

LUND

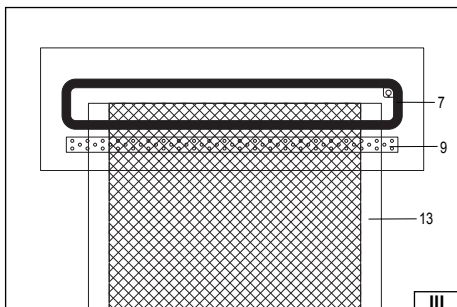
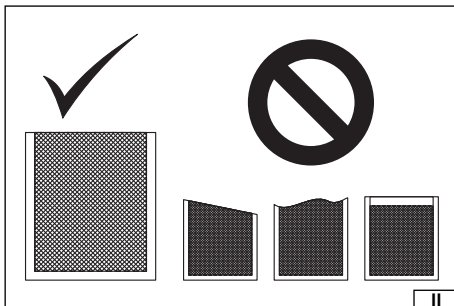
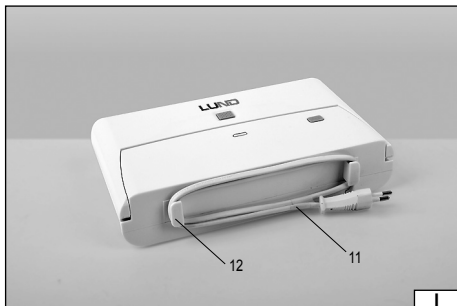
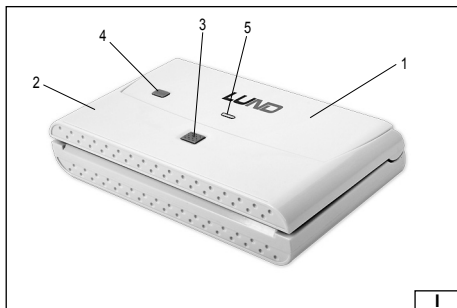
67880

PL PAKOWARKA PRÓŻNIOWA
GB VACUUM SEALER
RO APARAT DE VIDAT



CE

I N S T R U K C J A O R Y G I N A L N A



PL

1. obudowa
2. pokrywa
3. przycisk zatrzasku pokrywy
4. przycisk zgrzewania
5. lampka kontrolna
6. uszczelka górna
7. uszczelka dolna
8. uszczelka paska grzewczego
9. pasek grzewczy
10. włącznik bezpieczeństwa
11. kabel zasilający z wtyczką
12. uchwyt kabla
13. worek

GB

1. housing
2. cover
3. cover latch button
4. welding button
5. control lamp
6. upper gasket
7. lower gasket
8. gasket of the heating strip
9. heating strip
10. safety switch
11. power cable with plug
12. cable handle
13. bag

RO

1. carcasa
2. capac
3. butonul de blocare a capacului
4. butonul de sudare
5. lampa de control
6. garniture de etansare superioara
7. garniture de etansare inferioara
8. garniture benzii de incalzire
9. banda de incalzire
10. intrerupator de siguranta
11. cablu de alimentare cu stecher
12. suport cablu de alimentare
13. punga

CHARAKTERYSTYKA URZĄDZENIA

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

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

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

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

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

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

WYPOSAŻENIE

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

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

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

PRZESTRZEGAĆ PONIŻSZYCH INSTRUKCJI

Nie należy korzystać z urządzenia w środowisku o zwiększonym ryzyku wybuchu, zawierającym palne ciecze, gazy lub opary.

Urządzenie należy ustawiać na płaskich, równych i twardych powierzchniach. Podczas wyboru miejsca ustawienia należy wziąć pod uwagę miejsce potrzebne na worek. Worek nie może zwiisać z pakowarki, powinien leżeć na tym samym podłożu co pakowarka. W przeciwnym wypadku worek może się wyslizgnąć z uchwytu zgrzewarki.

Nie stawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła lub ognia.

Pakowarka posiada możliwość zwinięcia kabla zasilającego we wgłębieniu na spodzie obudowy lub z tyłu obudowy. Przed każdym użyciem należy całkowicie rozwinąć kabel zasilający.

Urządzenie należy podłączać tylko do sieci elektrycznej o napięciu i częstotliwości widocznych na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wtyczka kabla zasilającego musi pasować do gniazdka sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Nie wolno stosować żadnych adapterów w celu przystosowania wtyczki do gniazdka. Niemodyfikowana wtyczka pasująca do gniazdka zmniejsza ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Po każdym wykorzystaniu należy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazda sieciowego.

Unikać kontaktu z uziemionymi powierzchniami takimi jak rury, grzejniki i chłodziarki. Uziemienie ciała zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do pracy wewnątrz pomieszczeń. Nie należy narażać urządzenia na kontakt z opadami atmosferycznymi lub wilgocią. Woda i wilgoć, która dostanie się do wnętrza urządzenia zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. Nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy.

Nie przeciążać kabla zasilającego. Nie używać kabla zasilającego do noszenia, podłączania i odłączania wtyczki od gniazdka sieciowego. Unikać kontaktu kabla zasilającego z ciepłem, olejami, ostrymi krawędziami i ruchomymi elementami. Uszkodzenie kabla zasilającego zwiększa ryzyko porażenia prądem elektrycznym. W przypadku uszkodzenia kabla zasilającego (np. przecięcie, stopienie izolacji) należy natychmiast odłączyć wtyczkę kabla od gniazdka, a następnie przekazać produkt do autoryzowanego zakładu naprawczego. Zabronione jest użytkowanie urządzenia z uszkodzonym kablem zasilającym. Zabroniona jest naprawa kabla zasilającego, kabel musi zostać wymieniony na nowy w autoryzowanym punkcie serwisowym. W przypadku stosowania przedłużaczy, należy stosować przedłużacze o parametrach zasilania takich jak widoczne na tabliczce znamionowej urządzenia. Przekrój żył przedłużacza powinien być nie mniejszy niż przekrój żył kabla zasilającego urządzenia. Należy to sprawdzić na izolacji kabla zasilającego i przedłużacza lub zwrócić się do producenta urządzenia i / lub przedłużacza.

W przypadku zauważenia uszkodzenia jakiegokolwiek części urządzenia zabronione jest jego dalsze użytkowanie. W takim przypadku należy urządzenie przekazać do autoryzowanego punktu serwisowego.

Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości urządzenia, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji urządzenia.

Urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku domowego. Po wykonaniu pakowania 20 worków należy pozostawić urządzenie na 25 minut. Należy także odczekać ok. 20 sekund pomiędzy każdym pakowaniem. W tym czasie należy odłączyć wtyczkę kabla

zasilającego od gniazdka sieciowego.

W przypadku przecięcia termicznego produkt może się samoczynnie wyłączyć. Należy wtedy odłączyć wtyczkę kabla zasilającego od gniazdka sieciowego i odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

Pakowanie próżniowe

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

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

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

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

Położyć worek tak aby znajdował się nad paskiem grzewczym, a jego krawędź przeznaczona do zgrzania znajdowała się całkowicie wewnątrz uszczelki pokrywy (III). Wyrównać obie ścianki worka tak, aby nie tworzyły się załamania, zagięcia lub zmarszczki. Podłączyć urządzenie do zasilania. Zamknąć pokrywę, docisnąć i przytrzymać. Proces odsysania powietrza oraz zgrzewania rozpocznie się samoczynnie, co będzie sygnalizowane zaświeceniem się lampki na obudowie urządzenia.

Po zakończeniu procesu pakowania, lampka wyłączy się. Należy wtedy odłączyć urządzenie od zasilania, odblokować zatrzask pokrywy, naciskając przycisk zatrzasku. Unieść pokrywę i usunąć worek z zapakowanym produktem.

UWAGA! Pasek grzewczy może być gorący. Należy unikać jego dotykania podczas wyjmowania worka z urządzenia.

Przycisk zgrzewania „Seal”

Przycisk należy użyć w przypadku pakowania delikatnych produktów lub produktów zawierających płyny. Naciśnięcie tego przycisku przerywa proces odsysania powietrza i rozpoczyna zgrzewanie. Jeżeli w trakcie pakowania zostanie zaobserwowana niepożądana deformacja pakowanego produktu lub płyny obecne w produkcie zaczną być zasysane przez pakowarkę należy nacisnąć przycisk zgrzewania oznaczony „Seal”.

Postępowanie w przypadku nieprawidłowej pracy urządzenia

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

Porady dotyczące pakowania próżniowego żywności

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

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

Najlepsze rezultaty można osiągnąć w przypadku pakowania próżniowego świeżej żywności. Jeżeli jakość żywności się po-

garsza, pakowanie próżniowe może opóźnić ten proces, ale nigdy go nie zatrzyma. Bakterie beztlenowe oraz mikroorganizmy mogące działać w środowisku o niskiej zawartości tlenu nadal mają wpływ na pogorszenie się jakości żywności.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

KONSERWACJA I PRZECHOWYWANIE

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

UWAGA! Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w innym płynie. Nie stosować ściernych środków czyszczących. Obudowę urządzenia wyczyścić za pomocą miękkiej tkaniny zwilżonej roztworem wody i łagodnego środka czyszczącego. Powycierać do sucha. Jeżeli wnętrze urządzenia zostało zanieczyszczone, np. żywnością, należy oczyścić je za pomocą miękkiej tkaniny lub ręcznika papierowego. Uszczelki oraz pasek grzewczy czyścić tylko za pomocą miękkiej tkaniny zwilżonej roztworem wody i łagodnego środka czyszczącego. Unikać nadmiernego nacisku podczas czyszczenia. Użycie ostrych przedmiotów do czyszczenia może zniszczyć pasek grzewczy lub uszczelki.

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

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

PARAMETRY TECHNICZNE

Parametr	Jednostka miary	Wartość
Numer katalogowy		67880
Napięcie znamionowe	[V]	~230
Częstotliwość znamionowa	[Hz]	50
Moc znamionowa	[W]	140
Klasa ochrony elektrycznej		II
Stopień ochrony obudowy (IP)		IPX0
Maks. szerokość worka	[cm]	22
Przepływ powietrza	[l/min]	11
Wytwarzane podciśnienie	[kPa]	-40 ÷ -60
Wymiary zewnętrzne (szer. x gł. x wys.)	[mm]	260 x 160 x 55
Masa	[kg]	0,8



Przeczytać instrukcję



Druga klasa bezpieczeństwa elektrycznego



OCHRONA ŚRODOWISKA

Symbol wskazujący na selektywne zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyte urządzenia elektryczne są surowcami wtórnymi - nie wolno wyrzucać ich do pojemników na odpady domowe, ponieważ zawierają substancje niebezpieczne dla zdrowia ludzkiego i środowiska! Prosimy o aktywną pomoc w oszczędnym gospodarowaniu zasobami naturalnymi i ochronie środowiska naturalnego przez przekazanie zużytego urządzenia do punktu składowania zużytych urządzeń elektrycznych. Aby ograniczyć ilość usuwanych odpadów konieczne jest ich ponowne użycie, recykling lub odzysk w innej formie.

MACHINE SPECIFICATION

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

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

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

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

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

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

EQUIPMENT

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW

Do not use the device in an environment of increased risk of explosion, which is containing flammable liquids, gases, or vapours.

Set the device on a flat, even and hard surface. When selecting the place for placement, consider the space needed for a bag. The bag may not hang out from the packaging machine, it should lie on the same ground as packaging machine. Otherwise, the bag may be slip out from the handle of welding device.

Do not place the device near sources of heat or fire.

Packaging machine has the ability to roll in the power cable to the slot on the bottom or on back of the housing. Before each use you should completely unroll the power cable.

Connect the unit only to the mains of voltage and frequency shown on the rating plate of the device.

Power cable plug must fit into the wall outlet. It is forbidden to modify the plug. Do not use any adapters in order to adapt the plug to the outlet. The unmodified plug, which fits the outlet, reduces the risk of electric shock.

After each use, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet.

Avoid contact with earthed surfaces such as pipes, radiators and refrigerators. The earthing of body increases the risk of electric shock.

The device designed for indoors operation only. Do not expose the device to humidity or precipitation. Water and moisture that gets inside the device, it increases the risk of electric shock. Do not immerse the device in water or any other liquid.

Do not overload power cable. It is forbidden to use the power cable to carry out, connect and disconnect the plug from wall outlet. Avoid contact of the supply cable with heat, oil, sharp edges and moving parts. Damaged cable increases the risk of an electric shock. In the event of damage to the power cable (for example, the cutting, melting of insulation), you should immediately disconnect the plug from the wall outlet, and then pass the product to the authorized repairing service. It is forbidden to use the device with a damaged hose. It is prohibited to repair the power cable, the cable must be replaced with a new one at the authorized service point. In the case of the use of extension cables, extension cables should be used with such power supply parameters as these shown on the nameplate of the appliance. Cross section of the extension cable wires should be not smaller than the cross section of the wires of device power cable. It is necessary to check the insulation of power cable and extension cable or ask the manufacturer of the device and/or of the extension cable.

If you notice damage to any part of the equipment, its further use is forbidden. In this case, the device must be submitted to an authorized service center.

The device may be used by children, who are at least 8 years old and by persons with reduced physical and mental capabilities, and by persons who lack of experience and knowledge of the appliance, it is provided the supervision or instruction concerning the use of appliance in a safe way, so that the associated risks would be understood. Children should not play with the device. Children without supervision should not carry out the cleaning and maintenance of the device.

The device designed for domestic operation only. After the packing of 20 bags the device should be left for 25 minutes. You should also wait approximately 20 seconds between each packaging. After each use, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet.

In the case of thermal overload the product can automatically turn off. Then you should disconnect the power cable from a mains outlet and allow the device to cool down.

OPERATION OF THE DEVICE

Vacuum packaging

ATTENTION! During all the preparatory activities, you should disconnect the power cable plug from a mains outlet.

Raise the cover of device. If the cover is closed by the latch, you should push it, unlock the cover, and then lift it. Inside the device there is a safety switch that will let you run the device only when the cover is closed properly. It should not be pushed when the cover is opened, it is forbidden to block the safety switch.

Bag must be prepared for use in the packaging machine. Use only special bags, intended only for use in vacuum packaging machines. The bag can be cut by adjusting its size to the product to be packed. Keep in mind that the three edges of the bag should always be factory-welded and the trimmed edge should be even (II) and not wider than the maximum width of bags listed in the table. Choosing the bag size, make sure that there remains of at least 5 cm of the bag from edge to the product to be packed.

Put the bag so that it was over heating strip and its edge, which is designed to be welded, is completely inside the cover seal (III). Align both sides of the bag so as not to create a bends, folds or wrinkles. Connect the device to mains. Close the cover and press it. The process of air suction and welding will start automatically, which will be indicated by a lightning up the light on the device housing.

After the end of packing process, the indicator light turns off. You must then disconnect the device from the power source, unlock latch by pressing the cover latch button. Lift the cover and remove the bag with packed product.

ATTENTION! Heating strip may be hot. You should avoid touching it when you remove the bag from machine.

Welding „Seal“ button

Use the button for packaging sensitive products or products which are containing liquids. Pressing this button aborts the process of air suction and starts the process of welding. If, in the course of packaging it will be observed undesirable deformation of the packaged product or liquids, which are present in the product, will be sucked in by the packaging machine, you should press the welding button marked as "Seal".

The proceedings in the case of device malfunction

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

Tips on vacuum packaging of food

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MAINTENANCE AND STORAGE

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

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

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

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

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

TECHNICAL PARAMETERS

Parameter	Unit	Value
Catalog number		67880
Rated voltage	[V]	230 AC
Rated frequency	[Hz]	50
Rated power	[W]	140
Electric protection class		II
Degree of the housing protection (IP)		IPX0
Max. width of the bag	[cm]	22
Airflow	[l/min]	11
Produced vacuum	[kPa]	-40 ÷ -60
External dimensions (width x depth x height)	[mm]	260 x 160 x 55
Weight	[kg]	0.8



Read the operating instruction



Second class of insulation



ENVIRONMENTAL PROTECTION

Correct disposal of this product: This marking shown on the product and its literature indicates this kind of product mustn't be disposed with household wastes at the end of its working life in order to prevent possible harm to the environment or human health. Therefore the customers is invited to supply to the correct disposal, differentiating this product from other types of refusals and recycle it in responsible way, in order to re - use this components. The customer therefore is invited to contact the local supplier office for the relative information to the differentiated collection and the recycling of this type of product.

SPECIFICAȚIA APARATULUI

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

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

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

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

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

ECHIPAMENT

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

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

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

RESPECTAȚI INSTRUCȚIUNILE URMĂTOARE

Nu folosiți aparatul într-un mediu cu risc crescut de explozie, cu lichide, gaze sau vapori inflamabili.

Așezați aparatul pe suprafețe plane, netede și tari. La alegerea poziției, luați în considerare spațiul necesar pentru pungă. Punga nu trebuie să atârne în afara aparatului de ambalat, trebuie să fie la același nivel cu aparatul. În caz contrar poate aluneca afară din aparat.

Nu puneți aparatul lângă surse de căldură sau foc.

Aparatul are posibilitatea de a rula cablul de alimentare în fanta carcasei. Înainte de fiecare utilizare, trebuie să derulați complet cablul de alimentare.

Conectați aparatul doar la rețele cu tensiunea și frecvența indicate pe placa de identificare a aparatului.

Ștecherul de la cablul de alimentare trebuie să se potrivească în priză din perete. Este interzisă modificarea cablului. Nu folosiți adaptoare pentru introducerea ștecherului în priză.

Cablul nemodificat, care se potrivește în priză, reduce riscul de electrocutare.

După fiecare utilizare, scoateți cablul din priză.

Evitați contactul cu suprafețe împănțate, de exemplu conducte, radiatoare și frigidere. Prin împănțarea corpului crește riscul de electrocutare.

Aparatul este destinat doar utilizării la interior. Nu expuneți aparatul la umiditate sau precipitații. Apa și umezeala care intră în interiorul aparatului cresc riscul de electrocutare. Nu cufundați aparatul în apă sau alt lichid.

Nu suprasolicitați cablul electric. Este interzis să folosiți cablul pentru a căra a, pentru conectarea și scoaterea din priză. Evitați contactul cablului de alimentare cu căldura, uleiul, muchile ascuțite și piesele în mișcare. Cablurile deteriorate cresc riscul de electrocutare. În cazul unui cablu electric deteriorat (de exemplu cu izolația tăiată sau topită), trebuie să deconectați imediat ștecherul din priză și să dați aparatul la un service autorizat pentru remediere. Este interzisă utilizarea aparatului cu cablul deteriorat. Este interzis să reparați cablul electric, acesta trebuie înlocuit cu unul nou la punctul de service autorizat. În cazul utilizării unor prelungitoare, ele trebuie să aibă aceiași parametri ca cei de pe placa de identificare a aparatului. Secțiunea conductorilor prelungitorului trebuie să nu fie mai mică decât secțiunea cablului aparatului. Este necesar să verificați izolația cablului și a prelungitorului sau să consultați producătorul aparatului și/sau al prelungitorului.

Dacă observați orice deteriorare la vreo parte a echipamentului, este interzisă utilizarea sa în continuare. În cazul acesta, aparatul trebuie dat la un service autorizat pentru reparare.

Aparatul poate folosit de copii în vârstă de minim 8 ani și de persoane cu capacități fizice și mentale reduse și de persoane fără experiență și cunoștințe despre aparat dacă ele sunt supravegheate sau instruite în legătură cu utilizarea aparatului în condiții de siguranță, astfel încât să fie înțelese riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Copiii nesupravegheați nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.

Aparatul este destinat doar utilizării casnice. După ambalarea a 20 de pungi, aparatul trebuie lăsat să se răcească 25 de minute. De asemenea, trebuie să așteptați 20 de secunde între două ambalări.

După fiecare utilizare, deconectați cablul de la priză!

În cazul suprasolicitării termice, aparatul se oprește automat. Atunci trebuie să deconectați cablul electric din priză și să lăsați aparatul să se răcească.

FUNCȚIONAREA APARATULUI

Ambalarea sub vid

ATENȚIE! În timpul operațiilor pregătitoare, trebuie să scoateți cablul din priză.

Ridicați capacul aparatului. Dacă este prins cu un zăvor, împingeți-l, deblocați-l și apoi ridicați-l.

În interior este un întrerupător de siguranță care permite funcționarea aparatului doar cu capacul închis corect. El nu trebuie împins când capacul este deschis, este interzisă blocarea întrerupătorului de siguranță.

Pungile trebuie pregătite pentru utilizarea în aparatul de vidat. Folosiți doar pungi speciale pentru aparate de vidat. Punga poate fi tăiată ajustându-i dimensiunea la produsul ambalat. Rețineți că trei margini ale pungi trebuie să fie întotdeauna lipite din fabrică și că marginea tăiată trebuie să fie uniformă (II) și nu mai lată decât lățimea maximă din tabel. La alegerea dimensiunii pungi asigurați-vă că rămân minim 5 cm de pungă de la margine la produsul ambalat.

Puneți punga astfel încât să stea peste banda de încălzire și marginea de lipit să fie complet în interiorul capacul (III). Aliniați ambele laturi ale pungi astfel încât să nu formeze îndoituri, cute. Conectați aparatul la rețea. Închideți capacul și apăsați. Procesul de aspirare a aerului și lipire începe automat, fiind indicat de aprinderea lămpii de pe carcasa aparatului.

După încheierea procesului de ambalare, lampa indicatoare se stinge. Atunci trebuie să deconectați aparatul de la alimentare, să deblocați zăvorul apăsând butonul capacului. Ridicați capacul și scoateți punga cu produsul ambalat.

ATENȚIE! Banda de încălzire poate fi fierbinte. Evitați atingerea ei la scoaterea pungi din aparat.

Butonul lipire „Seal” (Etanșare)

Folosiți butonul acesta pentru ambalarea produselor sensibile sau care conțin lichide. Prin apăsarea acestui buton se blochează procesul de aspirare a aerului și începe procesul de lipire. Dacă, în cursul ambalării, observați deformarea nedorită a produsului ambalat sau se aspiră în aparat lichide din produs, apăsați butonul marcat cu „Seal”.

Procedura în cazul funcționării incorecte

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

Sfaturi pentru ambalarea sub vid a alimentelor

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Înainte de ambalarea în vid a legumelor se recomandă să le blănșați. Blânșarea oprește acțiunea enzimelor care pot duce la

pierderea aromei, culorii și structurii. Pentru blanșare, cufundați legumele de ordinul zecilor de secunde în apă clocotită și apoi scoateți-le și cufundați-le în apă rece. Timpul de blanșare depinde de tipul de legume. Cu cât sunt mai fine și mai delicate, timpul de blanșare este mai scurt. Blanșarea se poate face și cu microunde sau abur.

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

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

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

ÎNȚEȚINERE ȘI DEPOZITARE

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

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

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

Înainte de conectarea aparatului la priză, asigurați-vă că toate piesele au fost curățate și uscate.

Închideți capacul dar fără a-l forța. Când folosiți aparatul se recomandă să nu forțați capacul. Garnitura aparatului se poate deforma la forțarea capacului, afectând funcționarea corectă și performanțele aparatului. Păstrați aparatul în loc uscat și ferit de soare. Protejați în timpul depozitării de accesul neautorizat, în special al copiilor. Păstrați aparatul în ambalajul livrat cu produsul.

PARAMETRI TEHNICI

Parametru	Unitate	Valori
Număr de catalog		67880
Tensiune nominală	V	230 AC
Frecvență nominală	Hz	50
Putere nominală	W	140
Clasa de protecție electrică		II
Grad de protecție a carcasei (IP)		IPX0
Lățimea maximă a pungii	mm	22
Debitul de aer	l/min	11
Vidul realizat	kPa	-40 ÷ -60
Dimensiuni externe când aparatul este gata de funcționare (lățime x adâncime x înălțime)	Mm	260 x 160 x 55
Greutatea	Kg	0.8



Citiți instrucțiunile de funcționare



Clasa 2 de izolație



PROTECȚIA MEDIULUI

Eliminarea corectă a produsului: Acest marcaj de pe produs și textul indică faptul că acest tip de produs nu trebuie eliminat cu deșeurile menajere la finalul ciclului de viață, pentru a preveni posibile efecte negative asupra mediului sau a sănătății umane. Prin urmare, clienții sunt rugați să asigure eliminarea corectă, separând acest produs de alte tipuri de deșeurile și să îl recicleze în mod responsabil pentru reutilizarea componentelor sale. Clienții sunt rugați să contacteze reprezentanța locală a furnizorului pentru informații în legătură cu colectarea separată și reciclarea acestui tip de produs.

