica ha una vaschetta antibatterica per la raccolta in grado di trattenere i liquidi che vengono aspirati dal sacchetto. Questo vi consentirà di mettere sottovuoto cibi come carne o pesce crudo. La vaschetta è facilmente lavabile in lavastoviglie.

I sacchetti

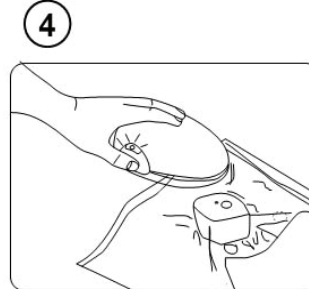
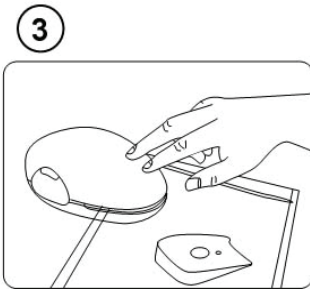
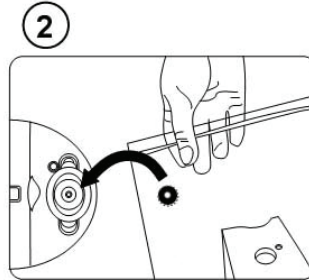
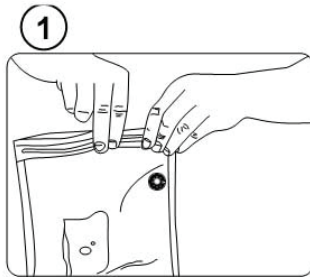


Zip: I sacchetti hanno una chiusura zip che vi consente di accedere quando volete e in modo semplice ai vostri cibi freschi. Mettete il cibo nei sacchetti e chiudete bene la zip.

Utilizzo: I sacchetti possono essere riposti in frigo, congelatore e dispensa. I sacchetti possono anche essere utilizzati nel microonde e per la cottura lenta.

Valvola dell'aria: Serve da guida per allineare il sacchetto per il sottovuoto. Per un corretto allineamento, fate combaciare la valvola dell'aria su un lato del sacchetto appoggiandola a faccia in giù sulla guarnizione ovale della macchina per sottovuoto automatica.

Semplici passi per cominciare



1.	Riempite un sacchetto e chiudetelo bene (NON riempitelo troppo).
2.	Distendete il sacchetto sulla macchina per sottovuoto automatica, allineando la guarnizione ovale con la valvola dell'aria sul sacchetto. Attenzione: Per ottenere un sottovuoto corretto, la valvola dell'aria DEVE stare a faccia in giù sulla guarnizione ovale.
3.	Chiudete bene il coperchio. La macchina inizierà automaticamente a creare il sottovuoto.
4.	Quando la spia luminosa verde lampeggia, premete il pulsante sul lato della macchina per aprire il coperchio.

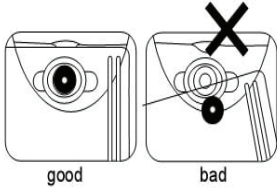
SEQUENZA DELLE LUCI

Verde	Arancione	Verde lampeggiante
Acceso	Sottovuoto e chiusura	Fatto

IL COLORE DELLA SPIA LUMINOSA INDICA LO STADIO DELLA PROCEDURA DI CREAZIONE DEL SOTTOVUOTO.

Consigli rapidi

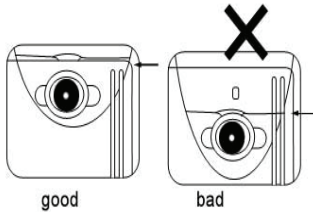
a. Utilizzate i dischi di chiusura e le guide dei sacchetti per assicurarvi che i sacchetti siano posizionati correttamente.



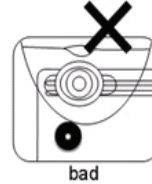
b. Posizionate i sacchetti in modo che la parte intorno alla chiusura sia distesa e liscia.



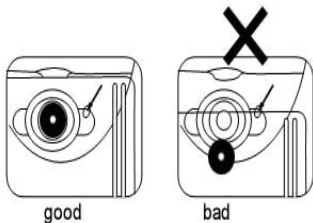
c. Assicuratevi che il sacchetto si trovi sopra la vaschetta per la raccolta dei liquidi e non la oltrepassi.



d. Assicuratevi che la zip non si trovi sulla vaschetta di raccolta ma all'interno dell'area di chiusura.



e. Controllate che il sacchetto copra bene il sensore.



f. Il cibo non dovrebbe trovarsi nell'area di chiusura o interferire con la chiusura del coperchio.



Creare il sottovuoto

Il sottovuoto è un ottimo metodo per conservare la qualità dei vostri alimenti.

Grazie a questa macchina, dalle dimensioni contenute e semplice da utilizzare, creare il sottovuoto è facile e conveniente.

Il sottovuoto non è stato concepito per sostituire la conservazione in frigorifero o nel congelatore.

Gli alimenti che di solito richiedono la conservazione in frigorifero (meno di 4°C/40°F) o in congelatore (-17°C/0°F), anche se messi sottovuoto, dovrebbero comunque essere conservati in frigorifero o nel congelatore. Il sottovuoto aiuta gli alimenti a mantenere intatto sapore, colore e consistenza. Tuttavia, potrebbe non fermare la proliferazione di certi batteri e la fermentazione dei lieviti. Il sottovuoto non sostituisce sistemi per la conservazione del calore o l'inscatolamento.

Le macchine per sottovuoto non possono migliorare o ripristinare alimenti ormai non più freschi.

Non servite o consumate alimenti che hanno l'odore, la consistenza o l'aspetto di cibo andato a male.

Congelamento

Estraendo l'aria dai sacchetti, il sottovuoto aiuta a prevenire le bruciature da congelamento. Ci sono altri modi per prolungare la durata degli alimenti all'interno del congelatore.

Posizionamento

La parte posteriore del congelatore ha una temperatura più costante rispetto alle zone vicino allo sportello. I cibi delicati, che possono scongelarsi con facilità, dovrebbero essere tenuti nella parte posteriore del congelatore.

Come scongelare gli alimenti

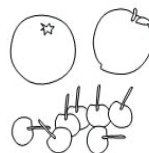
Per ottenere i risultati migliori, scongelate gli alimenti surgelati in frigorifero. Non scongelate mai carne, pesce, latticini o pollame crudi a temperatura ambiente. Lo scongelamento in microonde può alterare la consistenza degli alimenti. Se scongelate degli alimenti nel microonde, cucinateli subito dopo per evitare che i batteri proliferino.

Mettere sottovuoto zuppe e salse

Per mettere sottovuoto zuppe e salse, versate il liquido nel sacchetto per il sottovuoto, lasciando almeno 5cm (2") di spazio libero. Non create il sottovuoto a questo punto. Mettete il sacchetto pieno in verticale nel congelatore e lasciate che il liquido si congeli. Togliete il sacchetto congelato e create il sottovuoto.

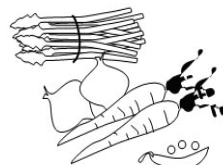
Frutta

Per un risultato ottimale, congelate la frutta prima di metterla sottovuoto. Lavate e asciugate la frutta. Poi disponetela su un vassoio o su una teglia da forno. Mettete il vassoio nel congelatore per circa due ore, dopodiché trasferite la frutta nel sacchetto e create il sottovuoto.



Verdure

Se non vengono prima sbollentate, le verdure congelate a volte diventano nere. Per sbollentare le verdure, riempiete d'acqua una pentola da 4-5 litri (4-5 quarti di gallone) e portatela a bollore. Riempite anche una zuppiera capiente con acqua ghiacciata e tenete a portata di mano uno scolapasta o un colino. Mettete le verdure nell'acqua bollente e cuocetele seguendo i tempi indicati nella pagina successiva. Le verdure dovrebbero mantenere un colore acceso e restare croccanti e poco cotte. Passate le verdure nella zuppiera con l'acqua ghiacciata e lasciate freddare bene. Sgocciolate quanto basta, asciugate e trasferite le verdure nel sacchetto, dove creerete il sottovuoto.



Guida alla sbollentatura delle verdure

ALIMENTO	TEMPO DI SBOLLENTATURA
Broccoli a pezzi	3-4 minuti
Carote – dipende dalla dimensione e della maturazione	Cominciate a controllare dopo 5 minuti
Cavolfiore a pezzi	3-4 minuti
Pannocchia di granturco	6-10 minuti
Fagioli verdi	3-4 minuti
Odori freschi	15 secondi
Verdure a foglia come spinaci o bietole	1-2 minuti
Piselli (con la buccia)	1-1,5 minuti
Sugar Snap™ piselli	3-4 minuti
Zucchine a fette	3-4 minuti

Crocifere

Una volta sottovuoto, le crocifere dovrebbero essere conservate in congelatore e non nel frigorifero, a causa dei gas che producono. Le crocifere comprendono: broccoli, cavoli e cavolini di Bruxelles, cavolfiore, cavolo nero, cavolo riccio, cavolo rapa, rutabaga e rape.

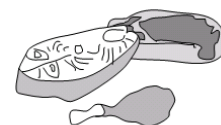
Funghi

I funghi hanno bisogno di respirare e non dovrebbero mai essere messi sottovuoto in sacchetti di plastica. Il modo migliore per conservare i funghi è riporli in frigo all'interno di un sacchetto di carta per alimenti marrone.



Carne, pesce e pollame

Per un risultato ottimale, lavate e asciugate il pollame o il pesce tamponandoli con delicatezza. Asciugate manzo, vitello, agnello e maiale tamponandoli. Questa operazione in più vi farà risparmiare tempo quando sarete pronti a cuocere gli alimenti, aiutandovi a mantenerli in buone condizioni e con il giusto livello di umidità. Prima di creare il sottovuoto, potete anche infilare un tovagliolo di carta nel sacchetto per assorbire l'umidità e i succhi in eccesso.

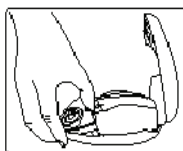


Utilizzate un tovagliolo di carta pulito per tamponare la carne cruda e asciugarla prima di creare il sottovuoto.

Cura e manutenzione

1. Vaschetta per la raccolta dei liquidi: La vaschetta per la raccolta dei liquidi è estraibile. Potete lavarla con acqua calda e sapone o in lavastoviglie.

- Premete la linguetta per sganciare la vaschetta di raccolta dei liquidi.
- Togliete il coperchio della vaschetta.

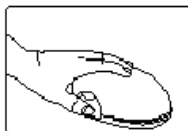


- Gli accessori nella colonna di sinistra possono andare in lavastoviglie. Quelli nella colonna di destra, no.
- Gettate i liquidi e lavate con detersivo per piatti o mettete in lavastoviglie.



2. È consigliabile riporre l'apparecchio con il coperchio aperto. In questo modo, le guarnizioni ovali manterranno la forma e le dimensioni originarie.

Prima di riporre la macchina, premete il pulsante per sbloccare il coperchio. Questo aiuterà a mantenere le guarnizioni ovali in buone condizioni.



Risoluzione dei Problemi

PROBLEMA	COSA CONTROLLARE	SOLUZIONE
La macchina per sottovuoto non funziona. Si sente rumore.	La vaschetta di raccolta dei liquidi è intasata.	Togliete la vaschetta e pulitela.
	Le guarnizioni ovali sono ostruite.	Togliete eventuali rimasugli di cibo dall'area di chiusura e riposizionate il sacchetto.
	Il sacchetto non è disteso e liscio nell'area di chiusura.	Riposizionate il sacchetto in modo tale da non creare grinze o pieghe nell'area di chiusura.
	La zip non è chiusa bene.	Chiudete bene la zip. Fate scorrere le dita sulla parte superiore della chiusura a zip.
	Ci sono parti mancanti o montate in modo non corretto.	Montate i pezzi come mostrato a pagina 21.
La macchina per sottovuoto non funziona. Non si sentono rumori.	La spia luminosa è accesa e di colore verde.	Collegate l'alimentatore CA.
	Il sensore per i sacchetti è coperto.	Riposizionate il sacchetto, utilizzando la solita apertura, in modo che il sensore sia coperto.
	Il coperchio è chiuso bene.	Mettete un dito sui puntini sopra il coperchio della macchina e premete fino a sentire un "click".
Il sacchetto perde.	La zip non è chiusa bene.	Chiudete bene la zip. Fate scorrere le dita sulla parte superiore della chiusura a zip.

Precauzioni di sicurezza:



Per ridurre il rischio di shock elettrico, questo prodotto dovrebbe essere aperto SOLO da un tecnico autorizzato quando è necessario ripararlo. Scollegare il prodotto dall'alimentazione e da altri apparecchi se dovesse esserci un problema. Non esporre il prodotto ad acqua o umidità.

Manutenzione:

Pulire il prodotto solo con un panno asciutto.
Non utilizzare solventi detergenti o abrasivi.

Garanzia:

Qualsiasi modifica e/o cambiamento al prodotto annullerà la garanzia. Non si accettano responsabilità per danni causati da un uso non corretto di questo prodotto.

Scarico di Responsabilità:

Il design e le caratteristiche tecniche sono soggetti a modifica senza necessità di preavviso. Tutti i marchi, loghi e nomi dei prodotti sono marchi commerciali o registrati dei rispettivi titolari e sono riconosciuti come tali in questo documento.

Attenzione:



- Questo prodotto è soggetto a raccolta differenziata nei punti di raccolta appropriati. Non smaltite il prodotto con la spazzatura domestica.
- Per maggiori informazioni, contattate il rivenditore o l'autorità locale responsabile per la gestione dei rifiuti.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, lea todas las instrucciones detenidamente antes de usar el Sellador de vacío automático por primera vez. Conserve este manual en sitio seguro para futuras referencias.

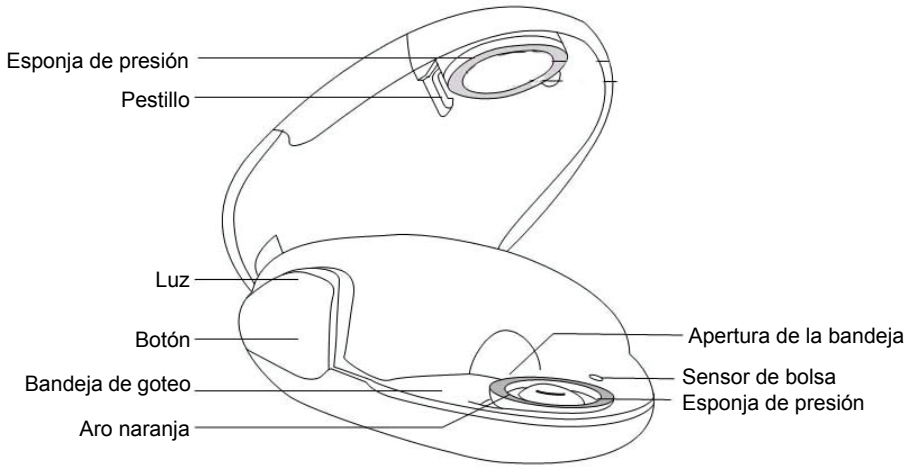
Cuando use el Sellador de vacío automático, debería de seguir unas precauciones de seguridad básicas, entre las que se encuentran las siguientes:

Desenchufe la unidad antes de realizar mantenimientos.

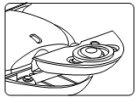
Coloque el producto y conéctelo a la red eléctrica de modo que no sea posible que vuelque. Utilice solamente el adaptador eléctrico proporcionado con la unidad.

- 1) Use el Sellador de vacío automático solamente para lo que fue diseñado.
- 2) Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el Sellador de vacío automático en agua ni en otros líquidos.
- 3) Nunca tire del cable cuando desenchufe el aparato de la toma de corriente. Agarre el enchufe y tire de él. No desenchufe el Sellador de vacío automático mientras esté funcionando.
- 4) Limpie las esponjas ovales de presión y la bandeja de goteo del Sellador de vacío automático, después de usarlo con carne cruda para evitar su contaminación por bacterias.
- 5) Proteja sus dedos cuando cierre la tapa del Sellador de vacío automático.
- 6) Mantenga las bolsas de plástico lejos de los bebés y los niños.
- 7) No permita que los niños usen el Sellador de vacío automático. Es necesaria una estricta supervisión cuando use cualquier electrodoméstico cerca de los niños.
- 8) Utilice solamente en adaptador eléctrico suministrado con el Sellador de vacío automático.
- 9) Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico. No utilice el aparato para otros usos diferentes del uso para el que fue diseñado. No lo use en exteriores.

Familiarización con el Sellador de vacío automático

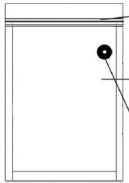


Bandeja de goteo



El Sellador de vacío automático tiene una bandeja de goteo bactericida que retiene cualquier líquido que haya sido aspirado desde la bolsa. Esto le permite sellar al vacío alimentos húmedos como carne y pescado crudos. Es apto para lavavajillas, para una fácil limpieza.

Las bolsas

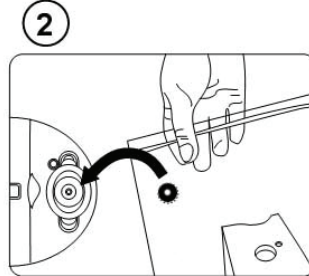
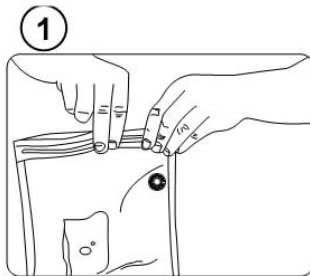


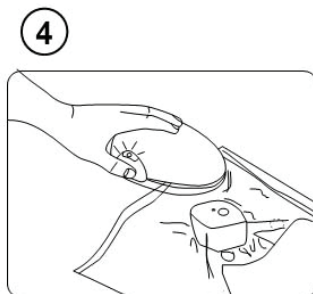
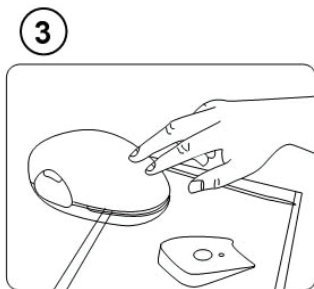
Cierre cremallera: Las bolsas tienen un cierre tipo cremallera, para acceder en cualquier momento a sus alimentos frescos. Coloque el alimento en la bolsa y cierre bien la cremallera.

Usos: Las bolsas se pueden usar en el frigorífico, congelador o despensa. Las bolsas también se pueden usar en el horno microondas y se pueden hervir.

Válvula de aire: Proporciona una guía para alinear la bolsa para su sellado al vacío. Alinee siempre la válvula de aire redonda de la bolsa hacia abajo sobre la esponja de presión del Sellador de vacío automático para asegurar un alineamiento correcto.

Pasos sencillos para empezar





1.	Llene la bolsa y ciérrela bien (NO la llene demasiado).
2.	Coloque la bolsa sin pliegues sobre el Sellador de vacío automático, alineando las alfombrillas ovaladas de presión con la válvula de aire circular de la bolsa. Por favor, tenga en cuenta: La válvula de aire redonda DEBE estar hacia abajo sobre la esponja de presión inferior para poder sellarla al vacío.
3.	Baje la tapa hasta que quede bien cerrada. El sellado al vacío empieza automáticamente.
4.	Presione el botón lateral del sellador para abrir la tapa cuando la luz verde esté parpadeando.

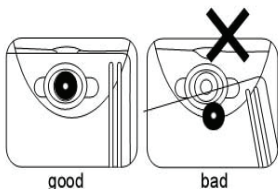
SECUENCIA DE LUCES

Verde	Naranja	Verde parpadeando
Encendido	Haciendo el vacío	Finalizado

EL COLOR DE LA LUZ INDICA LA ETAPA DEL PROCESO DE VACÍO.

Consejos rápidos

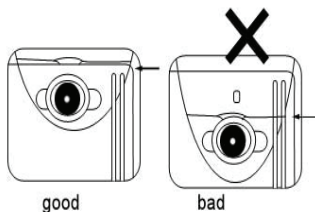
a. Use la válvula circular y las guías de la bolsa para asegurar que la bolsa está correctamente colocada en todo momento.



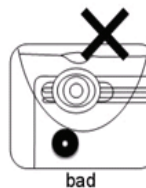
b. Coloque la bolsa de modo que esta plana y sin arrugas sobre el área de sellado.



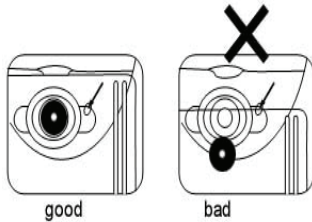
c. Cerciórese de que la bolsa está sobre la bandeja de sellado y no la sobrepasa.



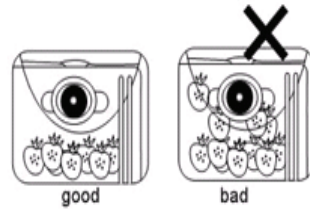
d. Cerciórese de que el cierre de cremallera no está sobre la bandeja pero se sella al vacío dentro del área de sellado.



e. Compruebe que la bolsa cubre el sensor de bolsa.



f. Los alimentos no debería estar en el área de sellado para no interferir con la tapa del sellador de vacío.



Fundamentos del sellado al vacío

El sellado al vacío es una manera magnífica para preservar la calidad de los alimentos.

El Sellador de vacío con su pequeño tamaño y su funcionamiento con sólo un botón le hace la tarea fácil y cómoda.

El sellado al vacío no pretende reemplazar la refrigeración ni la congelación.

Los alimentos que requieran refrigeración (por debajo de los 40°F/4°C) o congelación (0°F/-17°C), aún estando al vacío, debería ser refrigerados o congelados. El sellado al vacío permite que la comida conserve su sabor, color y textura. Puede ser que no detenga el crecimiento de ciertas bacterias y la fermentación de hongos. El sellado al vacío no es un sustituto de la conservación térmica o del enlatado.

Los Selladores de vacío no recuperan ni reviven los alimentos que estén caducados.

No sirva ni consuma alimentos que tengan el olor, la textura o la apariencia de comida caducada.

Congelación

El sellado al vacío ayuda a evitar las quemaduras por congelación al eliminar el aire de la bolsa. Hay otros modos de alargar la vida de sus alimentos en su congelador.

Colocación

La parte trasera del congelador tiene una temperatura más constante que las áreas próximas a la puerta. Los alimentos delicados que se puedan descongelar rápidamente deben de mantenerse en la parte trasera del congelador.

Descongelar los alimentos

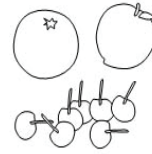
Para obtener mejores resultados, descongele los alimentos en el frigorífico. Nunca descongele carne cruda, pescado, productos lácteos o aves de corral a temperatura ambiente. La descongelación en un microondas puede afectar a la textura de los alimentos. Si descongela los alimentos en un microondas, cocínelos inmediatamente después de descongelar para evitar la proliferación de bacterias.

Sopas y salsas selladas al vacío

Para sellar al vacío sopas y salsas, vierta el líquido en la bolsa de sellado al vacío y deje al menos 2" (5cm) de espacio en la parte superior de la bolsa. No realice el sellado al vacío todavía. Coloque la bolsa llena en posición vertical en el congelador y deje que se congele el líquido. Saque la bolsa congelada del refrigerador y séllela al vacío.

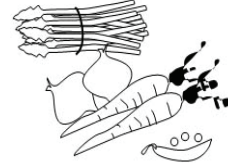
Fruta

Para obtener mejores resultados congele la fruta antes de sellarla al vacío. Lave y seque la fruta. Luego extiéndala sobre una bandeja. Coloque la bandeja en el congelador unas 2 horas, y luego pase la fruta de la bandeja a la bolsa y séllela al vacío.



Verduras

Las verduras congeladas a veces se ennegrecen si no se hierven antes de congelarlas. Para hervir las verduras, llene una olla de 4-5 litros con agua y hágala hervir. Además, llene otra olla con agua con hielo y tenga un colador o un escurridor a mano. Eche la verdura en el agua hirviendo y déjela durante el tiempo recomendado en la tabla de la página siguiente. La verdura debería conservar su color y frescor, permaneciendo “cruda”. Sáquela del agua hirviendo y sumérla en el agua helada hasta que se enfríe completamente. Escúrrala, séquela y mécala en la bolsa para sellarla al vacío.



Guía para hervir las verduras

ALIMENTO	TIEMPO HIRVIENDO
Ramitas de brócoli - recortadas	3-4 minutos
Zanahorias – dependerá del tamaño y madurez	Pruebe a partir de 5 minutos
Ramitas de coliflor - recortadas	3-4 minutos
Maíz en su mazorca	6-10 minutos
Habichuelas verdes	3-4 minutos
Hierbas - frescas	15 segundos
Verduras en hoja como espinacas o acelgas	1-2 minutos
Guisantes (en vaina)	1-1,5 minutos
Guisantes de Sugar Snap™	3-4 minutos
Calabacín en rodajas	3-4 minutos

Verduras crucíferas

Las verduras crucíferas deberían conservarse en el congelador en vez del frigorífico después de sellarlas al vacío, debido a los gases que emiten con el tiempo. Estas verduras incluyen al brócoli, repollo, coles de Bruselas, coliflor, col, col rizada, rábano, nabo y chirivías.

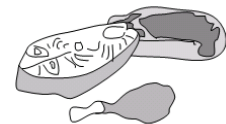
Champiñones

Los champiñones necesitan respirar y no debería sellarse con plástico. El mejor modo de guardar champiñones es colocarlos en bolsas de papel de estraza para bocadillos y conservarlos en el frigorífico.



Carne, pescado y aves de corral

Para obtener mejores resultados, lave y seque el pollo y el pescado. La carne de ternera, vaca, buey, cordero y el cerdo debería estar seca. Estos pasos previo le ahorrarán tiempo cuando la quiera cocinar y también le ayuda a mantener la forma y los niveles de humedad correctos. También puede introducir una toallita de papel en la bolsa antes de hacer el vacío para que absorba el exceso de humedad y de fluidos.



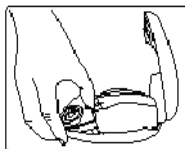


Use una toallita de papel limpia para secar la carne antes de sellarla.

Cuidados y mantenimiento

1. Bandeja de goteo: La bandeja de goteo se puede sacar del Sellador. Se puede limpiar con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas.

- a. Presione sobre la lengüeta para liberar la bandeja de goteo.
- b. Quite la tapa de la bandeja.

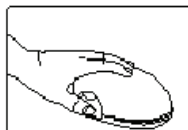


- c. Los elementos de la izquierda se pueden lavar en el lavavajillas. Los elementos de la derecha no.
- d. Vacíe los líquidos, lávela con detergente para vajillas o en el lavavajillas.



2. Es mejor guardar el Sellador con la tapa abierta. Esto permite que las esponjas de presión conserven su forma y tamaño originales.

Pulse el botón para abrir la tapa antes de guardar el Sellador de vacío. Esto ayudará a conservar las esponjas en buena condición.



Problemas y soluciones

PROBLEMAS	QUÉ VERIFICAR	SOLUCIÓN
El Sellador de vacío no funciona. Si hace ruido.	La bandeja de goteo está atascada.	Saque la bandeja y límpiela.
	Las esponjas de presión están bloqueadas.	Retire cualquier alimento del área de sellado y vuelva a colocar la bolsa.
	La bolsa no está plana y sin arrugas sobre el área de sellado.	Vuelva a colocar la bolsa de manera que no haya arrugas ni pliegues en el área de sellado.
	El cierre de cremallera no está correctamente cerrado.	Cierre la cremallera correctamente. Haga deslizar sus dedos a lo largo de la parte superior de la cremallera.

PROBLEMAS	QUÉ VERIFICAR	SOLUCIÓN
	No están todas las piezas o están mal instaladas.	Ensamble las piezas como se ilustra en la página 21.
El Sellador de vacío no funciona. No hace ruido.	El LED está iluminado en verde.	Enchufe el adaptador eléctrico.
	El sensor de bolsa está enganchado.	Vuelva a colocar la bolsa usando el mismo orificio, de manera que el sensor de bolsa esté cubierto.
	La tapa está cerrada y bloqueada.	Coloque sus dedos sobre los puntos del Sellador y presione hacia abajo hasta que oiga el "clac".
La bolsa está goteando.	El cierre de cremallera no está correctamente cerrado.	Cierre la cremallera correctamente. Haga deslizar sus dedos a lo largo de la parte superior de la cremallera.

Precauciones de seguridad:



Para reducir el peligro de descarga eléctrica, este producto SÓLO lo debería abrir un técnico autorizado cuando necesite reparación. Desconecte el producto de la toma de corriente y de los otros equipos si ocurriera algún problema. No exponga el producto al agua ni a la humedad.

Mantenimiento:

Limpie el producto solo con un paño seco.
No utilice disolventes de limpieza ni productos abrasivos.

Garantía:

Cualquier cambio y/o modificación del producto anula la garantía. No podemos asumir ninguna responsabilidad por cualesquiera daños causados debidos a un uso incorrecto de este producto.

Exención de responsabilidad:

Las ilustraciones y las especificaciones podrán sufrir cambios sin previo aviso. Todas las marcas de logotipos y nombres de productos constituyen patentes o marcas registradas a nombre de sus titulares correspondientes, reconocidos como tal.

Atención:



- Este producto está diseñado para desecharlo por separado en un punto de recogida adecuado. No se deshaga de este producto con la basura doméstica.
- Para obtener más información, póngase en contacto con el vendedor o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos.

MAGYAR

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Kérjük, hogy figyelmesen olvassa el az összes utasítást az automatikus vákuumzáró első használatára előtt. A használati útmutatót tartsa biztonságos helyen, mert a jövőben még szüksége lehet rá.

Az automatikus vákuumzáró használatára során tartsa be az alapvető biztonsági óvintézkedéseket, különösen a következőket:

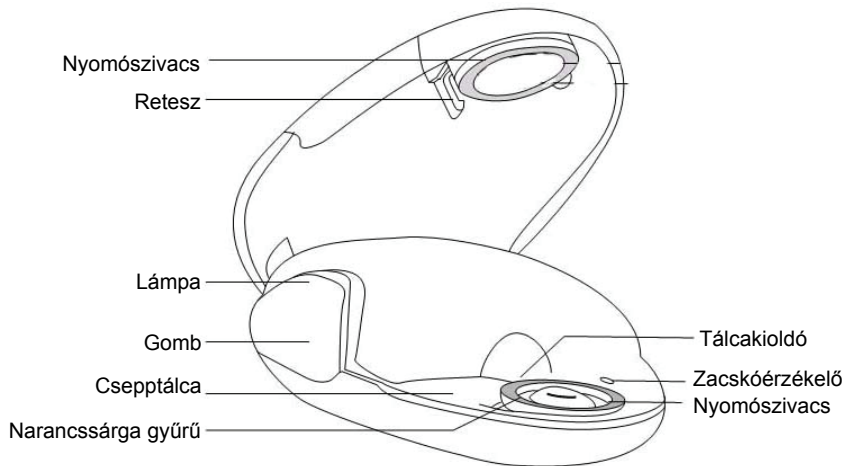
Szervizelés előtt feszültségmentesítse a készüléket.

Úgy helyezze el és úgy csatlakoztassa, hogy ne dőlhessen fel. A készüléket csak a hozzá adott hálózati tápegységgel használja.

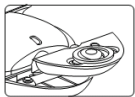
1) Csak rendeltetése szerint használja az automatikus vákuumzárót.

- 2) Ne merítse az automatikus vákuumzárót vízbe vagy más folyadékba, mert az áramütésveszélyes.
- 3) Ne a vezetéknel fogva húzza ki a készülék dugaszát a konnektorból. A dugaszt fogja, és azt húzza ki. Használat közben ne húzza ki a konnektorból.
- 4) A baktériumfertőzés megelőzése végett nyers hús kezelése után tisztítsa meg az automatikus vákuumzáró ovális nyomószivacsát és cseptálcáját.
- 5) Vigyázzon, hogy ne csipje be az ujjait az automatikus vákuumzáró fedele a lecsukáskor.
- 6) Vigyázzon, hogy a zacskók ne kerülhessenek csecsemők és kisgyermekek kezébe.
- 7) Ne engedje meg gyerekeknek, hogy az automatikus vákuumzárót használják. Gyermekek közelében minden készülék csak felnőtt felügyelete mellett használható.
- 8) Az automatikus vákuumzárót csak a hozzá adott hálózati tápegységgel használja.
- 9) Ez a készülék csak háztartási használatra készült. Ne használja más célra vagy módon. Ne használja a szabadban.

Az automatikus vákuumzáró ismertetése

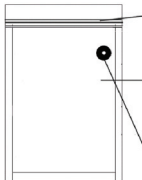


Cseptálca



Az automatikus vákuumzárónak baktériumölő cseptálcája van, amely felfogja a zacskóból a vákuozás során kiszívott folyadékot. A tálcá lehetővé teszi nedves élelmiszerek, például nyers hús vagy hal, vákuumzacskózását. Könnyen tisztítható, akár mosogatógépben is.

A zacskók

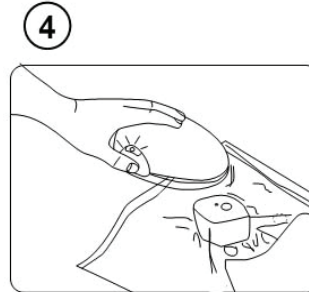
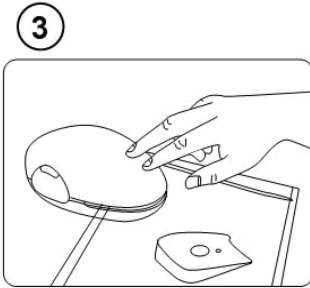
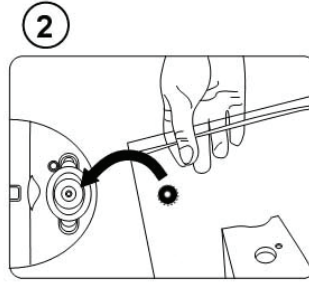
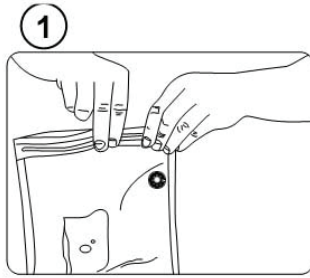


Simítózáras: A zacskók teteje simítózáras, s így a zacskóban levő étel bármikor könnyen elérhető és visszazárható. Helyezze az ételt a zacskóba és zárja le a simítózárral.

Használati mód: A zacskók használhatók hűtőszekrényben, mélyhűtőben és a spájzban. Mikrohullámú sütőbe helyezhetők és vízben forralhatók.

Légszelep: Tájéolja a zacskót a vákuumzáráshoz. A záráshoz helyezze a kerek légszelepet fejjel lefelé az automatikus vákuumzáró nyomószivacsára.

Egyszerű kezdőlépések



1.	Töltse meg a zacskót és zárja jól le (NE töltse túl).
2.	Helyezze a zacskót az automatikus vákuumzáróra úgy, hogy a zacskó kerek légszelepe az ovális nyomószivacson belülre essen. Megjegyzés: A kerek légszelep nézzen LEFELÉ az ovális nyomószivacson!
3.	Csukja rá a fedelet kattánásig. Automatikusan elindul a vákuumozás.
4.	A zöld lámpa villogásakor nyomja meg a készülék oldalán levő gombot.

LÁMPA SORREND

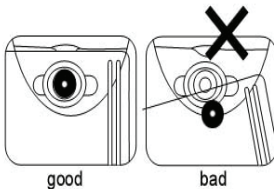
Zöld	Narancs	Villogó zöld
Be	Vákuumzárás	Kész

A LÁMPA SZÍNE JELZI A VÁKUUMOZÁSI FOLYAMAT STÁDIUMÁT.

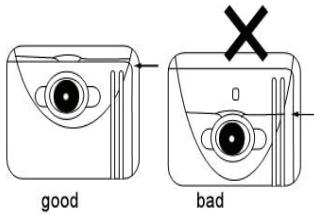
Gyors tanácsok

a. A zárókarikák és a zacskóvezetők segítségével igazítsa mindig pontosan a helyére a zacskót a készülékben.

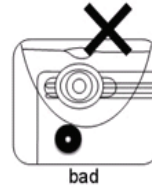
b. Simítsa a zacskót ráncmentesen a zárófelületre.



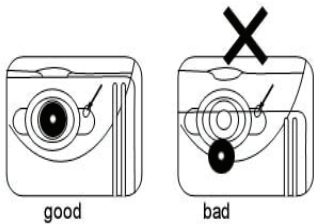
c. Vigyázzon, hogy a zacskó a cseptálcán fekdjön és ne nyúljon túl rajta.



d. A simítózáár essen a tálcán kívülre, de legyen vákuumzárva a zárási területen.



e. A zacskó fekdjön a zacskóérzékelón.



f. A zárási területen ne legyen étel, mert akkor nem lehet lecsukni a vákuumzáró fedelét.



A vákuumzárás kiskatéja

A vákuumzárással hosszú időn át megőrizhető az élelmiszerek minősége.

A vákuumzáró készülék kis mérete és felhasználóbarát kialakítása révén egyszerűen és könnyen használható.

A vákuumzárás nem helyettesíti a hűtést vagy mélyhűtést.

Az általában hűtést (4°C alatt) vagy mélyhűtést (-17°C alatt) igénylő élelmiszerek a vákuumozás ellenére is hűtőben vagy mélyhűtőben tartandók. A vákuumzárás segít megőrizni ízüket, színüket és állagukat. Egyes baktériumok szaporodását és az élesztőgombás erjedést nem mindig akadályozza meg. A vákuumzárás nem helyettesíti a hőkezelést vagy konzerválást.

Vákuumzárással nem állítható vissza a lejárt szavatosságú élelmiszerek frissessége.

Ne szolgáljon fel vagy fogyasszon romlott szagú, ízű vagy megjelenésű élelmiszert.

Mélyhűtés

A vákuumzárás a levegő eltávolításával megakadályozza a fagyégetést. Más megoldások is léteznek a mélyhűtött élelmiszerek eltarthatóságának meghosszabbítására.

A zacskók elhelyezése

A mélyhűtő belsejében állandóbb a hőmérséklet mint az ajtó közelében. A könnyen kiolvadó, kényes ételeket helyezze a mélyhűtő belső részébe.

Ételek kiolvasztása

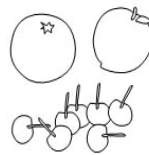
Legjobb, ha a mélyhűtött ételeket a hűtőben olvasztja ki. Nem szabad szobahőmérsékleten kiolvasztani a nyers húst, halat, tejtermékeket és baromfihúst. A mikrosütőben való kiolvasztás ronthatja az étel állagát. Mikrosütőben való kiolvasztás esetén a sütést vagy főzést rögtön a kiolvasztás után kezdje el, hogy ne szaporodhassanak el a baktériumok.

Levesek és mártások vákuumzárása

Levesek és mártások vákuumzárásához hagyjon kb. 5 cm szabad helyet a zacskó szája alatt. A betöltés után még ne vákuumozza le a zacskót. Helyezze a mélyhűtőbe és fagyassza le a folyadékot. Vegye ki a mélyhűtőből és ekkor vákuumozza.

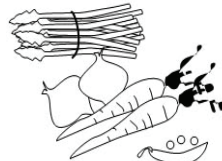
Gyümölcsök

Az a legjobb, ha a vákuumzárás előtt lefagyasztja a gyümölcsöket. Mossa tisztára és szárítsa meg a gyümölcsöt. Terítse ki tálcára vagy tepsibe. Helyezze a tálcát/tepsit 2 órára a mélyhűtőbe, és a gurulós gyümölcsöt töltsse a zacskóba és vákuumozza.



Zöldségek

A mélyhűtött zöldségek elfeketedhetnek, ha a lefagyasztás előtt nem blansírozzák (előfőzik, forrázzák) őket. A blansírozáshoz forraljon fel 4-5 liter vizet egy fazékban. Készítsen elő egy nagy tál jeges vizet és egy csepegtető szűrőt is. Öntse a zöldséget a forró vízbe és főzze az alábbi táblázatban feltüntetett ideig. A zöldség őrizzze meg élénk, jellemző színét és állagát – maradjon „alulfőzve”. Vegye ki a forró vízből és töltsse át a jeges vízbe. Tartsa ott, amíg teljesen le nem hűl. Vegye ki, csepegtesse le, hagyja megszáradni, és töltsse a zacskóba a vákuumzáráshoz.



Útmutató zöldségek blansírozásához

ÉTEL	BLANSÍROZÁSI IDŐ
Brokkoli, aprított	3-4 perc
Sárgarépa – mérettől és érettségtől függően	5 perc után ellenőrizze
Karfiol, aprított	3-4 perc
Csemegekukorica	6-10 perc
Zöldbab	3-4 perc
Fűszer- és gyógynövények	15 s
Leveles zöldségek, például spenót vagy mangold	1-2 perc
Borsó (fejtett)	1-1,5 perc
Sugar Snap™ borsó	3-4 perc
Főző tök, szeletelt	3-4 perc

Keresztes virágú zöldségek

A keresztes virágú zöldségeket a hűtő helyett tartsa mélyhűtőben, mert gázokat bocsátanak ki. Keresztes virágú zöldség például a brokkoli, káposzta, kelbimbó, karfiol, fodorkel, kelkáposzta, karalábé, karorépa és tarlórépa.

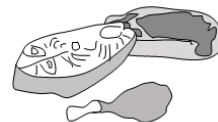
Gomba

A gombának lélegeznie kell, ezért nem szabad vákuumozni. Legjobb, ha barna papírzacskóban a hűtőben tartjuk.



Hús, hal, baromfi

Mossa meg, és kendővel lapogassa szárazra a baromfit és halat. A marha-, borjú-, birka- és sertéshúst egyszerűen lapogassa szárazra. Ezzel időt takarít meg a sütés-főzéskor, valamint segít megőrizni az étel nedvességtartalmát és formáját. A zacskóba papírkendőt is zárhat, hogy felszívja a felesleges nedvességet és levet.

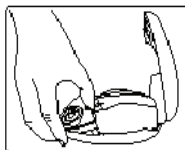




A zárás előtt papírkendővel lapogassa szárazra a húst.

A készülék kezelése, karbantartása

1. Cseptálca: A cseptálca kivethető. Mosogassa el meleg vízben vagy mosogatógépben.
 - a. A kioldókarral szabadítsa ki a cseptálcát.
 - b. Vegye le a tálca fedelét.



- c. A bal oldalon feltüntetett elemek mosogatógépbe helyezhetők. A jobb oldalon feltüntetettek nem.
- d. Öntse le róla a folyadékot és mosogassa el vagy helyezze mosogatógépbe.



2. Javasoljuk, hogy nyitott fedéllel tárolja a vákuumzárót. Így a nyomószivacsok meg tudják őrizni eredeti formájukat és méretüket.

A vákuumzáró polcra helyezése előtt a gomb megnyomásával nyissa fel a fedelét. Ez jót tesz a nyomószivacsoknak.



Hibaelhárítás

HIBAJELENSÉG	EZT ELLENŐRIZZE	MEGOLDÁS
Nem működik a vákuumzáró. Zajos.	Eltömődött a cseptálca.	Vegye ki és tisztítsa meg a tálcát.
	Étel, stb. került a nyomószivacsok közé.	Távolítsa el az ételt a zárási hely környezetéből és helyezze újra be a zacskót.
	A zacskó nem fekszik kisimítva, ráncmentesen a zárás helyén.	Igazítsa meg a zacskót, hogy kisimítva, ráncmentesen fekdjön fel.
	Nincs jól lezárva a simítózár.	Zárja jól le. Két ujjá között húzza végig.
	Hiányzanak vagy nincsenek a helyükön egyes alkatrészek.	A 21. oldalon bemutatott módon tegye a helyükre az alkatrészeket.
	Zölden világít a LED.	Dugaszolja a konnektorba a hálózati tápegységet.

HIBAJELENSÉG	EZT ELLENŐRIZZE	MEGOLDÁS
Nem működik a vákuumzáró. Nem zajos.	Nem érzékeli a zacskót a zacskóérzékelő.	Ugyanazon furat használatával úgy helyezze el a zacskót, ha eltakarja a zacskóérzékelőt.
	A fedél le van csukva.	Helyezze ujjait a vákuumzáró pontozott részére és nyomja le, amíg kattánást nem hall.
Szivárog a zacskó.	Nincs jól lezárva a simítózárr.	Zárja jól le. Két ujj között húzza végig.

Biztonsági óvintézkedések:



Az áramütés veszélyének csökkentése érdekében ezt a terméket KIZÁRÓLAG a márkaszerviz képviselője nyithatja fel. Hiba esetén húzza ki a termék csatlakozóját a konnektorból, és kösse le más berendezésekről. Vigyázzon, hogy ne érje a terméket víz vagy nedvesség.

Karbantartás:

Száraz kendővel tisztítsa a terméket.
Tisztító- és súrolószerek használatát mellőzze.

Jótállás:

A termék illetéktelen módosítása érvényteleníti jótállását. Nem vállalunk felelősséget a termék szakszerűtlen használata miatti károkért.

Jogi nyilatkozat:

A kivétel és a műszaki jellemzők előzetes értesítés nélkül is módosulhatnak. Minden logó, terméknév és márkanév a tulajdonosának márkanéve vagy bejegyzett márkanéve, azokat ennek tiszteletben tartásával említjük.

Figyelem:



- A terméket elkülönítve, a megfelelő gyűjtőhelyeken kell leselejtezni. Ne dobja ki a készüléket a háztartási hulladék közé.
- További információért lépjen kapcsolatba a forgalmazóval, vagy a hulladékkezelésért felelős helyi hatósággal.

SUOMI

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Lue kaikki ohjeet huolellisesti ennen kuin käytät automaattista ilmatiivistä suljinta ensimmäisen kerran. Pidä tämä käyttöopas tallessa myöhempää käyttöä varten.

Noudata automaattista ilmatiivistä suljinta käyttäessäsi aina perusturvaohjeita, joihin kuuluvat seuraavat:

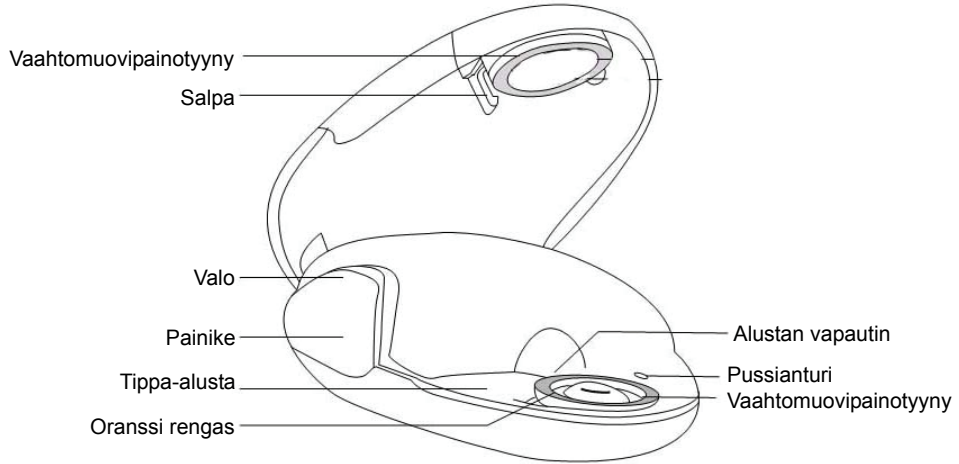
Irrota laite verkkovirrasta ennen sen huoltamista.

Aseta tuote ja kytkie virtajohto siten, että tuote ei pääse putoamaan. Käytä vain tuotteen mukana toimitettua verkkolaitetta.

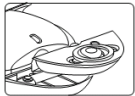
- Käytä automaattista ilmatiivistä suljinta vain sille määritettyyn käyttötarkoitukseen.
- Älä upota automaattista ilmatiivistä suljinta veteen tai muuhun nesteeseen suojataksesi itseäsi sähköiskun vaaralta.
- Älä koskaan irrota laitetta verkkovirrasta johdosta vetämällä. Pidä kiinni pistokkeesta ja vedä siitä, kun irrotat. Älä irrota automaattista ilmatiivistä suljinta käytön aikana verkkovirrasta.
- Puhdista automaattisen ilmatiiviin sulkimen soikea vaahtomuovipainotyyppi ja tippa-alusta käsitelyäsi raakaa lihaa, jotta vältät bakteerien leviämisen.

- 5) Suojaa sormesi, kun suljet automaattisen ilmatiivin sulkimen kannen.
- 6) Pidä muovipussi poissa vauvojen ja lasten ulottuvilta.
- 7) Älä anna lasten käyttää automaattista ilmatiivistä suljinta. Lapsia on valvottava tarkasti, jos he käyttävät mitä tahansa laitetta.
- 8) Käytä vain automaattisen ilmatiivin sulkimen mukana toimitettua verkkolaitetta.
- 9) Laitetta suositellaan käytettäväksi vain kotitalouskäytössä. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen käyttötarkoitukseen. Älä käytä ulkona.

Opi tuntemaan automaattinen ilmatiivis suljin

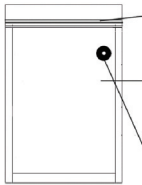


Tippa-alusta



Automaattisessa ilmatiivissä sulkimessa on bakteereita ehkäisevä tippa-alusta, joka kerää nesteet, jotka puristetaan pois pussista. Tällä tavalla voit sulkea tiiviisti kosteat ruoat kuten raaka liha ja kala. Se voidaan puhdistaa helposti astianpesukoneessa.

Pussit

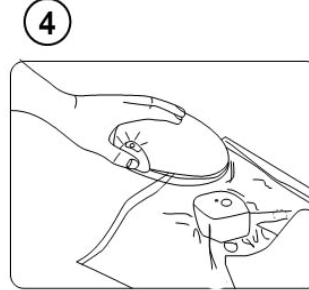
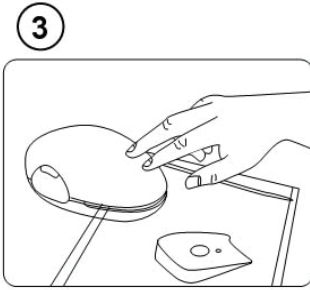
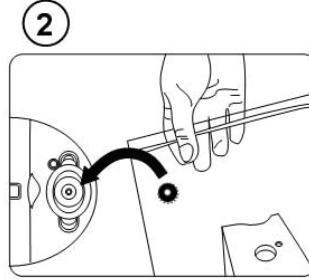
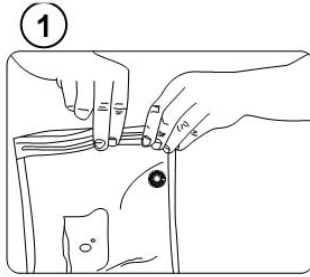


Vetoketju: Pusseissa on vetoketju, jotta saat tuotteet esiin helposti milloin tahansa. Aseta elintarvikkeet pussiin ja sulje vetoketju tiiviisti.

Käyttö: Pusseja voidaan säilyttää jääkaapissa, pakastimessa tai ruokakaapissa. Pusseja voidaan käyttää myös mikroaaltouunissa ja niitä voidaan hauduttaa.

Ilmaventtiili: Auttaa kohdistamaan pussin ilmatiivistä sulkemista varten. Kohdista aina pyöreä pussin ilmaventtiili alaspäin vaahtomuovipainotyynyn päälle automaattiseen ilmatiiviseen sulkimeen, jotta varmistat oikean kohdistuksen.

Helppo aloitusopas



1.	Täytä pussi ja sulje tiiviisti (ÄLÄ täytää pussia liikaa).
2.	Aseta pussi litteänä automaattiseen ilmatiiviiseen sulkimeen, kohdista soikea vaahtomuovipainotyyny pussin pyöreään ilmaventtiin. Huomaa: Pyöreän ilmaventtiin TÄYTYY olla alaspäin soikean vaahtopainolevyn päällä, kun suljet pussin ilmatiiviisti.
3.	Sulje kansi siten, että se lukittuu paikoilleen. Ilmatyö sulkeminen alkaa automaattisesti.
4.	Vapauta kansi sulkijan sivussa olevasta painikkeesta, kun valo vilkkuu vihreänä.

VALOJEN JÄRJESTYS

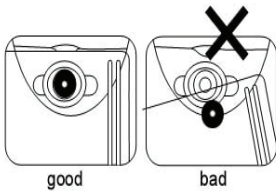
Vihreä	Oranssi	Vilkuva vihreä
Päällä	Poistaa ilmaa ja sulkee	Valmis

VALON VÄRI ILMAISEE ILMATIIVIIN SULJENNAN VAIHEEN.

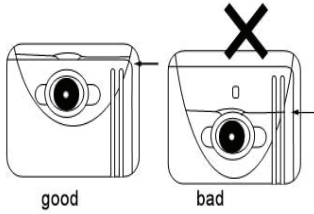
Pikavihjeitä

a. Käytä suljentarenkaita ja pussiohjaimia varmistaaksesi, että pussi on asetettu oikein joka kerta.

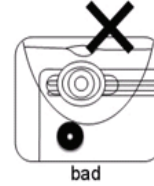
b. Aseta pussi siten, että se on litteänä ja tasaisena suljenta-alueella.



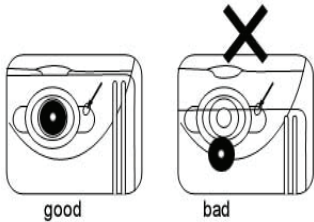
c. Varmista, että pussi on tippa-alustan päällä eikä mene sen ohi.



d. Varmista, että vetoketju ei ole tippa-alustan päällä vaan suljenta-alueella suljettavana.



e. Tarkista, että pussi peittää pussianturin.



f. Ruoka ei saa olla suljenta-alueella, eikä se saa häiritä ilmatiiviin sulkimen kantta.



Ilmatiiviin sulkemisen perusasiat

Ilmatiivis sulkeminen on erinomainen tapa säilyttää elintarvikkeiden laatu.

Ilmatiivis suljin, joka on pieni kooltaan ja yhdellä kosketuksella toimiva tekee sulkemisesta mukavaa ja helppoa.

Ilmatiivistä sulkemista ei ole tarkoitettu korvaamaan jääkaappia tai pakastinta.

Elintarvikkeet, jotka normaalisti vaativat jääkaappia (säilytys alle 40 °F/4 °C) tai pakastinta (0 °F/-17 °C), vaativat jääkaapin tai pakastimen myös ilmatiiviisti suljettuina. Ilmatiivis sulkeminen auttaa elintarvikkeita säilyttämään maun, värin ja rakenteen. Se ei pysäytä tiettyjen bakteerien kasvua tai hiivakäymistä. Ilmatiivis sulkeminen ei korvaa kuumennussäilöntää tai purkittamista.

Ilmatiivis sulkeminen ei säilytä vanhentuneita elintarvikkeita, eikä palauta niiden kelpoisuutta.

Älä tarjoile tai käytä elintarvikkeita, joissa on vanhentuneen ruoan haju, rakenne tai ulkonäkö.

Pakastaminen

Ilmatiivis sulkeminen tuo lisää tilaa pakastimeen, kun pusseissa ei ole ilmaa. Elintarvikkeiden käyttöiän jatkamiseen on muita keinoja pakastimessa.

Sijoittaminen

Pakastimen takaosassa on tasaisempi lämpötila kuin oven viereisillä alueilla. Herkät ja helposti sulavat elintarvikkeet tulee sijoittaa pakastimen takaosaan.

Elintarvikkeiden sulattaminen

Parhaan tuloksen saat sulattamalla elintarvikkeet jääkaapissa. Älä sulata raakaa lihaa, kalaa, meijerituotteita tai siipikarjanlihaa huonelämpötilassa. Sulattaminen mikroaaltouunissa saattaa vaikuttaa elintarvikkeiden rakenteeseen. Jos sulatat elintarvikkeita mikroaaltouunissa, valmista ne heti sulattamisen jälkeen estääksesi bakteerikasvua.

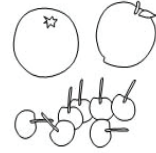
Keittojen ja kastikkeiden ilmatiivis sulkeminen

Jos suljet ilmatiiviisti keittoja ja kastikkeita, kaada neste ilmatiiviin sulkimen pussiin ja jätä vähintään 2" (5 cm) tyhjää tilaa pussin yläreunaan. Älä käytä ilmatiivistä suljenta vielä tässä kohdassa. Aseta

täytetty pussi pystysuorassa pakastimeen ja anna nesteen jäätyä. Ota pakastettu pussi ja sulje se ilmatiiviisti.

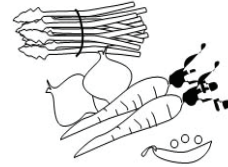
Hedelmät

Parhaan tuloksen saat pakastamalla hedelmät ennen ilmatiivistä suljentaa. Pese ja kuivaa hedelmät. Levitä sitten tarjottimelle tai paistopellille. Aseta paistopelti noin 2 tunniksi pakastimeen, siirrä hedelmät pusseihin ja sulje ilmatiiviisti.



Vihannekset

Pakastetut vihannekset mustuvat joskus, jos niitä ei ole ryöpätty ennen pakastusta. Kiehauta vihannekset täyttämällä kattilaa 4–5 litraa vettä ja anna veden kiehahtaa. Täytä myös iso astia jäävedellä ja pidä siivilä valmiina. Lisää vihannekset kiehuvaan veteen ja keitä seuraavalla sivulla esitettyjen aikojen mukaisesti. Vihannekset säilyttävät värinsä ja rapeutensa, eivätkä ole "alikeitettyjä". Ota vihannekset pois kiehuvaan vedestä ja upota jääveteen, kunnes ne ovat täysin jäähtyneet. Valuta tarpeen mukaan, kuivaa ja siirrä pusseihin ilmatiivistä sulkemista varten.



Vihannesten kiehausopas

ELINTARVIKE	KIEHAUTUSAIKA
Parsakaalikukinnot - irrotetut	3–4 minuuttia
Porkkanat - riippuu koosta ja kypsyydestä	Aloita tarkistaminen 5 minuutin kuluttua
Kukkakaalikukinnot - irrotetut	3–4 minuuttia
Maissintähkä	6-10 minuuttia
Vihreät pavut	3–4 minuuttia
Yrtit – tuoreet	15 sekuntia
Vihreät lehdet kuten pinaatti tai lehtimangoldi	1-2 minuuttia
Pavut (kuorissa)	1-1,5 minuuttia
Sugar Snap™-pavut	3–4 minuuttia
Kesäkurpiitsa viipaleina	3–4 minuuttia

Ristikukkaiset vihannekset

Ristikukkaiset vihannekset tulisi säilyttää pakastimessa jääkaapin sijaan sen jälkeen, kun ne suljettu ilmatiiviisti, koska niistä voi syntyä kaasuja ajan myötä. Näihin vihanneksiin kuuluvat parsakaali, keräkaalit, ruusukaali, kukkakaali, lehtisalaatit, kyssäkaali, lanttu ja nauris.

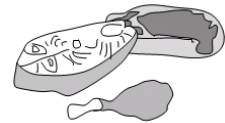
Sienet

Sienien täytyy hengittää, eikä niitä saa koskaan sulkea muovipusseihin. Sieniä on parasta säilyttää niitä voipaperiin käärittyinä jääkaapissa.



Liha, kala ja siipikarja

Parhaan tuloksen saat pesemällä siipikarjanlihan tai kalan ja taputtelemalla sen kuivaksi. Naudanliha, vasikka, lammas ja sianliha tulee taputella kuivaksi. Tämä vaihe säästää aikaa, kun aloitat valmistuksen, ja se auttaa myös säilyttämään hyvän kosteustason ja muodon. Voit myös asettaa ennen ilmatiivistä sulkemista paperipyhkeen pussiin imemään ylimääräisen kosteuden ja lihamehun.





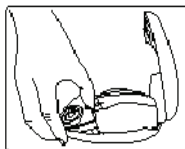
Käytä puhdasta paperipyyhettä ja taputtele raaka liha kuivaksi ennen ilmatiivistä sulkemista.

Hoito ja kunnossapito

1. Tippa-alusta: Tippa-alustan voi irrottaa sulkimesta. Sen voi puhdistaa lämpimällä saippuvedellä tai astianpesukoneessa.

a. Paina vapautussalppaa tippa-alustan poistamiseksi.

b. Poista alustan suojus.



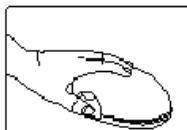
c. Vasemmalla olevat osat voi pestä astianpesukoneessa. Oikealla olevia osia ei saa pestä astianpesukoneessa.

d. Kaada nesteet pois, pese astianpesuaineella tai laita astianpesukoneeseen.



2. Suljin on parasta säilyttää kansi lukitsemattomana. Tämä auttaa vaahtomuovityynyjä säilyttämään alkuperäisen muotonsa ja kokonsa.

Paina painiketta ja avaa kannen lukitus ennen ilmatiiviin sulkimen laittamista säilytykseen. Tämä auttaa vaahtomuovityynyjä pysymään hyvinä.



Vianmääritys

ONGELMA	TARKISTETTAVAT ASIAT	RATKAISU
Ilmatiivis suljin ei toimi. Laitteesta kuuluu ääntä.	Tippa-astia on tukossa.	Poista astia ja puhdista se.
	Painotyynyissä on esteitä.	Poista kaikki ruoka suljenta-alueelta ja siirrä pussi.
	Pussi ei ole litteästi ja tasaisesti suljenta-alueella.	Aseta pussi uudelleen siten, että suljenta-alueella ei ole ryppyjä tai poimuja.
	Vetoketju ei ole kunnolla kiinni.	Sulje vetoketju kunnolla. Kuljeta sormia vetoketjun päällä.
	Osia puuttuu tai ne on asennettu väärin.	Kokoa osat siten kuin kuvassa sivulla 21.
	LED-merkkivalo palaa vihreänä.	Kytke verkkolaite virtaan.

ONGELMA	TARKISTETTAVAT ASIAT	RATKAISU
Ilmativis suljin ei toimi. Laitteesta ei kuulu ääntä.	Pussianturi on käytössä.	Aseta pussi käyttämällä samaa reikää siten, että pussianturi on peitossa.
	Kansi on kiinni ja lukossa.	Aseta sormesi sulkimen pisteiden päälle ja paina alaspäin, kunnes kuulet "naksahduksen".
Pussi vuotaa.	Vetoketju ei ole kunnolla kiinni.	Sulje vetoketju kunnolla. Kuljeta sormia vetoketjun päällä.

Turvallisuustoimenpiteet:



Sähköiskun riskin pienentämiseksi, AINOASTAAN valtuutettu huoltohenkilö saa avata tämän laitteen huoltoa varten. Jos ongelmia ilmenee, irrota laite verkkovirrasta ja muista laitteista. Älä altista laitetta vedelle ja kosteudelle.

Huolto:

Puhdista laitetta vain kuivalla liinalla.
Älä käytä liuottimia tai hankausaineita.

Takuu:

Takuu mitätöityy, mikäli laitteeseen tehdään mitä tahansa muutoksia. Emme ole myöskään vastuussa vahingoista, jotka johtuvat tämän tuotteen virheellisestä käytöstä.

Vastuuvapauslauseke:

Muutoksia malliin ja teknisiin ominaisuuksiin voidaan tehdä ilmoituksetta. Kaikki logot, merkit ja tuotenimet ovat niiden vastaavien omistajien tuotemerkkejä tai rekisteröityjä tuotemerkkejä ja niitä on käsiteltävä sellaisina.

Huomio:



- Tämä tuote tulee toimittaa hävitettäväksi asianmukaiseen keräyspisteeseen. Tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana.
- Lisätietoja antaa jälleenmyyjä tai paikallinen jätehuollosta vastaava viranomainen.

SVENSKA

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Läs igenom alla instruktioner noggrant innan du använder den automatiska vakuumförpackaren för första gången. Förvara bruksanvisningen på en säker plats för framtida referens.

När du använder den automatiska vakuumförpackaren måste alltid grundläggande säkerhetsföreskrifter följas, inklusive följande:

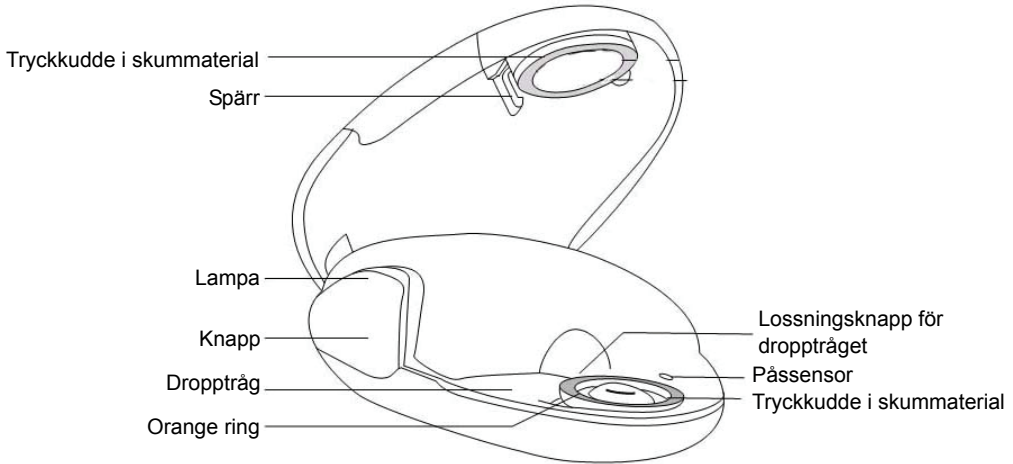
Dra ut kontakten innan service utförs på apparaten.

Placera apparaten och anslut nätkabeln där apparaten inte lätt kan vältras. Använd endast den strömadapter som medföljer apparaten.

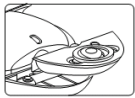
- 1) Använd endast den automatiska vakuumförpackaren till det den är avsedd för.
- 2) För att skydda dig mot risk för elektriska stötar får den automatiska vakuumförpackaren aldrig doppas ned i vatten eller annan vätska.
- 3) Ryck aldrig i sladden för att dra ut kontakten. Håll i själva kontakten när du ska dra ut sladden. Dra inte ut kontakten till den automatiska vakuumförpackaren medan den används.
- 4) Rengör den automatiska vakuumförpackarens ovala tryckkudde och droppträget efter hantering av rått kött för att förebygga bakteriekontamination.
- 5) Var försiktig med fingrarna när du stänger locket till den automatiska vakuumförpackaren.
- 6) Håll påsarna borta från bebisar och barn.

- 7) Låt inte barn använda den automatiska vakuumpörpackaren. Håll apparaten under uppsikt om den används då barn finns i närheten.
- 8) Använd endast den strömadapter som medföljer den automatiska vakuumpörpackaren.
- 9) Denna apparat är endast avsedd för hushållsbruk. Använd inte den här apparaten till annat än det den är avsedd för. Använd aldrig utomhus.

Lär känna din automatiska vakuumpörpackare

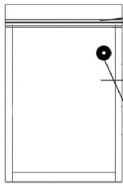


Dropptråg



Den automatiska vakuumpörpackaren har ett antibakteriellt dropptråg för vätskor som dragits ur påsen under förpackningsprocessen. Tack vare dropptråget går det bra att vakuumpörpacka blöta livsmedel som rått kött och fisk. Dropptråget kan diskas i maskin för enkel rengöring.

Påsarna

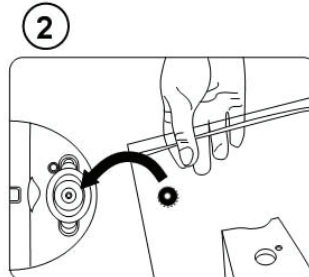
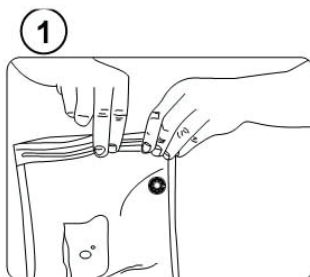


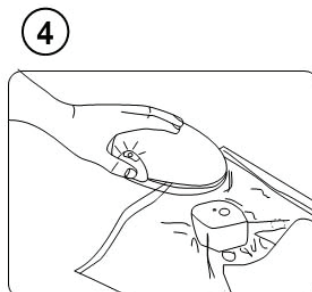
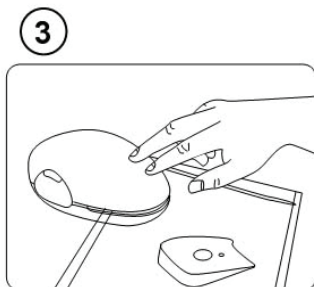
Förseglingsremsa: Påsarna har en förseglingsremsa högst upp för enkel och snabb förslutning. Lägg din mat i påsen och förslut ordentligt med förseglingsremsan.

Användningsområden: Påsarna kan användas i kylan, frysen eller skafferiet. Påsarna kan också användas i mikrovågsugn och tål kokning.

Luftventil: Gör det lättare att justera påsens position för försegling. Försäkra dig alltid om att påsens runda luftventil placeras nedåt ovanpå tryckkudden på den automatiska vakuumpörpackaren.

Enkla steg för att komma igång





1.	Fyll påsen och stäng den ordentligt (se till att inte fylla överfylla påsen).
2.	Placera påsen utsträckt över den automatiska vakuumpförpackaren och se till att påsens runda luftventil hamnar över den ovala tryckkudden. Observera: Den runda luftventilen MÅSTE vara vänd nedåt mot den ovala tryckkudden när förseglingen sker.
3.	Stäng locket tills det låses på plats. Vakuumpförseglingen kommer att sätta igång automatiskt.
4.	Tryck på knappen på vakuumpförpackarens sida för att lossa på locket när indikatorlampan blinkar i grönt.

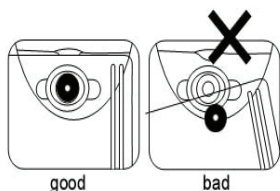
INDIKATORLAMPAN

Grön	Orange	Blinkande grön
På	Vakuump & försegling	Klar

INDIKATORLAMPANS FÄRG INDIKERAR VILKET AV VAKUUMPROCESSENS STEG SOM PÅGÅR.

Snabba tips

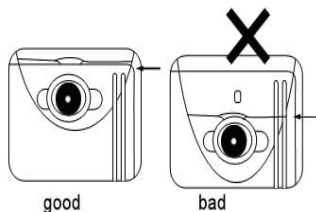
a. Använd påsarnas förseglingscirkel och förseglingsremmar för att se till att påsarna hamnar rätt i vakuumpförpackaren.



b. Släta ut påsen över förseglingsområdet.



c. Se till att påsen hamnar på dropptråget och inte hamnar utanför detta.



d. Se till att förseglingsremman inte hamnar på dropptråget utan vakuumpförsegglas i förseglingsområdet.



e. Kontrollera att påsen täcker påsensorn.

f. Se till att inga livsmedel hamnar i förseglingsområdet eller är i vägen för vakuumpförpackarens lock.



Grundfakta om vakuumpförpackning

Vakuumpförpackning är ett utmärkt sätt att bevara matens kvalitet.

Den smidiga vakuumpförpackaren är mycket enkel att använda med ett enda knapptryck.

Vakuumpförpackning ersätter inte kylning eller frysning av livsmedel.

Livsmedel som vanligtvis måste förvaras i kylskåp (under 4°C) eller i frysen (-17°C), måste kylas eller frysas även om de är vakuumpförpackade. Vakuumpförpackningen hjälper till att behålla matens smak, färg och konsistens. Den stoppar dock inte bakterietillväxt eller jäsnings. Vakuumpförpackning ersätter inte bevaring genom upphettning eller konservering.

Vakuumpförpackare kan inte återställa livsmedel som har blivit förstörda.

Ät eller servera inte mat som luktar illa eller som har ändrat konsistens eller blivit förstörd på annat sätt.

Frysning

Vakuumpförpackning hjälper till att skydda livsmedel mot frysskador genom att luften dras ur förpackningspåsen. Det finns ytterligare sätt att förlänga livslängden för maten i din frys.

Placering

Den bakre delen av frysen har en mer konstant temperatur än den del av frysen som vetter mot dörren. Känslig mat som lätt tinas upp bör bevaras längst bak i frysen.

Upptining av mat

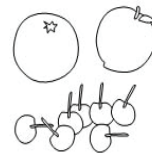
För bästa resultat bör man tina upp fryst mat i kylan. Tina aldrig rått kött, rå fisk eller fågel eller mejeriprodukter i rumstemperatur. Upptining i mikrovågsugn påverkar ofta matens konsistens. Vid upptining i mikrovågsugn bör man tillaga livsmedlen direkt efter upptining för att undvika bakterietillväxt.

Vakuumpförpackning av soppor och såser

För att vakuumpförpacka soppor och såser håller man vätskan i förpackningspåsen och lämnar minst 5 cm utrymme vid påsens övre kant. Vakuumpförpacka inte ännu. Ställ den fyllda påsen upprätt i frysen och låt vätskan frysa. Ta ut påsen med den djupfrysade vätskan och vakuumpförpacka den.

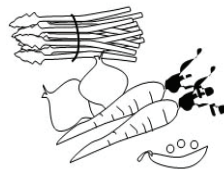
Frukt

För bästa resultat bör frukten frysas innan den vakuumpförpackas. Skölj och torka frukten. Lägg sedan ut den på en bricka eller en bakplåt. Ställ in brickan eller plåten i frysen i ungefär 2 timmar och lägg sedan över frukten i en påse och vakuumpförpacka.



Grönsaker

Frysta grönsaker kan ibland bli svarta om de inte blancheras innan man fryser dem. Fyll en 4-5 liters kastrull med vatten och koka upp för att blanchera grönsakerna. Fyll också en stor skål med iskallt vatten och ha en sil eller ett durkslag i beredskap. Lägg i grönsakerna i det kokande vattnet och koka enligt anvisningarna på nästa sida. Grönsakerna bör behålla sin starka färg och spänst och bara kokas upp lätt. Håll av det heta vattnet och håll i grönsakerna i skålen med det iskalla vattnet tills de kylts helt. Låt vattnet rinna av, torka och lägg sedan över grönsakerna i påsen för vakuumpackning.



Guide för blanchering av grönsaker

LIVSMEDEL	BLANCHERINGSTID
Broccolibuketter - putsade	3-4 minuter
Morötter - beroende på storlek och mognad	Börja kontrollera efter 5 minuter
Blomkålsbuketter - putsade	3-4 minuter
Majskolvar	6-10 minuter
Gröna bönor	3-4 minuter
Örter - färska	15 sekunder
Bladgrönsaker som spenat eller mangold	1-2 minuter
Ärtor (skalade)	1-1,5 minuter
Sugar Snap™-ärtor	3-4 minuter
Skivad sommarsquash	3-4 minuter

Korsblommiga grönsaker

Korsblommiga grönsaker bör bevaras i frysen i stället för i kylan efter vakuumpackning eftersom gaser kan bildas med tiden. Dessa grönsaker inkluderar broccoli, vitkål, rödkål, brysselkål, blomkål, grönkål, kruskål, kålrabbi, kålrot och rova.

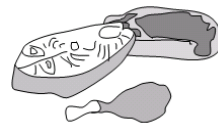
Svamp

Svamp behöver andas och bör därför aldrig förpackas i plast. Det bästa sättet att förvara svamp är att lägga den i en brun papperspåse och förvara den i kylan.



Kött, fisk och fågel

Skölj och klaptorka den torra fågeln eller fisken för bästa resultat. Nöt-, lamm- och fläskkött bör klappas torr. Det här extra steget sparar tid åt dig när du ska tillaga maten och hjälper dessutom till att bevara perfekta fuktnivåer och köttets form. Du kan också lägga i en bit hushållspapper i påsen innan den vakuumpförseglas för att suga upp överflödigt vätska och fukt.



Använd rent hushållspapper för att klappa rätt kött torrt innan det vakuumpförpackas.

Skötsel och underhåll

1. Dropptråget: Dropptråget kan lossas från vakuumpörpackaren och kan diskas i varmt vatten med diskmedel eller i diskmaskin.

a. Tryck på lossningsknappen för att lossa på dropptråget.

b. Lossa på dropptrågets lock.



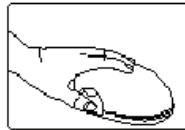
c. Delarna till vänster kan diskas i maskin. Delarna till höger kan INTE diskas i maskin.

d. Håll ut eventuell vätska och diska för hand med diskmedel eller i diskmaskin.



2. Det är bäst att förvara den automatiska vakuumpörpackaren med locket olåst. På så sätt bevaras tryckkuddens form och storlek längre.

Tryck på knappen för att låsa upp locket innan du lägger undan vakuumpörpackaren för förvaring för att tryckkuddarna ska hålla formen.



Felsökning

PROBLEM	KONTROLLERA FÖLJANDE PUNKTER	LÖSNING
Vakuumpörpackaren fungerar inte. Ett konstigt ljud hörs.	Dropptråget är tilltäppt.	Lossa på dropptråget för att rengöra detta.
	Tryckkuddarna är tilltäppta.	Rensa bort eventuella rester från förseglingsområdet och lägg påsen i rätt position.
	Påsen ligger inte slätt över förseglingsområdet.	Flytta på påsen så att inga veck bildas i förseglingsområdet.
	Förseglingsremsan är inte ordentligt stängd.	Stäng förseglingsremsan ordentligt. Dra fingrarna över remsan.
	Delas saknas eller är felaktigt installerade.	Sätt ihop delarna såsom visas på sid. 21.
Vakuumpörpackaren fungerar inte. Inget ljud hörs.	Indikatorlampan är på och lyser i grönt.	Sätt i strömadaptern.
	Pässensorn är aktiverad.	Flytta på påsen genom att använda samma hål så att pässensorn täcks.

PROBLEM	KONTROLLERA FÖLJANDE PUNKTER	LÖSNING
	Locket är stängt och låst.	Sätt fingret över markeringarna på vakuumpörpackaren och tryck tills du hör ett "klick".
Påsen läcker.	Förseglingsremsan är inte ordentligt stängd.	Stäng förseglingsremsan ordentligt. Dra fingrarna över remsan.

Säkerhetsanvisningar:



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



För att minska risken för elektriska stötar bör denna produkt ENDAST öppnas av behörig tekniker när service behövs. Dra ut strömkabeln från eluttaget och koppla ur all annan utrustning om något problem skulle uppstå. Utsätt inte produkten för vatten eller fukt.

Underhåll:

Rengör produkten endast med en torr trasa.

Använd inga rengöringsmedel som innehåller lösningsmedel eller slipmedel.

Garanti:

Alla ändringar och/eller modifieringar på produkten gör garantin ogiltig. Vi kan inte ta något ansvar för skador som orsakats av felaktig användning av denna produkt.

Friskrivningsklausul:

Utseende och specifikationer kan komma att ändras utan föregående meddelande. Alla logotyper och produktnamn är varumärken eller registrerade varumärken som tillhör sina ägare och är härmed erkända som sådana.

Obs:



- Denna produkt är avsedd för separat insamling vid en lämplig återvinningscentral. Släng inte denna produkt bland vanligt hushållsavfall.
- För mer information, kontakta återförsäljaren eller lokal myndighet med ansvar för avfallshantering.

ČESKY

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před prvním použitím automatické vakuové baličky pro balení potravin si prosím přečtěte pozorně všechny pokyny k použití. Uložte si tento manuál na bezpečné místo k pozdějšímu nahlédnutí.

Při používání automatické vakuové baličky musí být dodržovány základní bezpečnostní opatření včetně těchto:

Před jakýmkoliv úpravami odpojte výrobek od elektrické sítě.

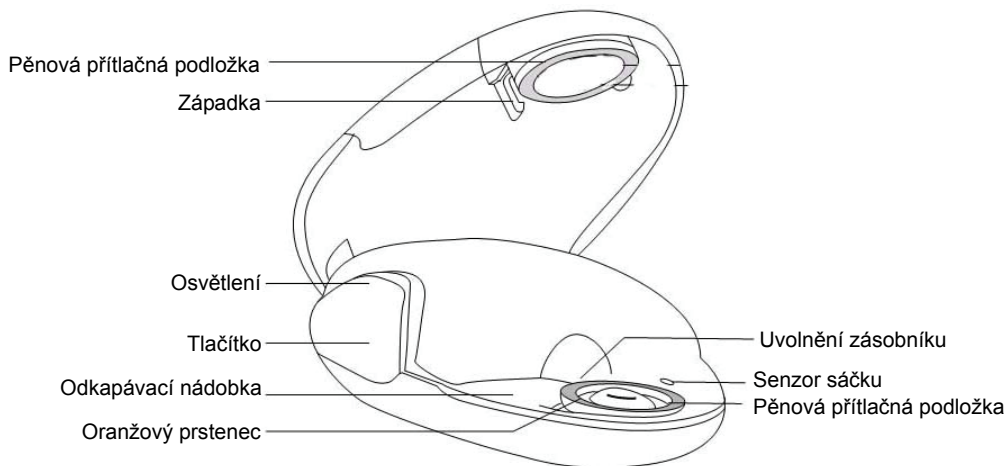
Připojte napájecí kabel do elektrické sítě a umístěte přístroj tak, aby nedošlo k jeho převrácení.

Používejte pouze AC adaptér dodávaný s tímto výrobkem.

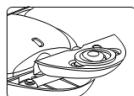
- Používejte automatickou vakuovou baličku pouze k balení potravin.
- Aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem, neponořujte automatickou vakuovou baličku do vody nebo jiných kapalin.
- Při odpojování zástrčky z nástěnné zásuvky nikdy netahejte za kabel. Při odpojování uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nevytahujte napájecí kabel ze zásuvky, jestliže je automatická vakuová balička potravin používána.
- Abyste zabránili množení bakterií ze syrového masa nebo jiných potravin, vyčistěte ovládnou pěnovou přítlačnou podložku a odkapávací nádobku.
- Při zavírání víka automatické vakuové baličky potravin chraňte své prsty.
- Udržujte sáčky mimo dosah batolat a malých dětí.

- 7) Zamezte používání automatické vakuové baličky dětem. Při používání zařízení v blízkosti dětí je nutný přísný dozor.
- 8) Používejte pouze AC adaptér dodávaný s automatickou vakuovou baličkou potravin.
- 9) Toto zařízení je doporučeno používat pouze v domácnosti. Nepoužívejte toto zařízení pro jiné účely, než pro které je určeno. Nepoužívejte zařízení venku.

Jak automatická vakuová balička potravin funguje

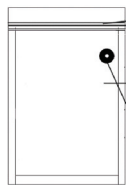


Odkapávací nádobka



Automatická vakuová balička potravin má antibakteriální odkapávací nádobku pro zadržení kapaliny odsáté ze sáčku. Takto lze vakuově uskladnit vlhké potraviny jako je syrové maso nebo ryby. Je možné snadné čištění v myčce na nádoby.

Sáčky

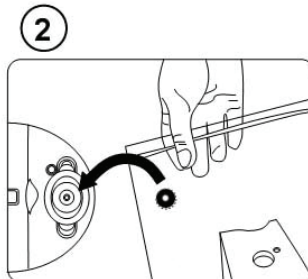
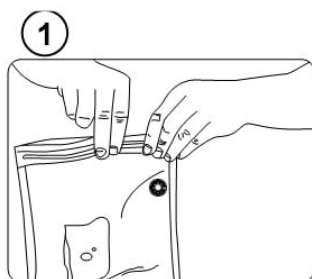


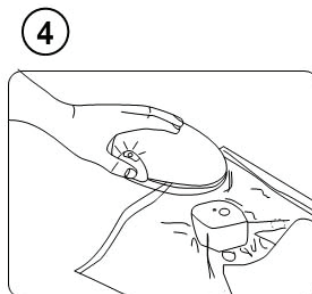
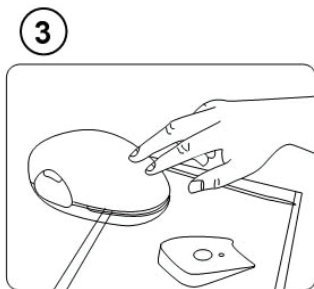
Zip: Horní část sáčků je vybavena zipem pro jednoduchý a rychlý přístup k vašim čerstvým potravinám. Vložte potraviny do sáčku a bezpečně uzavřete zip.

Použití: Sáčky mohou být uskladněny v chladničce, mrazáku, ve spíži. Sáčky mohou být také použity pro ohřev potravin v mikrovlnné troubě.

Odsávací ventil: Pro vakuaci odsátím vzduchu ze sáčku. Pro správné odsátí vzduchu umístěte ventil na sáčku lícem dolů přes pěnovou přitlačnou podložku automatické vakuové baličky.

Postup pro jednoduchou obsluhu





1.	Naplňte sáček a bezpečně ho uzavřete (sáček NEPŘEPLŇUJTE).
2.	Položte sáček vodorovně na automatickou vakuovou baličku, zarovnejte jej s oválnou pěnovou přítlačnou podložkou a ventilik směřujte dolů na podložku. Uvědomte si prosím: Pro správné vakuové uzavření MUSÍ odsávací ventilik směřovat lícem dolů na oválnou pěnovou přítlačnou podložku.
3.	Při uzavírání víka dbejte aby došlo k jeho správnému zajištění. Vakuové uzavření bude provedeno automaticky.
4.	Jakmile bude blikat zelená kontrolka, stiskněte tlačítko na straně baličky pro uvolnění víka.

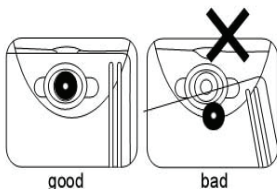
SVĚTELNÁ SEKVENCE

Zelená	Oranžová	Zelená bliká
Zapnuto	Vakuum & zátav	Dokončeno

BARVA SVĚTLA INDIKUJE FÁZE PROCESU VAKUOVÁNÍ.

Rychlé tipy

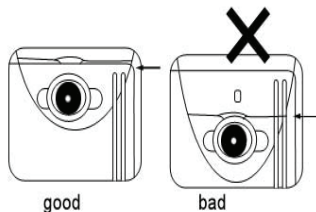
a. Použijte těsnící kroužky a vodička pro správné nasměrování sáčku.



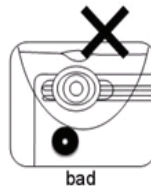
b. Položte sáček vodorovně a urovnejte jej na těsnění.



c. Ujistěte se, že sáček nepřesahuje odkapávací nádobku.

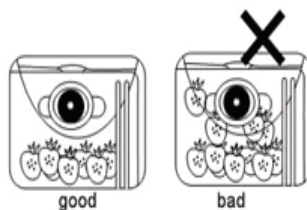
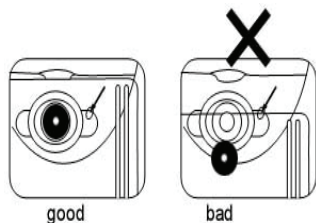


d. Ujistěte se, že uzavírací zip není na misce, ale ve vnitřní vakuovací části.



e. Dbejte aby sáček nepřekrýval senzor.

f. Potraviny by neměly být v části, která je uzavírána nebo překážet víku vakuové baličky.



Základy vakuového balení

Vakuové balení je ideální pro zachování kvality potravin.

Používání této malé vakuové baličky je díky ovládní jedním tlačítkem pohodlné a jednoduché.

Vakuové balení není náhradou za chlazení nebo mrazení potravin.

Jakékoliv potraviny podléhající rychlé zkáze je třeba uchovávat stále chlazené (pod 4°C/40°F) nebo zmrazené (-17°C/0°F), přestože jsou baleny vakuově. Vakuové balení pomáhá zachovat chuť, zabarvení a texturu potravin. Nemusí zastavit růst určitých bakterií a kvasný proces. Vakuové balení není náhražkou tepelného zpracování potravin nebo zavařování.

Vakuové balení nemůže obnovit nebo regenerovat potraviny po prošlé době spotřeby.

Neservírujte ani nekonzumujte potraviny, které mají nepříjemný zápach, měkkou nebo slizkou texturu a vzhled zkažených potravin.

Mrazení

Vakuové balení zabraňuje protržení sáčku při skladování v mrazáku. Existují i další způsoby k prodloužení doby životnosti potravin v mrazáku.

Uložení do mrazáku

V zadní části mrazáku je stálejší teplota na rozdíl od prostoru blízko dvířek. Delikátní potraviny, které se snadno rozmrazují by měly být umístěny v zadní části mrazáku.

Rozmrazování potravin

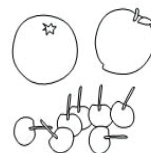
Pro nejlepší výsledek rozmrazujte mražené potraviny v chladničce. Nikdy nerozmrazujte syrové maso, ryby, mléčkárenské výrobky nebo drůbež při pokojové teplotě. Rozmrazování v mikrovlnné troubě může ovlivnit strukturu potravin. Při rozmrazování v mikrovlnné troubě začněte po rozmrazení potraviny ihned vařit aby nedocházelo ke množení bakterií.

Vakuové balení polévek a omáček

Tekuté potraviny jako polévky a omáčky nalijte do sáčku max. 5 cm od horní části. V tomto bodě nepoužívejte vakuové uzavření. Umístěte naplněný sáček svisle do mrazáku a nechte tekutinu zmraznout. Vyjměte zmražený sáček a proveďte vakuové uzavření.

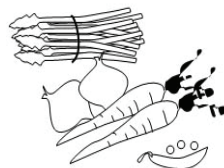
Ovoce

Pro dosažení nejlepších výsledků ovoce před vakuovým balením zmrazte. Ovoce omyjte a vysušte. Rozložte jej na podnos nebo plech na pečení. Umístěte plech na pečení asi na 2 hodiny do mrazáku a poté uložte ovoce do sáčku a vakuově jej uzavřete.



Zelenina

Zmrzlá zelenina někdy zčerná jestliže není před mražením spařena. Pro spaření zeleniny naplňte hrnec s vodou (4-5 litrů) a přiveďte ji do varu. Připravte si velkou mísu s ledovou vodou a cedník nebo síto. Přidejte zeleninu do vařící vody a vařte podle časů na následující stránce. Zelenina by si měla zachovat svěží barvu a zůstat křehká a "nedovařená". Zeleninu z vařící vody vyjměte a ponořte do ledové vody až do jejího úplného vychlazení. Podle potřeby zeleninu vysušte hadříkem a vložte do vakuovacího sáčku.



Průvodce bělením zeleniny

POTRAVINA	ČAS PRO SPAŘENÍ
Růžičky brokolice	3 - 4 minuty
Mrkev - závisí na velikosti a zralosti	Zkontrolujte po 5 minutách
Růžičky květáku	3 - 4 minuty
Vařená kukuřice	6 - 10 minut
Zelené fazolky	3 - 4 minuty
Bylinky - čerstvé	15 sekund
Listová zelenina jako špenát nebo mangold řapíkatý	1 - 2 minuty
Hrášek (loupaný)	1 - 1.5 minuty
Sugar Snap™ hrášek	3 - 4 minuty
Plátky tykve	3 - 4 minuty

Brukvovitá zelenina

Brukvovitá zelenina přirozeně uvolňuje plyny během skladování a proto by měla být po spaření a vakuovém zabalení uložena spíše do mrazáku než do chladničky. Brukvovitá zelenina je např. brokolice, zelí, růžičková kapusta, květák, listová zelenina, kapusta, kedluben, brukev, tuřín.

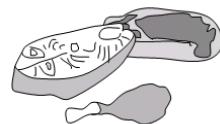
Houby

Houby potřebují dýchat a nikdy by neměly být vakuově baleny. Nejlepší cestou k uskladnění hub je umístit je na hnědý papír a vložit do chladničky.



Maso, ryby a drůbež

Drůbež nebo ryby omyjte v čisté vodě a mírně osušte. Hovězí, telecí, jehněčí a vepřové by mělo být suché. Tento krok navíc vám uspoří čas při vaření a také umožní udržet potřebnou vlhkost a tvar. Před vakuovým balením doporučujeme vložit mezi sáček a maso papírový ubrousek pro absorpci nadměrné vlhkosti.

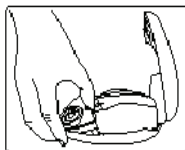


Před vakuovým balením použijte čistý papírový ručník pro osušení syrového masa.

Péče a údržba

1. Odkapávací nádobka: Odkapávací nádobka může být z vakuové baličky vyjmuta. Nádobku lze čistit horkou mýdlovou vodou nebo v myčce na nádobí.

a. Pro vyjmutí odkapávací nádoby stiskněte uvolňovací přichytku.



b. Vyměňte kryt misky.



c. Části vlevo lze mýt v myčce na nádobí. Části vpravo nelze mýt v myčce na nádobí.

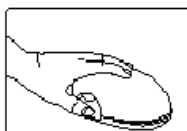


d. Opláchněte vodou s přípravkem na nádobí nebo v myčce.



2. Vakuovou baličku doporučujeme skladovat s uvolněným víkem. Zůstane tak zachován původní tvar a rozměry pěnové přitlačné podložky.

Před uskladněním vakuové baličky stiskněte tlačítko pro uvolnění zámku víka. Pěnové podložky tak zůstanou v ideálním stavu.



Řešení problémů

PROBLÉM	KONTROLA	ŘEŠENÍ
Vakuová balička nefunguje. Je slyšet zvuk.	Odkapávací miska je ucpaná.	Vyměňte misku a vyčistěte ji.
	Přitlačné podložky jsou zdeformovány.	Vyměňte veškeré potraviny z oblasti uzávěru a dejte sáček do správné polohy.
	Sáček není položen vodorovně a není rovnoměrně rozdělen v oblasti zátavu.	Dejte sáček do správné pozice a dbejte aby v oblasti uzávěru nebyl zmačkaný nebo přehnutý.
	Zip není bezpečně uzavřen.	Bezpečně uzavřete zip. Přejedte prsty přes vršek zipu.
	Některé části chybí nebo jsou nesprávně instalovány.	Proveďte instalaci částí podle obrázku na str. 21.
Vakuová balička nefunguje. Není slyšet zvuk.	LED svítí zeleně.	Připojte napájecí AC adaptér.
	Senzor sáčku je zahlcen.	Vložte znovu sáček tak, aby byl senzor sáčku zakrytý.
	Víko je uzavřeno a uzamčeno.	Zatlačte prsty na tečky zipového uzávěru dokud neuslyšíte "cvaknutí".
Sáček prosakuje.	Zip není bezpečně uzavřen.	Bezpečně uzavřete zip. Přejedte prsty přes vršek zipu.

Bezpečnostní opatření:



Abyste snížili riziko úrazu elektrickým proudem, měl by být v případě potřeby tento výrobek otevřen POUZE autorizovaným technikem. Dojde-li k poruše, odpojte výrobek ze sítě a od ostatních zařízení. Výrobek nevystavujte vodě nebo vlhkosti.

Údržba:

Výrobek čistěte pouze suchým hadříkem.

Nepoužívejte čisticí rozpouštědla ani abrazivní čisticí prostředky.

Záruka:

Při změnách a/nebo modifikacích výrobku záruka zaniká. Při nesprávném používání tohoto výrobku výrobce nenese odpovědnost za vzniklé škody.

Vyloučení zodpovědnosti:

Design a specifikace výrobku mohou být změněny bez předchozího upozornění. Všechna loga a obchodní názvy jsou registrované obchodní značky příslušných vlastníků a jsou chráněny zákonem.

Upozornění:



- Likvidace tohoto produktu musí být realizována v příslušné sběrně. Nevyhazujte tento výrobek s komunálním odpadem.
- Pro více informací se obraťte na prodejce nebo místní orgány odpovědné za nakládání s odpady.

ROMÂNĂ

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

Vă rugăm să citiți toate instrucțiunile cu atenție înainte de utilizarea aparatului automat de vidat și sigilat pentru prima oară. Păstrați acest manual într-un loc sigur pentru referințe viitoare.

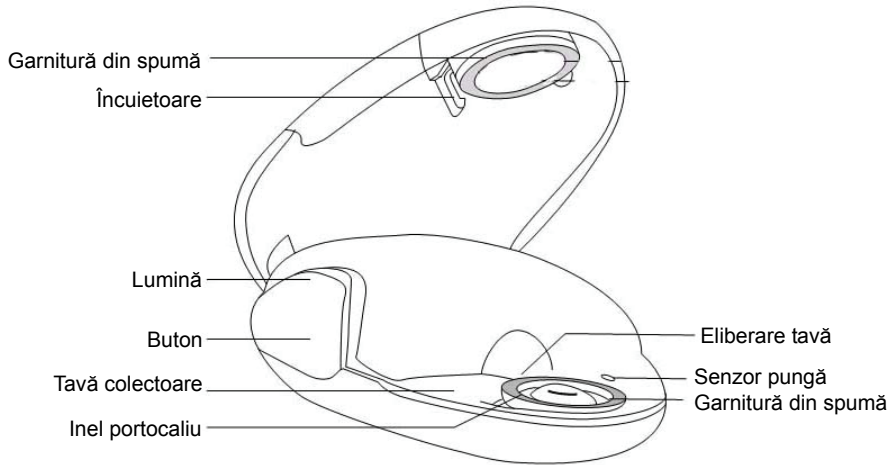
Când utilizați aparatul automat de vidat și sigilat, trebuie respectate întotdeauna măsuri de precauție de bază, inclusiv următoarele:

Deconectați unitatea înainte de întreținere.

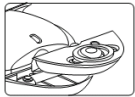
Plasați produsul și conectați cablul de alimentare astfel încât produsul să nu poată fi răsturnat. Utilizați doar adaptorul CA furnizat cu unitatea.

- 1) Utilizați aparatul automat de vidat și sigilat doar în scopurile prevăzute.
- 2) Pentru a vă proteja de riscul electrocutării, nu introduceți aparatul automat de vidat și sigilat în apă sau alte lichide.
- 3) Nu smulgeți niciodată cablul pentru a-l deconecta de la priză. Apucați ștecherul și trageți pentru a deconecta. Nu deconectați aparatul automat de vidat și sigilat atunci când este utilizat.
- 4) Curățați garnitura ovală din spumă a aparatului automat de vidat și sigilat și tava colectoare după manipularea cârnii crude pentru a preveni contaminarea bacteriană.
- 5) Protejați-vă degetele în timp ce închideți capacul aparatului automat de vidat și sigilat.
- 6) Nu lăsați pungile la îndemâna bebelușilor și copiilor.
- 7) Nu lăsați copii să utilizeze aparatul automat de vidat și sigilat. Utilizarea oricărui aparat în apropierea copiilor impune o supraveghere strictă.
- 8) Utilizați doar adaptorul CA furnizat cu aparatul automat de vidat și sigilat.
- 9) Acest aparat este recomandat doar pentru utilizare casnică. Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel prevăzut. Nu utilizați aparatul în exterior.

Noțiuni pentru cunoașterea aparatului automat de vidat și sigilat

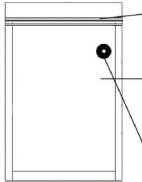


Tavă colectoare



Aparatul automat de vidat și sigilat are o tavă colectoare antibacteriană care va păstra toate lichidele care au fost vidate din pungă dumneavoastră. Aceasta vă permite să vidați alimente care conțin lichide precum carnea crudă sau peștele. Tava poate fi spălată în mașina de vase pentru o curățare ușoară.

Pungile

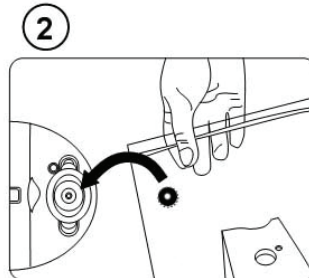
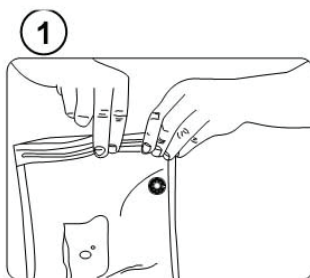


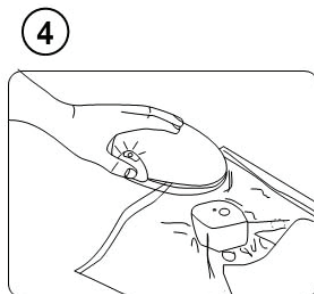
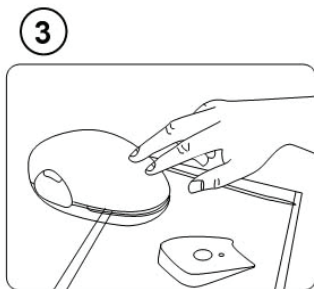
Fermoar: Pungile au fermoar pentru acces ușor la alimentele dumneavoastră proaspete. Plasați mâncarea în pungă și închideți bine fermoarul.

Utilizări: Pungile pot fi utilizate în frigider, congelator și cămară. Pungile pot fi utilizate în cuptorul de microunde și pot fi utilizate în fierberea la foc mic.

Supapa de aer: Oferă ghidare pentru alinierea pungii pentru vidare. Aliniați întotdeauna supapa de aer rotundă pe pungă cu fața în jos peste garnitura din spumă de pe aparatul automat de vidat și sigilat pentru a asigura alinierea adecvată.

Pași ușori pentru a începe





1.	Umpleți punga și închideți ferm (NU umpleți în exces punga).
2.	Plasați punga plată pe aparatul automat de vidat și sigilat, aliniind garnitura ovală din spumă cu supapa de aer rotundă pe pungă. Vă rugăm să rețineți: Supapa de aer rotundă TREBUIE să fie cu fața în jos pe garnitura ovală din spumă pentru vidare.
3.	Închideți capacul până se blochează în poziție. Vidarea va începe automat.
4.	Apăsăți butonul lateral al aparatului automat de vidat și sigilat pentru a elibera capacul după lumina intermitentă verde.

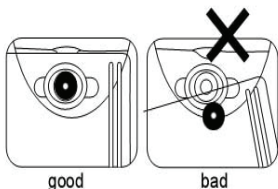
SECVENȚA DE LUMINI

Verde	Portocaliu	Verde intermitent
Pornit	Vidare & sigilare	Efectuat

CULOAREA LUMINII INDICĂ STADIUL PROCESULUI DE VIDARE.

Sfaturi rapide

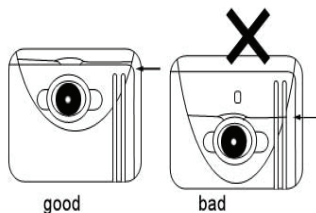
a. Utilizați cercurile de sigilare și ghidajele pentru pungi pentru a vă asigura că punga este poziționată corect de fiecare dată.



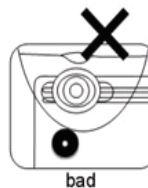
b. Poziționați punga astfel încât să fie plată și netedă peste suprafața de sigilare.



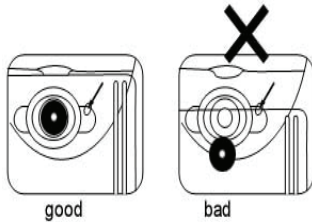
c. Asigurați-vă că punga este pe tava colectoare și că nu o depășește.



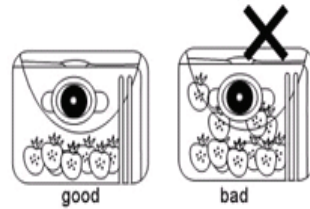
d. Asigurați-vă că fermoarul nu este pe tavă, ci este vidat în suprafața de sigilare.



e. Verificați dacă pungă acoperă senzorul pentru pungă.



f. Alimentele nu trebuie să fie pe suprafața de sigilare sau să stânjenească capacul aparatului automat de vidat și sigilat.



Noțiuni de bază pentru vidare

Vidarea este o modalitate excelentă pentru păstrarea calității alimentelor.

Aparatul de vidat, cu mărimea sa mică și utilizarea printr-o singură apăsare, face sarcina comodă și ușoară.

Scopul vidării nu este înlocuirea refrigerării sau a congelării.

Alimentele care necesită refrigerare în mod normal (sub 40°F/4°C) sau congelare (0°F/-17°C), chiar dacă sunt vidate și sigilate, tot trebuie refrigerate sau congelate. Vidarea ajută alimentele să-și păstreze aroma, culoarea și textura. Se poate să nu împiedice dezvoltarea anumitor bacterii și fermentarea drojdiilor. Sigilarea nu este un substitut pentru conservarea prin căldură sau în conserve.

Aparatele de vidat și sigilat nu pot recondiționa și revigora alimentele expirate.

Nu serviți și nu consumați alimente a căror miros, textură sau aspect s-a deteriorat.

Congelare

Vidarea și sigilarea vă ajută să preveniți degerăturile prin contact, înlăturând aerul din pungă. Există alte modalități pentru a extinde mai mult valabilitatea alimentelor în congelator.

Amplasare

Partea posterioară a congelatorului are o temperatură constantă față de suprafețele de lângă ușă.

Alimentele sensibile, care se pot deteriora ușor, trebuie păstrate în partea posterioară a congelatorului.

Decongelarea alimentelor

Pentru rezultate mai bune, decongețați alimentele congelate în frigider. Nu decongețați niciodată carnea crudă, peștele sau carnea de pasăre la temperatura camerei. Decongelarea într-un cuptor de microunde poate afecta textura alimentelor. În cazul în care decongețați într-un cuptor de microunde, începeți să gătiți imediat după decongelare pentru a împiedica dezvoltarea bacteriilor.

Vidarea și sigilarea sosurilor și supelor

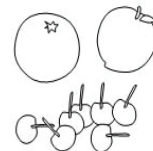
Pentru a vida supele și sosurile, turnați lichidul în pungă pentru vidare și lăsați un spațiu de cel puțin 2" (5cm) la capătul pungii. Nu sigilați în acest moment. Plasați pungă umplută în poziție verticală în congelator și lăsați lichidul să congeleze. Scoateți pungă congelată și vidați-o.

Fructe

Pentru cele mai bune rezultate, congelați fructele înainte de sigilare.

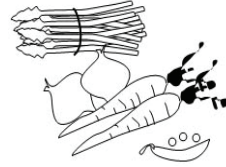
Spălați și uscați fructele. Apoi, puneți-le într-o tavă sau o tavă de gătit.

Plasați tava de gătit timp de 2 ore în congelator, apoi transferați fructele în pungă și vidați.



Legume

Legumele congelate se pot înnegri uneori dacă nu sunt opărite înainte de congelare. Pentru a opări legumele, umpleți o oală de 4-5 litri cu apă și aduceți-o la punctul de fierbere. De asemenea, umpleți un bol larg cu apă înghețată și trebuie să aveți o strecurătoare sau o sită la îndemână. Adăugați legumele în apa care fierbe și gătiți-le pentru perioada sugerată pe pagina următoare. Legumele ar trebui să păstreze o culoare vibrantă și să rămână ferme și să fie "insuficient găsite". Scoateți-le din apa care fierbe și introduceți-le în apa înghețată până sunt complet răcite. Scurgeți-le cât este necesar, uscați-le și transferați-le în punga pentru vidare.



Ghid pentru opărirea legumelor

ALIMENTE	TIMP DE OPĂRIRE
Broccoli – tăiat bucăți	3-4 minute
Morcovi – în funcție de mărime și maturitate	Verificați după 5 minute
Conopidă – tăiată bucăți	3-4 minute
Știulete de porumb	6-10 minute
Fasole verde	3-4 minute
Verdețuri - proaspete	15 secunde
Plante verzi precum spanacul sau mangoldul	1-2 minute
Mazăre (păstaie)	1-1,5 minute
Mazăre Sugar Snap™	3-4 minute
Dovlecel de vară feliat	3-4 minute

Legume crucifere

Legumele crucifere ar trebui păstrate în congelator mai degrabă decât în frigider după vidare din cauza gazelor pe care le emit în timp. Aceste legume includ broccoli, varza și varza de Bruxelles, conopida, varza creastă, gulia, rutabaga și napul.

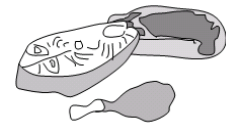
Ciuperci

Ciupercile trebuie să respire și nu trebuie sigilate niciodată în plastic. Cea mai bună metodă de a depozita ciuperci este de a le plasa într-o pungă de hârtie maro și de a le păstra în frigider.



Carne, pește și carne de pasăre

Pentru cele mai bune rezultate, spălați și ștergeți ușor carnea de pasăre sau peștele. Carnea de vacă, vițel, miel și porc trebuie șterse pentru a fi uscate. Acești pași suplimentari vă economisesc timp atunci când doriți să gătiți și vă ajută să păstrați nivele bune ale umezelii și fimei. Puteți introduce un prosop de hârtie în pungă înainte de vidare pentru absorbția umezelii și scurilor în exces.

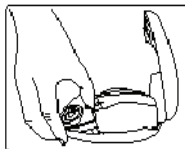


Utilizați un prosop de hârtie curat pentru a șterge carnea crudă înainte de sigilare.

Îngrijire și întreținere

1. Tava colectoare: Tava colectoare poate fi scoasă din aparatul de vidat. Poate fi curățată în apă caldă cu săpun sau în mașina de spălat vase.

a. Apăsați clapeta de eliberare pentru a detașa tava colectoare.



b. Scoateți capacul tăvii.



c. Articolele din partea stângă permit spălătul în mașina de vase. Articolele din dreapta, nu.



d. Scurgeți lichidele, spălați cu detergent de vase sau plasați-o în mașina de spălat vase.



2. Aparatul de vidat trebuie depozitat cel mai bine cu capacul deblocat. Aceasta permite garniturii din spumă să-și rețină forma și mărimea originală.

Apăsați butonul pentru a debloca capacul înainte de depozitarea aparatului de vidat și sigilat. Aceasta ajută la păstrarea garniturii din spumă în formă bună.



Rezolvarea problemelor

PROBLEMĂ	LUCRURI DE VERIFICAT	SOLUȚIE
Aparatul de vidat nu funcționează. Emite zgomot.	Tava colectoare este înfundată.	Scoateți tava și curățați-o.
	Garniturile din spumă sunt blocate.	Curățați resturile de mâncare care sunt pe suprafața de sigilare și re poziționați punga.
	Punga nu este plată și netedă peste suprafața de sigilare.	Re poziționați punga astfel încât să nu existe cute sau pliuri pe suprafața de sigilare.
	Fermoarul nu este bine închis.	Închideți bine fermoarul. Treceți-vă degetele pe suprafața fermoarului.
	Lipsesc părți sau sunt incorect instalate.	Asamblați părțile așa cum este ilustrat la pagina 21.
Aparatul de vidat nu funcționează. Emite zgomot.	LED-ul este aprins și verde.	Conectați adaptorul CA.
	Senzorul pentru pungă este activat.	Re poziționați punga utilizând același orificiu, astfel încât senzorul pungii să fie acoperit.

PROBLEMĂ	LUCRURI DE VERIFICAT	SOLUȚIE
	Capacul este închis și blocat.	Puneți degetul peste punctele de pe aparatul de vidat și apăsați în jos până auziți un "clic".
Punga are scurgeri.	Fermoarul nu este bine închis.	Închideți bine fermoarul. Treceți-vă degetele pe suprafața fermoarului.

Măsurile de siguranță:



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



Pentru a se reduce pericolul de electrocutare, acest produs va fi desfăcut NUMAI de către un tehnician avizat, când este necesară depanarea. Deconectați produsul de la priza de rețea sau alte echipamente în cazul apariției unei probleme. Nu expuneți produsul apei sau umezelii.

Întreținere:

Curățați produsul doar cu o cârpă uscată.

Nu folosiți solvenți sau agenți de curățare abrazivi.

Garanție:

Orice schimbări și/sau modificări ale produsului vor anula garanția. Nu putem accepta responsabilitatea pentru daunele provocate de utilizarea incorectă a acestui produs.

Renunțarea la răspundere:

Designul și specificațiile produsului pot fi modificate fără o notificare prealabilă. Toate siglele mărcilor și denumirile produselor sunt mărci comerciale sau mărci comerciale înregistrate ale proprietarilor de drept și prin prezenta sunt recunoscute ca atare.

Atenție:



- Acest produs a fost creat pentru colectare separată la un punct de colectare adecvat. Nu eliminați acest produs odată cu deșeurile menajare.
- Pentru mai multe informații, contactați magazinul sau autoritatea locală responsabilă pentru gestionarea deșeurilor.

ΕΛΛΗΝΙΚΑ

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες πριν την πρώτη χρήση της αυτόματης συσκευής αεροστεγούς σφράγισης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος για μελλοντική αναφορά.

Κατά τη χρήση της αυτόματης συσκευής αεροστεγούς σφράγισης θα πρέπει να εφαρμόζονται πάντα οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

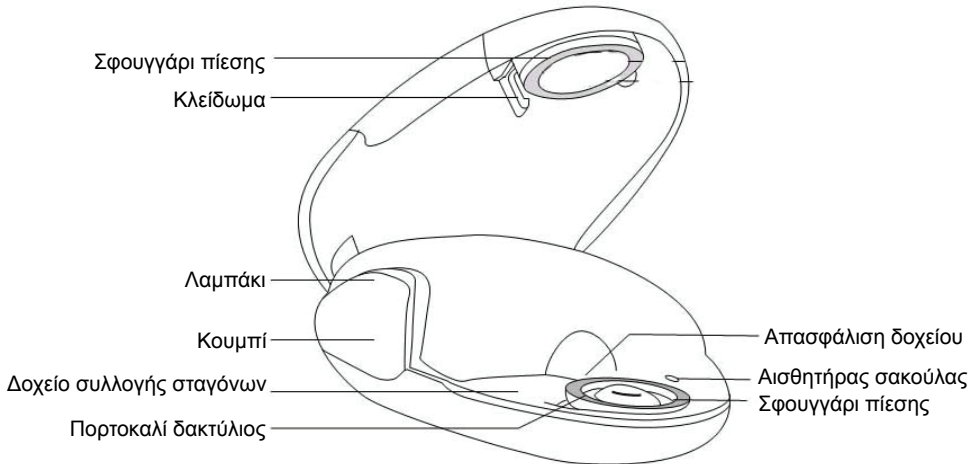
Αποσυνδέετε τη μονάδα πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.

Τοποθετείτε το προϊόν σε τέτοια θέση και συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας με τέτοιο τρόπο, ώστε να αποκλείεται το ενδεχόμενο ανατροπής. Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνοδευτικό αντίπτορα AC που παρέχεται μαζί με τη μονάδα.

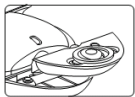
- 1) Χρησιμοποιείτε την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης αποκλειστικά για τους σκοπούς που προορίζεται.
- 2) Για την αποφυγή του κινδύνου ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης σε νερό ή άλλα υγρά.
- 3) Μην τραβάτε ποτέ το καλώδιο για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα. Αποσυνδέστε τη τραβώντας το φως. Μην αποσυνδέετε ποτέ την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.

- 4) Καθαρίζετε το οβάλ σφουγγάρι πίεσης και το δοχείο συλλογής σταγόνων της αυτόματης συσκευής αεροστεγούς σφράγισης μετά την επεξεργασία ωμού κρέατος για την αποφυγή βακτηριακής μόλυνσης.
- 5) Προστατεύετε τα δάχτυλά σας όταν κλείνετε το καπάκι της αυτόματης συσκευής αεροστεγούς σφράγισης.
- 6) Φυλάξτε τις σακούλες μακριά από βρέφη και παιδιά.
- 7) Μην επιτρέπετε στα παιδιά να παίζουν με την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης. Κατά τη χρήση συσκευών κοντά σε παιδιά, απαιτείται αυστηρή επίτηρηση.
- 8) Χρησιμοποιείτε μόνο τον συνοδευτικό αντάπτορα AC που παρέχεται μαζί με την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης.
- 9) Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλες χρήσεις, πέραν της προβλεπόμενης. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.

Εξοικείωση με την αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης

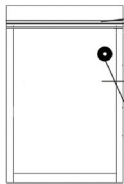


Δοχείο συλλογής σταγόνων



Η αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης διαθέτει ένα αντιβακτηριδιακό δοχείο συλλογής σταγόνων, στο οποίο συλλέγονται όλα τα υγρά που εξάγονται από τη σακούλα. Με τον τρόπο αυτόν μπορείτε να σφραγίζετε αεροστεγώς υγρά τρόφιμα, όπως π.χ. ωμό κρέας και ψάρια. Πλένεται στο πλυντήριο πιάτων για ευκολότερο καθαρισμό.

Σακούλες

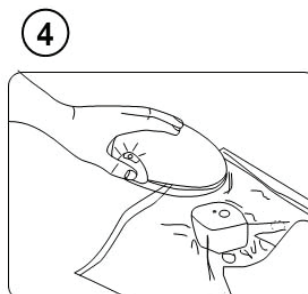
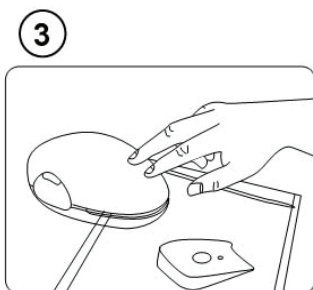
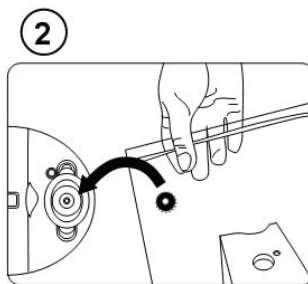
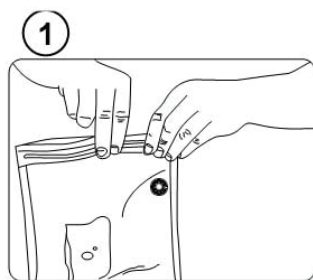


Φερμουάρ: Οι σακούλες έχουν φερμουάρ στο πάνω μέρος για εύκολη πρόσβαση στα φρέσκα τρόφιμα ανά πάσα στιγμή. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στη σακούλα και κλείστε καλά το φερμουάρ.

Χρήσεις: Οι σακούλες μπορούν να τοποθετηθούν στο ψυγείο, στην κατάψυξη ή στο κελάρι. Επίσης, μπαίνουν στο φούρνο μικροκυμάτων και είναι κατάλληλες για βράσιμο σε χαμηλή φωτιά.

Βαλβίδα εξαέρωσης: Λειτουργεί σαν οδηγός για την ευθυγράμμιση της σακούλας κατά την αεροστεγή σφράγιση. Ευθυγραμμίζετε πάντα την κυκλική βαλβίδα εξαέρωσης της σακούλας με το σφουγγάρι πίεσης της αυτόματης συσκευής αεροστεγούς σφράγισης με την κεφαλή προς τα κάτω, ώστε να εξασφαλίζετε τη σωστή ευθυγράμμιση.

Απλά βήματα εκκίνησης



1.	Γεμίστε τη σακούλα και κλείστε την καλά (ΜΗΝ γεμίζετε υπερβολικά τη σακούλα).
2.	Τοποθετήστε τη σακούλα ξαπλωτά στην αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης, ευθυγραμμίζοντας το οβάλ σφουγγάρι πίεσης με τη στρογγυλή βαλβίδα εξαέρωσης της σακούλας. Παρακαλούμε λάβετε υπόψη: Η κυκλική βαλβίδα εξαέρωσης ΠΡΕΠΕΙ να κοιτάει προς τα κάτω όταν τοποθετείται στο οβάλ σφουγγάρι πίεσης για την επίτευξη αεροστεγούς σφράγισης.
3.	Κλείστε το καπάκι μέχρι να κλειδώσει σταθερά. Η αεροστεγής σφράγιση θα ξεκινήσει αυτόματα.
4.	Πιέστε το κουμπί που βρίσκεται στα πλάγια της συσκευής σφράγισης για να απασφαλίσετε το καπάκι μόλις το λαμπάκι αρχίσει να αναβοσβήνει με πράσινο χρώμα.

ΑΛΛΗΛΟΥΧΙΑ ΑΝΑΛΑΜΠΗΣ

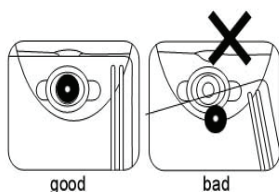
Πράσινο	Πορτοκαλί	Πράσινο που αναβοσβήνει
Ενεργοποιήθηκε	Αεροστεγής σφράγιση σε εξέλιξη	Ολοκληρώθηκε

ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΗΣ ΛΥΧΝΙΑΣ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΙ ΤΟ ΣΤΑΔΙΟ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΑΕΡΟΣΤΕΓΟΥΣ ΣΦΡΑΓΙΣΗΣ.

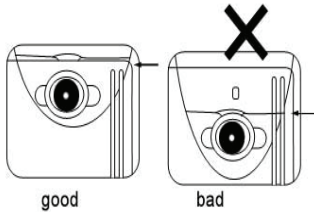
Γρήγορες συμβουλές

α. Χρησιμοποιείτε τους κύκλους σφράγισης και τους οδηγούς σακούλας για να διασφαλίζετε τη σωστή θέση της σακούλας σε κάθε εφαρμογή.

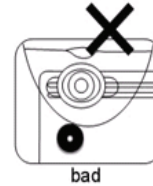
β. Τοποθετείτε τη σακούλα ξαπλωτά και χωρίς να την σαλακώνετε στην περιοχή σφράγισης.



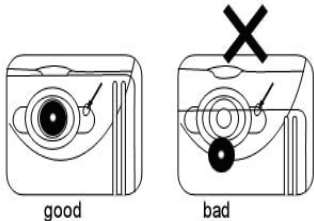
γ. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα βρίσκεται πάνω στο δοχείο συλλογής σταγόνων και ότι δεν ξεφεύγει από τα όριά του.



δ. Βεβαιωθείτε ότι το φερμουάρ δεν βρίσκεται στο δοχείο και ότι έχει κλείσει αεροστεγώς στην περιοχή σφράγισης.



ε. Βεβαιωθείτε ότι η σακούλα καλύπτει τον αισθητήρα σακούλας.



στ. Τα τρόφιμα δεν θα πρέπει να τοποθετούνται στην περιοχή σφράγισης, ούτε να εμποδίζουν το καπάκι της συσκευής αεροστεγούς σφράγισης.



Βασικές πληροφορίες σχετικά με την αεροστεγή σφράγιση

Η αεροστεγής σφράγιση είναι ένας καλός τρόπος διατήρησης της ποιότητας των τροφίμων. Χάρη στις μικρές διαστάσεις και τη λειτουργία με το πάτημα ενός κουμπιού, η συσκευή αεροστεγούς σφράγισης εξασφαλίζει μια πρακτική και εύκολη διαδικασία.

Η αεροστεγής σφράγιση δεν αντικαθιστά τη συντήρηση στο ψυγείο ή την κατάψυξη.

Τα τρόφιμα που απαιτούν συντήρηση στο ψυγείο (κάτω από 40°F/4°C) ή την κατάψυξη (0°F/-17°C) θα πρέπει να τοποθετούνται στο ψυγείο ή την κατάψυξη, ακόμη και μετά την αεροστεγή σφράγιση. Η αεροστεγής σφράγιση συμβάλλει στη διατήρηση της γεύσης, του χρώματος και της υφής των τροφίμων. Δεν μπορεί να σταματήσει την ανάπτυξη ορισμένων βακτηριδίων και τη ζύμωση. Η αεροστεγής σφράγιση δεν αντικαθιστά τη θερμική επεξεργασία και την κονσερβοποίηση.

Οι συσκευές αεροστεγούς σφράγισης δεν επαναφέρουν τη φρεσκάδα και τη ζωντανία των τροφίμων που έχουν λήξει.

Μην σερβίρετε και μην καταναλώνετε τρόφιμα των οποίων η οσμή, η υφή ή η όψη υποδεικνύει ότι έχουν χαλάσει.

Κατάψυξη

Η αεροστεγής σφράγιση βοηθά στο να αποφεύγετε το «κάψιμο» της κατάψυξης αφαιρώντας τον αέρα από τη σακούλα. Δεν υπάρχει άλλος τρόπος να παρατείνετε περισσότερο τη διάρκεια ζωής των τροφίμων σας στην κατάψυξη.

Τοποθέτηση

Στο πίσω μέρος της κατάψυξης η θερμοκρασία είναι σταθερότερη σε σύγκριση με τις περιοχές κοντά στην πόρτα. Τα ευαίσθητα τρόφιμα που ξεπαγώνουν εύκολα θα πρέπει να διατηρούνται στο πίσω μέρος της κατάψυξης.

Απόψυξη τροφίμων

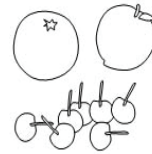
Για όσο το δυνατόν καλύτερα αποτελέσματα, αποψύχετε τα τρόφιμα στο ψυγείο. Μην αποψύχετε ωμό κρέας, ψάρι, γαλακτοκομικά προϊόντα ή πουλερικά σε θερμοκρασία δωματίου. Η απόψυξη σε φούρνο μικροκυμάτων μπορεί να επηρεάσει την υφή των τροφίμων. Σε περίπτωση απόψυξης σε φούρνο μικροκυμάτων, μαγειρέψτε τα τρόφιμα αμέσως μετά την απόψυξη για την αποφυγή ανάπτυξης βακτηριδίων.

Αεροστεγής σφράγιση για σούπες και σάλτσες

Για να σφραγίσετε αεροστεγώς σούπες και σάλτσες, γεμίστε τη σακούλα της συσκευής αεροστεγούς σφράγισης με το υγρό και αφήστε περιθώριο τουλάχιστον 2" (5cm) στο πάνω μέρος της σακούλας. Μην ξεκινάτε ακόμη τη διαδικασία αεροστεγούς σφράγισης. Τοποθετήστε τη γεμάτη σακούλα στην κατάψυξη σε όρθια θέση και αφήστε το υγρό να παγώσει. Βγάλτε τη σακούλα από την κατάψυξη και σφραγίστε την αεροστεγώς.

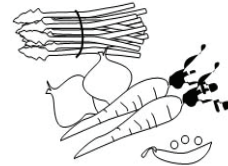
Φρούτα

Για καλύτερα αποτελέσματα, καταψύξτε τα φρούτα πριν τα σφραγίσετε αεροστεγώς. Πλύνετε και στεγνώστε τα φρούτα. Απλώστε τα σε δίσκο ή ταψί. Τοποθετήστε το ταψί στην κατάψυξη για περίπου 2 ώρες και, στη συνέχεια, τοποθετήστε τα φρούτα στη σακούλα και σφραγίστε τα αεροστεγώς.



Λαχανικά

Πολλές φορές τα κατεψυγμένα λαχανικά μαυρίζουν αν δεν έχουν ζεματιστεί πριν τοποθετηθούν στην κατάψυξη. Για να ζεματίσετε τα λαχανικά, γεμίστε μια κατσαρόλα 4-5 λίτρων με νερό και βάλτε την στη φωτιά. Επίσης, γεμίστε ένα μεγάλο μπλντ με παγωμένο νερό και έχετε έτοιμο ένα σουρωτήρι. Προσθέστε τα λαχανικά στο νερό που βράζει και μαγειρέψτε τα για όσο χρόνο υποδεικνύεται στην επόμενη σελίδα. Τα λαχανικά θα πρέπει να διατηρούν το έντονο χρώμα τους και να παραμένουν τραγανά και μισοβρασμένα. Βγάλτε τα λαχανικά από το νερό που βράζει και βυθίστε τα στο παγωμένο νερό μέχρι να παγώσουν καλά. Σουρώστε τα όσο χρειάζεται, αφήστε τα να στεγνώσουν και τοποθετήστε τα στη σακούλα για να τα σφραγίσετε αεροστεγώς.



Οδηγός ζεματισματος λαχανικών

ΤΡΟΦΙΜΑ	ΧΡΟΝΟΣ ΖΕΜΑΤΙΣΜΑΤΟΣ
Άνθη μπρόκολου - κομμένα	3-4 λεπτά
Καρότα - ανάλογα με το μέγεθος και την ωριμότητα	Αρχίστε να τα ελέγχετε μετά από 5 λεπτά
Άνθη κουνουπιδιού - κομμένα	3-4 λεπτά
Καλαμπόκι ολόκληρο	6-10 λεπτά
Φασολάκια	3-4 λεπτά
Βότανα - φρέσκα	15 δευτερόλεπτα
Πράσινα φυλλώδη λαχανικά, π.χ. σπανάκι ή σέσκουλο	1-2 λεπτά
Αρακάς (ξεφλουδισμένος)	1-1,5 λεπτό
Sugar Snap™ αρακάς	3-4 λεπτά
Κολοκύθια σε φέτες	3-4 λεπτά

Σταυρανθή λαχανικά

Τα σταυρανθή λαχανικά είναι προτιμότερο μετά την αεροστεγή σφράγιση να διατηρούνται στην κατάψυξη παρά στο ψυγείο, λόγω των αερίων που αναδύουν με το πέρασμα του χρόνου. Μεταξύ αυτών των λαχανικών περιλαμβάνονται το μπρόκολο, τα λάχανα, τα λαχανάκια Βρυξελλών, το κουνουπίδι, οι γογγυλοκράμβες, οι λαχανίδες, τα γογγύλια, η ρουταμπάγκα και οι ρέβες.

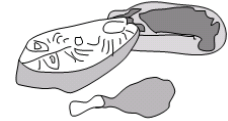
Μανιτάρια

Τα μανιτάρια πρέπει να αναπνέουν και δεν πρέπει ποτέ να σφραγίζονται σε πλαστικές σακούλες. Ο καλύτερος τρόπος να αποθηκεύετε τα μανιτάρια είναι να τα τοποθετείτε σε καφετί χάρτινες σακούλες για σάντουιτς και να τα διατηρείτε στο ψυγείο.



Κρέας, ψάρια, πουλερικά

Για όσο το δυνατόν καλύτερα αποτελέσματα, πλύνετε και χτυπήστε απαλά τα πουλερικά ή τα ψάρια για να στεγνώσουν. Χτυπήστε το βοδινό, το μοσχαράκι γάλακτος, το αρνί και το χοιρινό μέχρι να στεγνώσουν. Αυτό το επιπλέον βήμα σας εξοικονομεί χρόνο όταν έρχεται η ώρα του μαγειρέματος και συμβάλλει στη διατήρηση της κατάλληλης υγρασίας και του σχήματος. Μπορείτε, επίσης, να τοποθετήσετε χαρτί κουζίνας στη σακούλα πριν τη σφραγίσετε αεροστεγώς, ώστε να απορροφήσει την περιττή υγρασία και τους χυμούς.



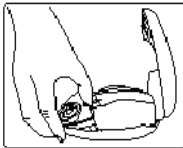
Στεγνώστε το ωμό κρέας με καθαρό χαρτί πριν τη σφράγιση.

Φροντίδα και συντήρηση

1. Δοχείο συλλογής σταγόνων: Το δοχείο συλλογής σταγόνων αφαιρείται από τη συσκευή σφράγισης. Μπορείτε να το καθαρίζετε με ζεστό σαπουνόνερο ή στο πλυντήριο πιάτων.

α. Πιέστε το κουμπί απασφάλισης για να αφαιρέσετε το δοχείο συλλογής σταγόνων.

β. Αφαιρέστε το καπάκι του δοχείου.



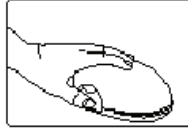
γ. Τα εξαρτήματα στα αριστερά μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων. Τα εξαρτήματα στα δεξιά όχι.

δ. Αδειάστε τα υγρά και πλύνετε με υγρό πιάτων ή τοποθετήστε στο πλυντήριο πιάτων.



2. Συνιστάται η αποθήκευση της συσκευής σφράγισης με το καπάκι ανοιχτό. Με τον τρόπο αυτόν τα σφουγγάρια πίεσης διατηρούν το σχήμα και το μέγεθός τους.

Πιέστε το κουμπί για να ξεκλειδώσετε το καπάκι πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης. Έτσι τα σφουγγάρια θα διατηρηθούν σε καλή κατάσταση.



Επίλυση προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΤΙ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ	ΛΥΣΗ
Η συσκευή αεροστεγούς σφράγισης δεν λειτουργεί. Ακούγεται θόρυβος.	Υπάρχει φραγή στο δοχείο συλλογής σταγόνων.	Αφαιρέστε το δοχείο και καθαρίστε το.
	Υπάρχει εμπόδιο ανάμεσα στα σφουγγάρια πίεσης.	Καθαρίστε τυχόν υπολείμματα τροφών από την περιοχή σφράγισης και τοποθετήστε ξανά τη σακούλα.
	Η σακούλα δεν έχει τοποθετηθεί ξαπλωτά και χωρίς να τσαλακωθεί στην περιοχή σφράγισης.	Τοποθετήστε ξανά τη σακούλα έτσι, ώστε να μην υπάρχουν ζάρες και διπλες στην περιοχή σφράγισης.
	Το φερμουάρ δεν έχει κλείσει καλά.	Κλείστε καλά το φερμουάρ. Περάστε τα δάχτυλά σας από το πάνω μέρος του φερμουάρ.
Η συσκευή αεροστεγούς σφράγισης δεν λειτουργεί. Δε ακούγεται θόρυβος.	Κάποια εξαρτήματα λείπουν ή δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά.	Συναρμολογήστε τη συσκευή σύμφωνα με την εικόνα της σελίδας 21.
	Η λυχνία LED έχει ανάψει με πράσινο χρώμα.	Συνδέστε τον αντάπτορα AC.
	Ο αισθητήρας σακούλας έχει μπλοκάρει.	Τοποθετήστε ξανά τη σακούλα στην ίδια οπή, ώστε να καλύπτεται ο αισθητήρας σακούλας.
Τρέχουν υγρά από τη σακούλα.	Το καπάκι είναι κλειστό και κλειδωμένο.	Τοποθετήστε το δάχτυλό σας πάνω από τις κουκκίδες στη συσκευή σφράγισης και πιέστε προς τα κάτω μέχρι να ακουστεί «κλικ».
	Το φερμουάρ δεν έχει κλείσει καλά.	Κλείστε καλά το φερμουάρ. Περάστε τα δάχτυλά σας από το πάνω μέρος του φερμουάρ.

Οδηγίες ασφαλείας:



CAUTION
RISK OF ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN



Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, το προϊόν αυτό θα πρέπει να ανοιχθεί ΜΟΝΟ από εξουσιοδοτημένο τεχνικό όταν απαιτείται συντήρηση (σέρβις). Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα και άλλο εξοπλισμό αν παρουσιαστεί πρόβλημα. Μην εκθέτετε το προϊόν σε νερό ή υγρασία.

Συντήρηση:

Καθαρίζετε το προϊόν μόνο με στεγνό πανί.
Μη χρησιμοποιείτε διαλύτες ή λειαντικά.

Εγγύηση:

Η εφαρμογή αλλαγών ή/και τροποποιήσεων στο προϊόν συνεπάγεται ακύρωση της εγγύησης. Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για πιθανές βλάβες που ενδέχεται να προκληθούν από την ακατάλληλη χρήση αυτού του προϊόντος.

Δήλωση αποποίησης ευθύνης:

Το σχέδιο και τα χαρακτηριστικά μπορούν να αλλάξουν χωρίς καμία προειδοποίηση. Όλα τα λογότυπα, οι επωνυμίες και οι ονομασίες προϊόντων είναι εμπορικά σήματα ή σήματα κατατεθέντα των αντίστοιχων κατόχων και δια του παρόντος αναγνωρίζονται ως τέτοια.

Προσοχή:



- Αυτό το προϊόν προορίζεται για ξεχωριστή συλλογή σε κατάλληλο σημείο συλλογής. Μην απορρίπτετε το προϊόν μαζί με τα οικιακά απόβλητα.
- Για περισσότερες πληροφορίες επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπό σας ή τις τοπικές αρχές διαχείρισης αποβλήτων.

DANSK

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs omhyggeligt alle anvisninger, inden du tager din vakuumforsegler i brug første gang. Gem denne vejledning et sikkert sted for fremtidig reference.

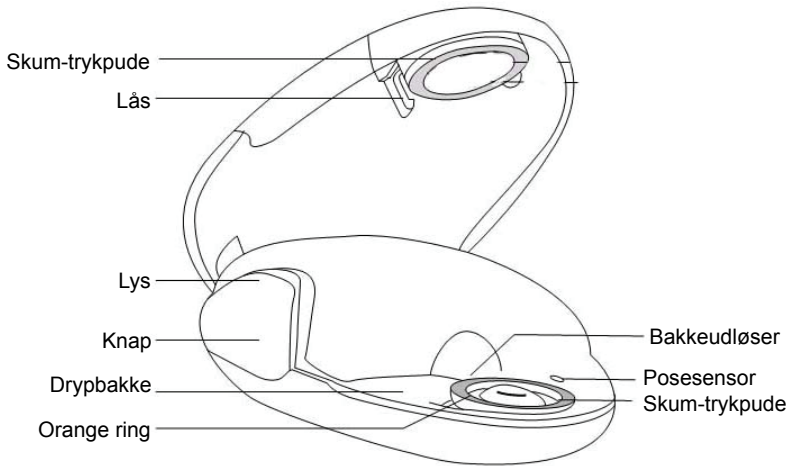
Når du anvender den Automatiske Vakuumforsegler, er der visse basale sikkerhedsforeskrifter, der altid skal overholdes, inkl. følgende:

Tag stikket ud af stikkontakten inden rengøring og service.

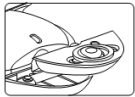
Placér apparatet og forbind netledningen på en sådan måde, at apparatet ikke nemt kommer til at vælte. Brug udelukkende den AC-adapter, der blev leveret med apparatet.

- 1) Den Automatiske Vakuumforsegler må udelukkende anvendes til det formål, manualen beskriver.
- 2) Beskyt dig selv mod elektrisk stød ved aldrig at nedsænke den Automatiske Vakuumforsegler i vand eller anden væske.
- 3) Træk ikke i netledningen, når du tager stikket ud af kontakten. Hold i stikproppen, når du tager stikket ud af kontakten. Tag ikke stikket ud af kontakten, mens den Automatiske Vakuumforsegler er i brug.
- 4) Rengør den Automatiske Vakuumforseglers ovale skum-trykpude og drypbakke, når du har vakuumpakket råt kød, således at der ikke opstår forurening med bakterier.
- 5) Pas på fingrene, når du lukker låget på den Automatiske Vakuumforsegler.
- 6) Hold plastikposer udenfor rækkevidde af babyer og børn.
- 7) Lad ikke børn betjene den Automatiske Vakuumforsegler. Tæt overvågning er altid nødvendig, når et apparat anvendes nær børn.
- 8) Anvend udelukkende den AC-adapter, der blev leveret med den Automatiske Vakuumforsegler.
- 9) Dette apparat er udelukkende beregnet til brug i en privat husholdning. Dette apparat må udelukkende anvendes til det formål, manualen beskriver. Må ikke anvendes udendørs.

Lær din Automatiske Vakuumforsegler at kende

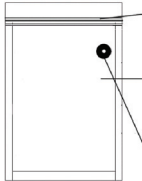


Drypbakke



Den Automatiske Vakuumforsegler har en antibakteriel drypbakke, der opfanger evt. væske afgivet fra poserne under vakuumforseglingen. Bakken gør det muligt at vakuumpakke våde fødevarer som råt kød og fisk. Bakken kan gå i opvaskemaskinen for nem rengøring.

Poserne

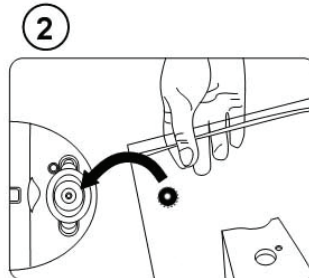
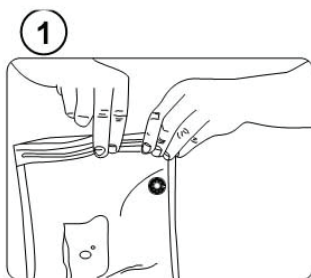


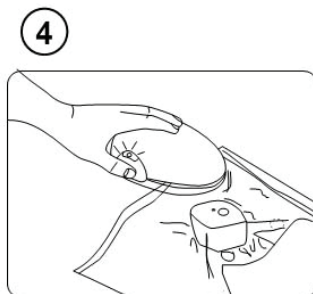
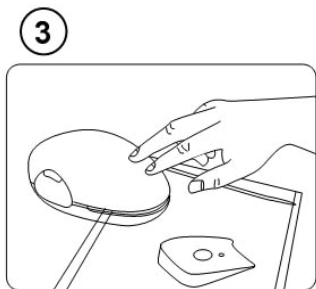
Lynlås: Poserne har lynlås i toppen, således at du altid nemt kan få adgang til dine friske fødevarer. Placér fødevarerne i posen og luk lynlåsen helt i.

Anvendelse: Poserne kan anvendes i køleskab, fryser og spisekammer. Poserne kan også anvendes i mikrobølgeovn og ved langtidstilberedning.

Luftventil: Fungerer som placeringsguide under vakuumforseglingen. Placér altid posen, så den runde luftventil vender nedad og befinder sig indenfor skum-trykpuden på den Automatiske Vakuumforsegler.

Kom godt i gang





1.	Fyld posen og luk den forsvarligt (posen må IKKE overfyldes).
2.	Placér posen fladt på den Automatiske Vakuumforsegler, således at den runde luftventil på posen flugter med den ovale skum-trykpude. Bemærk: Den runde luftventil SKAL vende nedad på den ovale skum-trykpude for at vakuumforsegling kan finde sted.
3.	Luk låget, så det låser. Vakuumforseglingen starter automatisk.
4.	Tryk på knappen på siden af forsegleren for at udløse låget, når lampen blinker grønt.

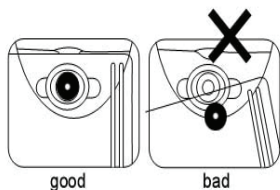
LYSSEKVENS

Grøn	Orange	Blinker grønt
Tændt	Vakuum & forsegling	Udført

LYSFARVEN ANGIVER, HVILKET TRIN I VAKUUM-PROCESSEN, DER UDFØRES.

Lyntips

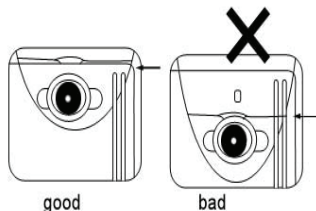
a. Brug forseglingscirklerne og poseguderne til at sikre, at posen ligger korrekt hver gang.



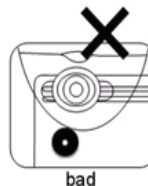
b. Placér posen således, at den ligger fladt og glat hen over forseglingsområdet.



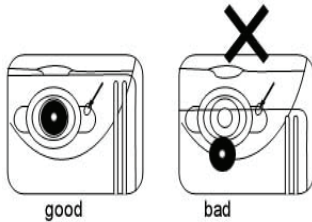
c. Sørg for, at posen ligger på drypbakken og ikke stikker ud over dennes kant.



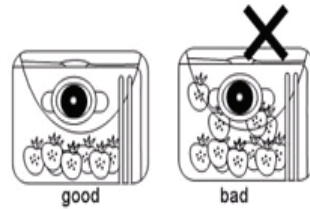
d. Sørg for, at lynlåsen ikke ligger på drypbakken men befinder sig indenfor forseglingsområdet.



e. Kontrollér, at posen dækker posesensoren.



f. Madvarer må ikke befinde sig i forseglingsområdet eller komme i kontakt med vakuumforseglerens låg.



Grundprincipper for Vakuumforsegling

Vakuumforsegling er en storartet metode til bevaring af madens kvalitet.

Vakuumforseglerens kompakte størrelse og enknapsbetjening gør, at opgaven udføres legende let.

Vakuumforsegling kan ikke anvendes i stedet for køling eller frysning.

Fødevarer, der normalt kræver opbevaring i køleskab (under 4°C) eller i fryser (-17°C), skal stadig enten køles eller fryses efter vakuumforsegling. Vakuumforsegling hjælper med bevaring af fødevarernes smag, farve og tekstur. Forseglingen kan standse væksten af visse bakterier og gæringsprocesser. Vakuumforsegling kan ikke anvendes i stedet for henkogning eller konservering.

En vakuumforsegler kan ikke rette op på eller genoplive madvarer, der er blevet for gamle.

Undlad at servere eller indtage madvarer, hvis lugt, tekstur eller udseende angiver, at maden ikke længere er i orden.

Frysning

Vakuumforsegling nedsætter dannelsen af fryseskader, da luften fjernes fra posen. Der er andre måder, hvorpå fødevarernes levetid i fryseren kan forlænges.

Placering

Temperaturen bagest i fryseren er mere konstant end temperaturen nær lågen. Følsomme fødevarer, der nemt tør op, skal altid placeres bagest i fryseren.

Optøning af madvarer

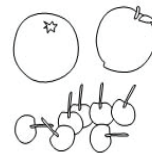
Det bedste resultat opnås, hvis fødevarerne står i køleskabet, mens de tør op. Du bør aldrig tør råt kød, fisk, mælkeprodukter eller fjerkræ ved stuetemperatur. Optøning i mikrobølgeovn kan påvirke tekturen i fødevarerne. Hvis du anvender en mikrobølgeovn til optøningen, bør fødevarerne tilberedes straks efter optøningen for at forhindre bakterievækst.

Vakuumforsegling af supper og saucer

Hvis du vil vakuumforsegle supper eller saucer, skal du hælde væsken i vakuumposen, således at der er mindst 5 cm tomrum i toppen af posen. Du skal ikke vakuumforsegle på dette tidspunkt. Placer den fyldte pose opret i fryseren og lad væsken fryse. Tag posen med den frosne væske ud af fryseren og gennemfør vakuumforseglingen.

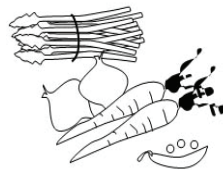
Frugt

Det bedste resultat opnås ved at fryse frugten inden vakuumforseglingen. Vask og tør frugten. Spred frugten ud på en bakke eller bageplade. Placer bagepladen i fryseren i ca. 2 timer, kom frugten i posen og gennemfør forseglingen.



Grøntsager

Frosne grøntsager bliver af og til sorte, hvis de ikke blanches inden frysningen. Til blanchering af grøntsager skal du fylde en 4-5 liters gryde med vand og bringe det i kog. Fyld desuden en stor skål med isvand og hav en si eller et dørslag parat. Kom grøntsagerne i det kogende vand og kog dem i det tidsrum, der angives i tabellen herunder. Grøntsagerne skal bevare deres farve og fremstå sprøde og "ikke nok". Tag grøntsagerne op af det kogende vand og hæld dem i isvandet, til de er helt kølet af. Hæld vandet fra grøntsagerne, tør dem om nødvendigt og kom dem i posen til vakuumforsegling.



Guide til blanchering af grøntsager

FØDEEMNE	BLANCHERINGSTID
Brocolibuketter - tilskårne	3-4 minutter
Gulerødder - afhænger af størrelse og modenhed	Tjek første gang efter 5 minutter
Blomkålsbuketter - tilskårne	3-4 minutter
Majskolber	6-10 minutter
Grønne bønner	3-4 minutter
Urter – friske	15 sekunder
Bladgrønt som f.eks. spinat eller bladbede	1-2 minutter
Ærter (bælgede)	1-1,5 minutter
Sugar Snap™ ærter	3-4 minutter
Sommersquash i skiver	3-4 minutter

Kål

Kål bør opbevares i fryseren fremfor køleskabet efter vakuumforseglingen, da de over tid afgiver gasser. Kål omfatter broccoli, kål og rosenkål, blomkål, glat og kruset grønkål, kålrabi, rutabaga og turnips.

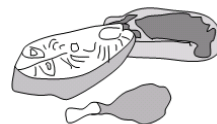
Champignon

Champignon skal kunne ånde og bør derfor aldrig forsegles i plastik. Den bedste holdbarhed for champignon opnås ved at placere dem i en brun papirpose og opbevare dem i køleskabet.



Kød, Fisk og Fjerkræ

Det bedste resultat opnås ved at vaske og forsigtigt duppe fjerkræ eller fisk tørt. Oksekød, kalv, lam og svinekød bør duppes tørt. Dette ekstra trin sparer tid, når du senere skal tilberede maden, og medvirker desuden til bevarelse af et godt fugtniveau og form. Du kan også lægge et stykke køkkenrulle i posen inden forseglingen til opsamling af overskydende fugt og kødsaft.



Dup råt kød med et stykke rent køkkenrulle, inden du forsegler det.

Pleje og vedligeholdelse

1. Drypbakke: Drypbakken kan tages ud af forsegleren. Bakken kan rengøres i varmt sæbevand eller i opvaskemaskinen.

a. Tryk på udløsertappen, når du vil tage drypbakken ud.



b. Tag bakken ud.



c. Tilbehøret til venstre kan gå i opvaskemaskinen. Tilbehøret til højre kan ikke.

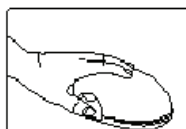


d. Hæld evt. væske ud, vask med opvaskemiddel eller sæt i opvaskemaskinen.



2. Det er bedst at opbevare forsegleren med låget ulåst. Dette tillader skum-trykpuderne at genvinde deres oprindelige form og størrelse.

Tryk på knappen for at låse låget op, inden du stiller vakuumsforsegleren væk. Derved holdes skum-trykpuderne i god form.



Fejlfinding

PROBLEM	TJEK FØLGENDE	LØSNING
Vakuumsforsegleren virker ikke. Der høres støj.	Drypbakken er tilstoppet.	Tag bakken ud og rengør den.
	Trykpuderne sidder i klemme.	Fjern evt. madrester fra forseglingsområdet og sæt posen i igen.
	Posen ligger ikke fladt og glat hen over forseglingsområdet.	Placér posen således, at der ikke er folder eller læg i forseglingsområdet.
	Lynlåsen er ikke korrekt lukket.	Luk lynlåsen sikkert. Kør fingrene hen over lynlåsen.
	Der mangler dele, eller dele er forkert sat i.	Samling af delene vises på side 21.
Vakuumsforsegleren virker ikke. Der høres ingen støj.	LED er tændt og lyser grønt.	Tilslut AC-adapteren.
	Posesensoren er aktiveret.	Flyt posen indenfor samme hul, således at posesensoren er dækket.
	Låget er lukket og låst.	Placér fingeren over prikkerne på forsegleren og skub nedad, indtil du hører et "klik".
Posen lækker.	Lynlåsen er ikke korrekt lukket.	Luk lynlåsen sikkert. Kør fingrene hen over lynlåsen.

Sikkerhedsforholdsregler:



For at nedsætte risikoen for elektrisk stød, må dette produkt, f.eks. når der kræves service, KUN åbnes af en autoriseret tekniker. Frakobl produktet stikkontakten og andet udstyr, hvis der opstår et problem. Udsæt ikke produktet for vand eller fugt.

Vedligeholdelse:

Produktet må kun rengøres med en tør klud.
Brug ikke opløsningsmidler eller slibende rengøringsmidler.

Garanti:

Ændringer og/eller modifikationer af produktet vil medføre bortfald af garantien. Vi fralægger os ethvert ansvar for skader forårsaget på grund af forkert brug af produktet.

Ansvarsfraskrivelse:

Design og specifikationer kan ændres uden varsel. Alle bomærker og produktnavne er varemærker eller registrerede varemærker tilhørende deres respektive ejere og anses herved som sådan.

Bemærk:



- Dette produkt skal afleveres på et passende affalds indsamlingspunkt. Bortskaf ikke dette produkt sammen med husholdningsaffald.
- For mere information, kontakt forhandleren eller den lokale myndighed der er ansvarlig for kontrol af affald.

NORSK

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Vennligst les alle instruksjoner nøye før du bruker den automatiske vakuumsforsegleren. Oppbevar instruksene på et trygt sted for fremtidig bruk.

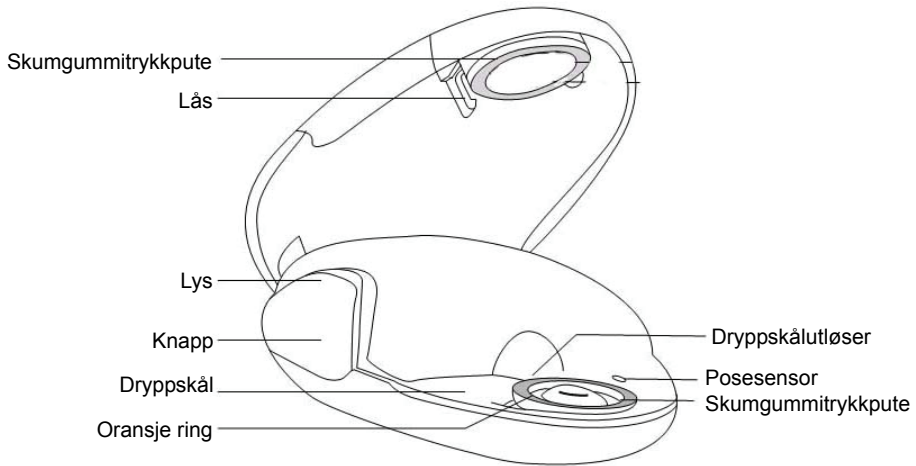
Når du bruker den automatiske vakuumsforsegleren bør alltid grunnleggende sikkerhetsforholdsregler følges, inkludert følgende:

Koble enheten fra strømforsyningen før reparasjon.

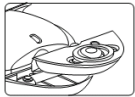
Plasser produktet og koble strømledningen til på en slik måte at det ikke veltes eller trækkes på. Kun bruk AC-adapteren som følger med enheten.

- 1) Kun bruk den automatiske vakuumsforsegleren til dens tiltenkte bruksområder.
- 2) For å beskytte deg selv mot risikoen for elektriske støt, ikke senk den automatiske vakuumsforsegleren i vann eller andre væsker.
- 3) Aldri dra i ledningen for å koble den fra uttaket. Hold i pluggen og dra for å koble fra. Ikke koble fra den automatiske vakuumsforsegleren mens den er i bruk.
- 4) Rengjør den automatiske vakuumsforseglerens ovale skumgummitrykkpute og dryppskål etter bruk med rått kjøtt for å unngå bakteriekontaminering.
- 5) Beskytt fingrene dine når du lukker lokket til den automatiske vakuumsforsegleren.
- 6) Hold poser unna barn og babyer.
- 7) Ikke la barn bruke den automatiske vakuumsforsegleren. Nøye tilsyn er nødvendig for et hvert apparat som brukes i nærheten av barn.
- 8) Kun bruk AC-adapteren som følger med den automatiske vakuumsforsegleren.
- 9) Dette apparatet anbefales kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet til noe annet enn dets tiltenkte bruksområder. Ikke bruk apparatet utendørs.

Bli kjent med den automatiske vakuumposegleren

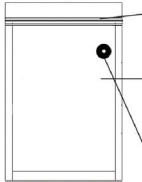


Dryppskål



Den automatiske vakuumposegleren har en antibakterie-dryppskål som vil holde en hver væske som har blitt vakuumpresst ut av posen. Dette lar den vakuumposegleren holde våt mat, som rått kjøtt og fisk. Den kan plasseres i oppvaskmaskinen for enkel rengjøring.

Posene

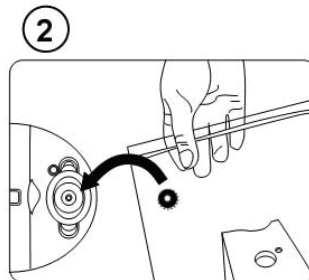
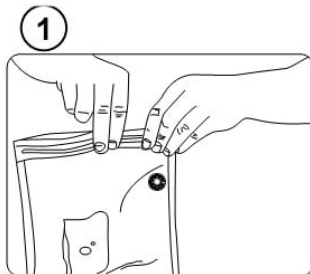


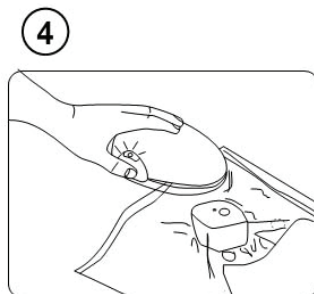
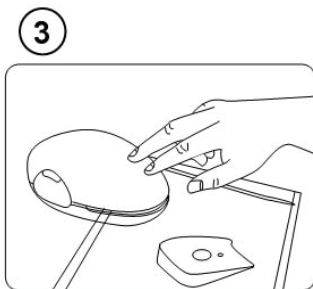
Glidelås: Posene har glidelåstopper for enkel tilgang til den ferske maten. Plasser maten din i posen og lukk glidelåsen.

Bruksområder: Posene kan brukes i kjøleskapet, fryseren og spiskammeret. Posene kan også brukes i mikrobølgeovnen og under småkoking.

Luftventil: Gir retningslinjer for justeringen av posen for vakuumposegling. Alltid juster ned den runde luftventilen på posen over skumgummitrykkputen på den automatiske vakuumposegleren for å sikre riktig justering.

Enkle begynnelsesteg





1.	Fyll posen og lukk den ordentlig (IKKE overfyll posen).
2.	Plasser posen flatt på den automatiske vakuumforsegleren, med den ovale skumgummitrykkputen i henhold til den runde luftventilen på posen. Merk deg: Den runde luftventilen MÅ vendes ned på den ovale skumgummitrykkputen for vakuumforsegling.
3.	Lukk lokket inntil det lukker seg på plass. Vakuumforseglingen vil starte automatisk.
4.	Trykk på knappen på siden av forsegleren for å løse ut lokket etter at lyset blinker grønt.

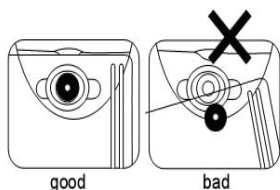
LYSSEKVENNS

Grønn	Oransje	Blinkende grønt
På	Vakuum og forsegling	Fullført

FARGEN PÅ LYSET INDIKERER FREMGANGEN TIL VAKUUMPROSESSEN.

Hurtigtips

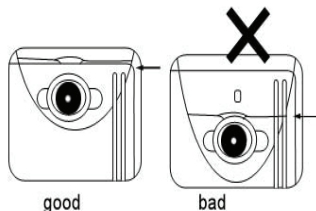
a. Bruk forseglingssirkelene og poseretningslinjene for å sikre at posene posisjoneres riktig hver gang.



b. Posisjoner posen slik at den er flat og glatt over forseglingsområdet.



c. Sørg for at posen er over dryppskålen og ikke strekker seg utover den.

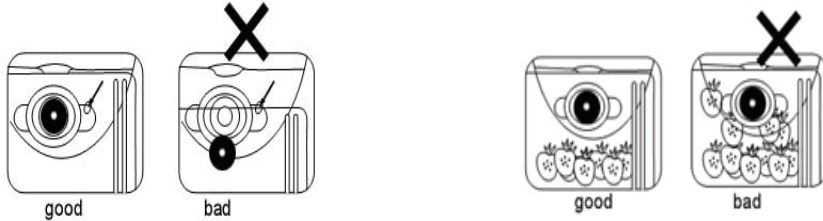


d. Sørg for at glidelåsen ikke er på skålen, men vakuumforseglet innenfor forseglingsområdet.



e. Kontroller at posen dekker posesensoren.

f. Mat bør ikke være i forseglingsområdet eller forstyrre med lokket til vakuumforsegleren.



Grunnleggende vakuumforsegling

Vakuumforsegling er en flott måte å bevare matens kvalitet på.

Vakuumforsegleren, med sin kompakte størrelse og enkle bruksmetode, gjør oppgaven enkel og hendig.

Vakuumforsegling er ikke tiltenkt å erstatte bruk av kjøleskap eller fryser.

Mat som normalt sett krever bruk av kjøleskap (under 40°F/4°C) eller fryseskap (0°F/-17°C), selv etter å ha blitt vakuumforseglet, bør fortsatt plasseres i kjøleskapet eller fryseren. Vakuumforsegling hjelper maten med å bevare smakene, fargene og konsistensen. Den stopper ikke nødvendigvis veksten av visse bakterier og gjær. Vakuumforsegling er ikke en erstatning for varmebevaring eller hermetisering.

Vakuumforseglere kan ikke gjenopprette eller gjenopplive mat som er utgått på dato.

Ikke server eller konsumer mat som har lukten, konsistensen eller utseende til mat som har utgått på dato.

Frysing

Vakuumforsegling hjelper til med å forhindre fryseskader ved å fjerne luften i posen. Det er andre måter å forlenge livet til mat i fryseren din.

Plassering

Baksiden i en fryser har en mer konstant temperatur enn områder i nærheten av døren. Delikat mat som lett tiner bør plasseres bak i fryseren.

Tining av mat

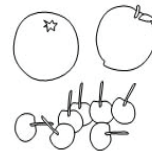
For best resultater, tin frossen mat i et kjøleskap. Aldri tin rått kjøtt, fisk, meieriprodukter eller fjærkre ved romtemperaturer. Tining i en mikrobølgeovn kan påvirke konsistensen til mat. Dersom du tiner mat i en mikrobølgeovn, start tilberedningen av maten rett etterpå for å forhindre eventuell bakterievekst.

Vakuumforsegling av supper og sauser

For å vakuumforsegle supper og sauser, hell væsken i en forseglingspose og la det være igjen minst 2" (5 cm) plass på toppen av posen. Ikke vakuumforsegle på dette stadiet. Plasser den fylte posen i fryseren og la væske fryses. Fjern den frosne posen og vakuumforsegle den.

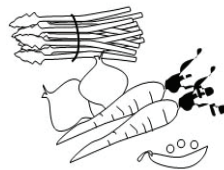
Frukt

For best resultater, frys frukten før vakuumforsegling. Vask og tørk frukten. Spre den deretter på et brett av et slag. Plasser brettet i fryseren i omtrent 2 timer, deretter overfør frukten til en forseglingspose og vakuumforsegle den.



Grønnsaker

Frosne grønnsaker blir noen ganger svarte dersom de ikke forvelles før frysing. For å forvelle grønnsaker, fyll en 4-5 liters gryte med vann og kok det opp. Fyll også en stor bolle med isvann og ha et dørs slag eller en sil for hånden. Legg grønnsakene i den kokende vannet og kok så lenge som det foreslås på neste side. Grønnsaker bør beholde en levende farge og forbli sprø og ikke "overkokt". Fjern grønnsakene fra den kokende vannet og legg dem i isvannet helt til de er fullstendig nedkjølet. Drener som det ser seg nødvendig, tørk og overfør til en forseglingspose for vakuumporsegling.



Forvellingsretningslinjer for grønnsaker

MAT	FORVELLINGSTID
Brokkolibuketter – trimmet	3-4 minutter
Gulrøtter – avhenger av størrelsen og modenheten	Sjekk etter 5 minutter
Blomkålbuketter – trimmet	3-4 minutter
Maiskolber	6-10 minutter
Grønne bønner	3-4 minutter
Urter - ferske	15 sekunder
Bladgrønnsaker, som spinat og bladete	1-2 minutter
Erter (med skall)	1-1,5 minutter
Sugar Snap™-erter	3-4 minutter
Skivet squash	3-4 minutter

Grønnsaker innen familien Cruciferae

Denne typen grønnsaker bør oppholdes i fryseren fremfor i kjøleskapet etter vakuumporsegling på grunn av gassene de avgir over tid. Disse grønnsaker inkluderer brokkoli, kål, rosenkål, blomkål, grønnkål, kålrabi, kålrot og neper.

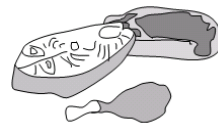
Sopp

Sopp behøver å puste og bør aldri forsegles i plastikk. Den beste måten å lagre sopp på er å plassere dem i en brun papirpose og oppbevare dem i kjøleskapet.



Kjøtt, fisk og fjærkre

For best resultater, vask og tørk fjærkreet eller fisken. Oksekjøtt, kalvekjøtt, lam og svin bør klappes tørt med forsiktighet. Dette ekstra steget hjelper deg med å spare tid når du er klar for å tilberede maten og hjelper også med å bevare gode fuktighetsnivåer og form. Du kan også plassere papirflak i posen før du forsegler den for å absorbere ekstra fuktighet og safter.



Bruk et rent tørkepapir for å klappe tørr rått kjøtt før forsegling.

Stell og vedlikehold

1. Dryppskål: Dryppskålen kan fjernes fra forsegleren. Den kan rengjøres i varmt, såpete vann eller i oppvaskmaskinen.

a. Trykk på utløserknappen for å koble fra dryppskålen.



b. Fjern dekslet til skålen.



c. Elementene til venstre kan vaskes i oppvaskmaskinen. Elementene på høyre side kan ikke det.

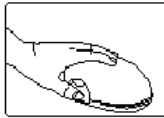


d. Hell ut væsker, vask med oppvaskmiddel eller plasser i oppvaskmaskinen.



2. Det er best å lagre forsegleren med lokket av. Dette lar skumgummitrykkputene å gjenopprette sin opprinnelige form og størrelse.

Trykk på knappen for å låse opp lokket før du lagrer vakuumforsegleren. Dette hjelper til med å bevare skumgummitputene i god form.



Problemløsning

PROBLEM	KONTROLLERINGSELEMENTER	LØSNING
Vakuumforsegleren fungerer ikke. Det er støy tilstede.	Dryppskålen er tett.	Fjern skålen og rengjør den.
	Trykkputene er blokkert.	Fjern all mat som er i forseglingsområdet og reposisjoner posen.
	Posen er ikke flat og glatt over forseglingsområdet.	Reposisjoner posen slik at det ikke er noen rynker eller folder i forseglingsområdet.
	Glidelåsen er ikke ordentlig lukket.	Lukk glidelåsen ordentlig. Klem fingrene dine langs glidelåstoppen.
	Det mangler deler eller de er installerte på feil vis.	Monter delene som illustrert på side 21.
Vakuumforsegleren fungerer ikke. Støy er ikke tilstede.	LED er på og av fargen grønn.	Plugg i AC-adapteren.
	Posesensoren er aktivert.	Reposisjoner posen ved å bruke samme hull, slik at posesensoren er dekket.
	Lokket er lukket og låst.	Plasser fingeren din over prikkene på forsegleren og trykk ned inntil du hører et "klikk".
Posen lekker.	Glidelåsen er ikke ordentlig lukket.	Lukk glidelåsen ordentlig. Klem fingrene dine langs glidelåstoppen.

Sikkerhetsforhåndsregler:



For å redusere faren for strømstøt, skal dette produktet BARE åpnes av en autorisert tekniker når vedlikehold er nødvendig. Koble produktet fra strømmen og annet utstyr dersom et problem oppstår. Ikke utsett produktet for vann eller fuktighet.

Vedlikehold:

Rengjør produktet kun med en tørr klut.
Ikke bruk rensedmidler eller skuremidler.

Garanti:

Eventuelle endringer og/eller modifikasjoner av produkter opphever garantien. Vi tar ikke ansvar for skade som forårsakes av ukorrekt bruk av dette produktet.

Ansvarsfraskrivelse:

Utforming og spesifikasjoner kan endres uten forhåndsvarsel. Alle logoer, merker og produktnavn er varemerker eller registrerte varemerker til de respektive eierne, og skal behandles som dette.

Forsiktig:



- Dette produktet må avhendes på egnede oppsamlingssteder. Du må ikke avhende dette produktet som husholdningsavfall.
- Ta kontakt med leverandøren eller lokale myndigheter hvis du ønsker mer informasjon om avhending.

РУССКИЙ

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

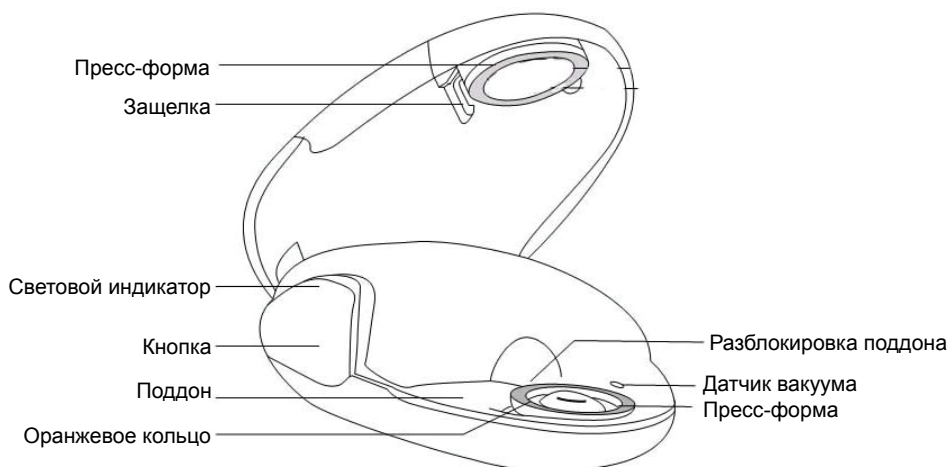
Пожалуйста, внимательно прочтите все указания до того, как впервые начать использование прибора для вакуумной упаковки. Храните это руководство в надежном месте, чтоб обратиться к нему в случае необходимости.

Во время использования прибора для вакуумной упаковки необходимо всегда следовать указаниям по безопасности, которые включают в себя следующие положения:
Отключите устройство от сети перед обслуживанием.

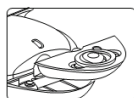
Поместите в прибор продукт и подсоедините сетевой шнур таким образом, чтобы прибор не опрокинулся. Используйте только поставляемый в комплекте с прибором адаптер переменного тока.

- 1) Используйте прибор для вакуумной упаковки продуктов исключительно по назначению.
- 2) Чтобы защитить себя от опасности поражения электрическим током, не погружайте прибор для вакуумной упаковки в воду или другие жидкости.
- 3) Никогда не дергайте за шнур, чтобы выдернуть его из розетки. Возьмитесь за вилку и потяните ее, чтобы отсоединить прибор от сети. Не выдергивайте вилку из розетки во время работы прибора для вакуумной упаковки.
- 4) Очищайте овальную пресс-форму прибора для вакуумной упаковки и поддон после упаковывания сырого мяса, чтобы предотвратить бактериальное заражение.
- 5) Будьте осторожны, чтобы не прищемить пальцы при закрытии крышки прибора для вакуумной упаковки.
- 6) Держите пакеты подальше от младенцев и детей.
- 7) Не позволяйте детям использовать прибор для вакуумной упаковки. Если прибор используется рядом с детьми, тщательно следите за ними.
- 8) Используйте только адаптер переменного тока, поставляемый с прибором для вакуумной упаковки.
- 9) Данный прибор рекомендуется только для домашнего использования. Не используйте данный прибор не по назначению. Не используйте на улице.

Компоненты прибора для вакуумной упаковки

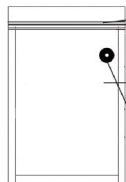


Поддон



Прибор для вакуумной упаковки оснащен антибактериальным поддоном, который задерживает всю жидкость, выделяющуюся под воздействием вакуума. Это позволяет герметизировать влажные продукты, такие как сырое мясо и рыба. Для вашего удобства данный прибор можно мыть в посудомоечной машине.

Пакеты

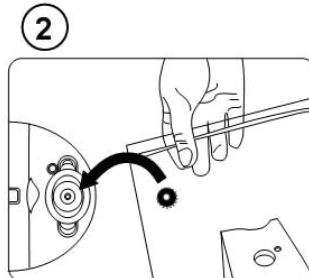
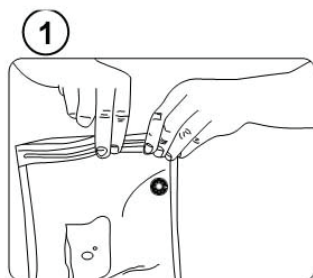


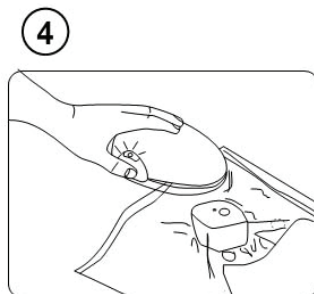
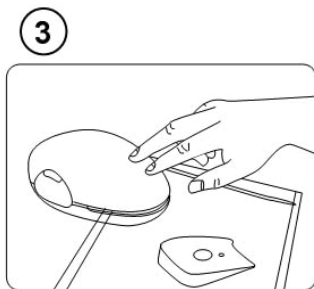
Застежка-молния: У пакетов есть молния, что позволяет легко и в любое время получить свежие продукты. Поместите продукты в пакет и плотно закройте молнию.

Использование: Пакеты можно использовать в холодильнике, морозилке и кладовой. Пакеты также можно использовать в микроволновой печи и погружать в кипящую на медленном огне воду.

Воздушный клапан: Предоставляет указатель, помогающий выровнять пакет для вакуумной герметизации. Всегда выравнивайте круглый воздушный клапан на лицевой стороне пакета над пресс-формой на приборе для вакуумной упаковки, чтобы обеспечить надлежащее размещение.

Простые шаги для начала работы





1.	Наполните пакет и надежно закройте (НЕ переполняйте пакет).
2.	Разместите пакет на приборе для вакуумной упаковки, соответствующим образом совместив пресс-форму с круглым воздушным клапаном на пакете. Обратите внимание: Круглый воздушный клапан ДОЛЖЕН быть перевернут по отношению к овальной пресс-форме вниз для создания вакуумной упаковки.
3.	Закрывайте крышку, пока она не защелкнется. Вакуумная герметизация начнется автоматически.
4.	Нажмите кнопку сбоку прибора, чтобы открыть крышку после того, как загорится зеленый свет.

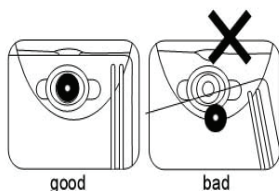
СВЕТОВЫЕ ИНДИКАТОРЫ

Зеленый	Оранжевый	Мигающий зеленый
Включено	Вакуумная герметизация и скрепление	Готово

ЦВЕТ СВЕТОВОГО ИНДИКАТОРА УКАЗЫВАЕТ НА СТАДИЮ ПРОЦЕССА ВАКУУМНОЙ ГЕРМЕТИЗАЦИИ.

Советы

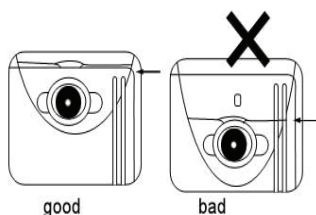
а. Обращайте внимание на круги упаковки и указатели на пакетах, чтобы всегда правильно размещать пакет.



б. Разместите пакет на месте спая и выровняйте его.



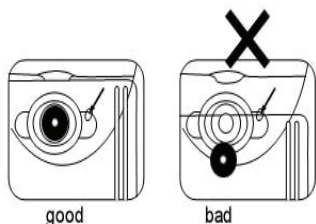
в. Удостоверьтесь, что пакет расположен на поддоне и не выходит за его пределы.



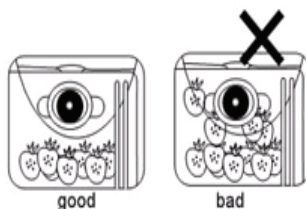
г. Проверьте, что молния не на поддоне, но запаивается в пределах участка спая.



д. Удостоверьтесь, что пакет перекрывает датчик вакуума.



е. Продукты не должны находиться в месте спая или мешать закрытию крышки прибора для вакуумной упаковки.



Основы вакуумной герметизации

Создание вакуумной упаковки – это отличный способ сохранить продукты.

Благодаря своему небольшому размеру и управлению в одно касание, прибор для вакуумной упаковки удобен и легко справляется со своей задачей.

Вакуумная герметизация не заменяет охлаждение или заморозку.

Даже если продукты, которые обычно требуют охлаждения (ниже 40°F/4°C) или заморозки (0°F/-17°C), помещены в вакуумную упаковку, они все равно должны быть охлаждены или заморожены. Вакуумная упаковка помогает продуктам сохранить их аромат, цвет и структуру. Она не может остановить рост некоторых бактерий и дрожжевое брожение. Вакуумная упаковка не заменяет хранение посредством термообработки или консервирования.

Прибор для создания вакуумной упаковки не может вернуть былую свежесть или качество старым продуктам.

Не подавайте на стол и не употребляйте продукты, запах, структура или внешний вид которых говорит о том, что они пропали.

Заморозка

Вакуумная упаковка предотвращает морозный ожог, благодаря откачке воздуха в пакете. Существуют другие способы продления срока годности продуктов в морозилке.

Размещение

В глубине морозилки температура более постоянная, чем на дверце. Чувствительные продукты, которые могут быстро растаять, должны храниться в глубине морозилки.

Размораживание продуктов

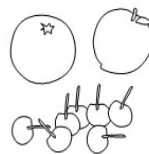
Для достижения лучших результатов, размораживайте продукты в холодильнике. Никогда не размораживайте сырое мясо, рыбу, молочные продукты или птицу при комнатной температуре. Размораживание в микроволновой печи может повлиять на структуру продуктов. При разморозке в микроволновой печи, начните приготовление сразу же после разморозки, чтобы предотвратить рост бактерий.

Вакуумная герметизация супов и соусов

Для герметизации супов и соусов в вакуумную упаковку, налейте жидкость в пакет для вакуумной упаковки и оставьте сверху пакета как минимум 2" (5см) места. Не герметизируйте упаковку в этом месте. Разместите наполненный мешок в морозилке в вертикальном положении и дайте жидкости заморозиться. Выньте замороженный пакет и загерметизируйте его.

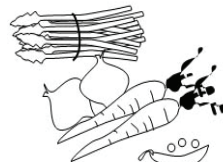
Фрукты

Для достижения лучших результатов заморозьте фрукты перед герметизацией в вакуумную упаковку. Помойте и высушите фрукты. Затем разложите на поддоне или противне. Поместите противень примерно на 2 часа в морозильник, затем переложите фрукты в пакет и герметизируйте.



Овощи

Замороженные овощи иногда темнеют, если перед заморозкой их не обварить. Чтобы обварить овощи, наполните кастрюлю емкостью в 4-5 кварт (4-5 литров) водой и доведите до кипения. Также заполните большую миску ледяной водой и возьмите дуршлаг или сито. Добавьте овощи в кипящую воду и варите то количество времени, которое предложено на следующей странице. Овощи должны сохранить яркий цвет, оставаясь хрустящими и «недоваренными». Выньте овощи из кипящей воды и опустите в ледяную воду до полного охлаждения. Слейте воду, протрите и поместите овощи в пакет для вакуумной упаковки.



Руководство по варке овощей

ПРОДУКТ	ВРЕМЯ ВАРКИ
Срезанные цветы брокколи	3-4 минуты
Морковь – зависит от размера и степени зрелости	Начните проверять через 5 минут
Срезанные цветы цветной капусты	3-4 минуты
Кукуруза в початках	6-10 минут
Стручковая фасоль	3-4 минуты
Свежие травы	15 секунд
Листовая зелень, такая как шпинат или листовая свекла	1-2 минуты
Горох (чищенный)	1-1,5 минуты
Sugar Snap™ горох	3-4 минуты
Порезанная тыква	3-4 минуты

Крестоцветные овощи

После вакуумной герметизации крестоцветные овощи должны храниться в морозильной камере, а не в холодильнике, из-за газов, которые они со временем выбрасывают. Это такие овощи как брокколи, капуста и брюссельская капуста, цветная капуста, листовая капуста, кормовая капуста, кольраби, брюква и репа.

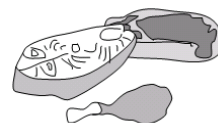
Грибы

Грибы должны дышать и их никогда нельзя герметично упаковывать в пластик. Для хранения грибов их лучше всего поместить в коричневый бумажный пакет для бутербродов и держать в холодильнике.



Мясо, рыба и птица

Для достижения лучших результатов, промойте и слегка промокните птицу или рыбу. Говядину, телятину, баранину и свинину нужно промокнуть насухо. Этот дополнительный шаг сэкономит ваше время во время готовки, а также поможет сохранить оптимальный уровень влажности и форму. Вы также можете поместить в мешок бумажное



полотенце перед вакуумной герметизацией. Оно впитает избыточную влагу и соки.

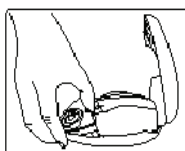


Используйте чистое бумажное полотенце, чтобы промокнуть сырое мясо перед вакуумной герметизацией.

Уход и обслуживание

1. Поддон: Поддон можно убрать из прибора для вакуумной упаковки. Его можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.

а. Нажмите механизм разблокировки, чтобы снять поддон.



б. Снимите крышку поддона.



в. Элементы, изображенные слева, можно мыть в посудомоечной машине. Элементы, изображенные справа, мыть в посудомоечной машине нельзя.

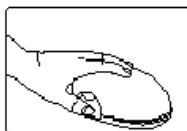


г. Вылейте жидкости, вымойте со средством для мытья посуды или поместите в посудомоечную машину.



2. Лучше хранить прибор для вакуумной упаковки с разблокированной крышкой. Это позволяет пресс-форме сохранять свою естественную форму и размер.

Нажмите кнопку, чтобы разблокировать крышку перед хранением прибора для вакуумной упаковки. Это поможет сохранить пресс-форму в хорошей форме.



Поиск и устранение неисправностей

ПРОБЛЕМА	ЧТО НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ	РЕШЕНИЕ
Прибор для вакуумной упаковки не работает. Есть шум.	Поддон засорен.	Выньте поддон и очистите его.
	Пресс-формы закупорены.	Очистите участок срая от еды и снова разместите пакет.
	Пакет не разглажен на участке срая.	Разместите пакет так, чтоб на участке срая не было складок или сборок.

ПРОБЛЕМА	ЧТО НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ	РЕШЕНИЕ
	Молния закрыта не плотно.	Закройте молнию плотно. Придавите пальцами верх молнии.
	Элементы отсутствуют или установлены некорректно.	Соберите элементы, как показано на странице 21.
Прибор для вакуумной упаковки не работает. Шума нет.	Светодиодный индикатор горит зеленым цветом.	Вставьте адаптер переменного тока.
	Датчик вакуума задействован.	Переместите мешок, используя то же отверстие, так чтобы датчик вакуума был закрыт.
	Крышка закрыта и заблокирована.	Положите палец на точки прибора для вакуумной упаковки и нажмите, пока не услышите щелчок.
Мешок течет.	Молния закрыта не плотно.	Закройте молнию плотно. Придавите пальцами верх молнии.

Меры безопасности:



Для снижения риска поражения электрическим током, если потребуется техническое обслуживание, то это устройство должно быть открыто ТОЛЬКО уполномоченным техническим специалистом. Отключите устройство от сети и другого оборудования, если возникнут проблемы. Не допускайте воздействия воды или влаги.

Техническое обслуживание:

Очищайте устройство только сухой тканью.

Не производите очистку, используя растворители или абразивы.

Гарантия:

Любые изменения и / или модификации устройства приведут к аннулированию прав пользователя на гарантийное обслуживание. Мы не несем ответственности за ущерб, понесенный вследствие неправильного использования этого продукта.

Оговорки:

Дизайн и технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Все логотипы брендов и названия продуктов являются товарными знаками или зарегистрированными торговыми марками их соответствующих владельцев и следовательно признаются таковыми.

Внимание:



- Это устройство предназначено для отдельного сбора в соответствующем пункте сбора отходов. Не выбрасывайте это устройство вместе с бытовыми отходами.
- Для получения дополнительной информации обратитесь к продавцу или в местный орган власти, ответственный за утилизацию отходов.



**Declaration of conformity / Konformitätserklärung / Déclaration de conformité /
Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità / Declaración de conformidad /
Megfelelőségi nyilatkozat / Yhdenmukaisuusvakuutus / Överensstämelseförklaring /
Prohlášení o shodě / Declarație de conformitate / Δήλωση συμφωνίας /
Overensstemmelse erklæring / Overensstemmelse forklaring / Заявление о соответствии**

We, / Wir, / Nous, / Wij, / Questa società, / La empresa infrascrita, / Mi, / Me, / Vi, / Společnost, / Noi, /
Εμείς / Мы,
Nedis B.V., De Tweeling 28, 5215MC, 's-Hertogenbosch
The Netherlands / Niederlande / Pays Bas / Nederland / Paesi Bassi / Paises Bajos / Hollandia /
Alankomaat / Holland / Nizozemí / Olanda / Ολλανδία / Нидерланды
Tel. / Tél / Puh / Τηλ. / Ten.: 0031 73 5991055
Email / Couriel / Sähköposti / e-post: info@nedis.com

Declare that product: / erklären, dass das Produkt: / Déclarons que le produit: / verklaren dat het
product: / Dichiaro che il prodotto: / Declara que el producto: / Kijelentjük, hogy a termék, amelynek: /
Vakuutamme, että: / Intygar att produkten: / prohlašuje, že výrobek: / Declarăm că acest produs: /
Δηλώνουμε ότι το προϊόν: / Erklærer at produktet: / Forsikrer at produktet: / Заявляем, что продукт:

Brand: / Marke: / Marque: / Merknaam: / Marca: / Márkaja: / Merkki: / Märke: / Značka: / Мάρκα: /
Mærke: / Merke: / Марка: **KÖNIG ELECTRONIC**

Model: / Modell: / Modèle: / Modello: / Modelo: / Τίτρυσα: / Malli: / Μοντέλο: / Модель: **HC-VS10**

Description: Automatic Vacuum Sealer
Beschreibung: Automatik Vakuumierer
Description: Emballeuse sous vide automatique
Omschrijving: Automatische Vacuum Sealer
Descrizione: Macchina per sottovuoto automatica
Descripción: Sellador de vacío automático
Megnevezése: Automatikus vákuumzáró
Kuvaus: Automaattinen ilmatiivis suljin
Beskrivning: Automatisk vakuumförpackare
Popis: Automatická vakuová balíčka potravín
Descriere: Aparat automat de vidat și sigilat
Περιγραφή: Αυτόματη συσκευή αεροστεγούς σφράγισης
Beskrivelse: Automatisk vakuumforsegler
Beskrivelse: Automatisk vakuumforsegler
Описание: Автоматическая вакуум-закаточная машина

Is in conformity with the following standards: / den følgende Standards entspricht: / est conforme aux
normes suivantes: / in overeenstemming met de volgende normen is: / è conforme ai seguenti
standard: / es conforme a las siguientes normas: / Megfelel az alábbi szabványoknak: / Täyttää
seuraavat standardit: / Överensstämmer med följande standarder: / splňuje následující normy: / Este în
conformitate cu următoarele standarde: / Συμμορφώνεται με τις ακόλουθες προδιαγραφές: /
Overensstemmelse med følgende standarder: / Overensstemmer med følgende standarder: /
Соответствует следующим стандартам:

EN 62233 :2008

EN 60335-1 :2002+A1 :2004+A11 :2004+A2 :2006+A12 :2006+A13 :2008+A14 :2010

EN 55014-1:2006+A1:2009

EN 61000-3-2:2006+A1:2009+A2:2009

EN 61000-3-3:2008

EN 55014-2:1997+A1:2001+A2:2008

EN 61000-4-2:2009
EN 61000-4-3:2006
EN 61000-4-4:2004+A1:2010
EN 61000-4-5:2006
EN 61000-4-6:2009
EN 61000-4-8:2010
EN 61000-4-11:2004


EU Directive(s) / EG-Richtlinie(n) / Directive(s) EU / EU richtlijn(en) / Direttiva(e) EU / Directiva(s) UE / EU direktívák / EU Toimintaohje(et) / Eu Direktiv(en) / Směrnice EU / Directiva(e) UE / Οδηγία(ες) της ΕΕ / EU direktiv(er) / EU-direktiv(ene): / Директива(ы) EC: **2006/95/EC, 2004/108/EC**

's-Hertogenbosch, **21-12-2012**

Mr. / Hr. / M. / Dhr. / Sig. / Sr. D. / Úr / Mr. / Herr. / Pan / Dl. / K. / Hr. /

Herr: / Г-н: **Victor Hoynck van Papendrecht**

Chief Operating Officer (CEO) / Geschäftsführer / Chef des operations / Operationeel Directeur / Responsabile Operativo / Director de Operaciones / Üzemviteli Igazgató / Käyttöpäällikkö / Driftschef / Provozní ředitel / Director principal / Γενικός Διευθυντής Επιχειρήσεων / Chief Operating Officer / Administrerende Driftsdirektør / Директор по производству
Copyright ©


Mr. Victor Hoynck van Papendrecht
CEO