

305/15L



300748

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Németország

tel. +49 (0) 5258 971-0
fax.: +49 (0) 5258 971-120
Ügyfélszolgálat: +49 (0) 5258 971-197
www.bartscher.com



Kivitel: 3.0

Frissítve: 2024-05-08

Eredeti kezelési útmutató

1	Biztonság.....	2
1.1	Figyelmeztető jelzések magyarázata	2
1.2	Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	3
1.3	Rendeltetésszerű használat.....	5
1.4	Nem rendeltetésszerű használat	5
2	Általános információ	6
2.1	Felelőssége és garancia	6
2.2	Szerzői jog védelme.....	6
2.3	Megfelelősségi nyilatkozat	6
3	Szállítás, csomagolás és tárolás	7
3.1	Szállítási ellenőrzés	7
3.2	Csomagolás.....	7
3.3	Tárolás.....	7
4	Technikai adatok	8
4.1	Technikai adatok.....	8
4.2	A készülék részegységeinek leírása	9
4.3	Készülék funkciói	10
5	Üzembe helyezése és kezelés	11
5.1	Üzembe helyezés	11
5.2	A vákuumcsomagolás előnyei	12
5.3	A vákuumcsomagolás alapelvei.....	14
5.4	Használat.....	17
6	Tisztítás	27
6.1	Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok	27
6.2	Tisztítás	27
7	Lehetséges meghibásodások.....	28
8	Leselejtezés.....	30



Használat előtt olvassa el a használati útmutatót, és tartsa kéznél a készülék mellett!

A használati útmutató a készülék üzembe helyezésével, kezelésével, valamint karbantartásával kapcsolatos információkat tartalmaz, és tanácsokkal szolgál. Az ebben található tanácsok és előírások ismerete a készülék biztonságos és megfelelő használatának feltétele. Továbbá tartalmaz balesetekkel, előírásokkal, munkavédelemmel és jogi előírásokkal kapcsolatos információkat a termék használatával kapcsolatban.

A készülék üzembe helyezése előtt, különösen annak első elindításakor, át kell olvasni az alábbi kezelési utasítást, hogy elkerülje a személyi és tárgyi sérüléseket. A nem megfelelő használat sérüléshez vezethet.

Az alábbi kezelési útmutató a készülék szerves részét képezi és a készülék közvetlen közelében kell tárolni, és bármikor elérhetőnek kell lennie. Ha a készüléket átruházzák, mindenképpen tegyék a kezelési útmutatóval együtt.

1 Biztonság

A készülék a jelenlegi technikai elvárásoknak megfelelően lett legyártva. Mindemellett a készülék veszélyforrás lehet, ha nem megfelelően, vagy nem rendeltetés szerűen kerül használatra. Minden felhasználó, ki üzemelteti a készüléket, követnie kell az alábbi használati útmutatóban foglaltakat és be kell tartani a munkavédelmi előírásokat.

1.1 Figyelmeztető jelzések magyarázata

A fontos, biztonsággal kapcsolatos és a figyelmeztető jelzések az alábbi használati útmutatóban a megfelelő figyelmeztető jelzésekkel vannak ellátva. Ezen tanácsokat kötelezően be kell tartani a balesetek, tárgyi és személyi sérülések elkerülése érdekében.



VESZÉLY!

Az **VESZÉLY** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.



FIGYELMEZTETÉS!

A **FIGYELMEZTETÉS** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek közepes, vagy súlyos sérüléssel, vagy halállal járhat, ha nem kerül el ezeket.



VIGYÁZAT!

A **VIGYÁZAT** figyelmeztetés olyan lehetséges veszélyre figyelmeztet, melyek könnyű sérüléssel, vagy károsodással járhat, ha nem kerül el ezeket.

FIGYELEM!

A **FIGYELEM** figyelmeztetés a lehetséges tárgyi sérülésre figyelmeztet, mely akkor léphet fel, ha nem tartja be a megfelelő biztonsági előírásokat.

JÓ TANÁCS!

A **JÓ TANÁCS** szimbólum tájékoztatja a felhasználót a kezeléssel és tanácsokkal kapcsolatosan.

HU

1.2 Biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

Elektromos áram

- A túl magas hálózati feszültség, vagy a nem megfelelő bekötés elektromos áramütéssel járhat.
- A készülék csak akkor csatlakoztatható, ha az információs adattáblán szereplő adatok megfelelnek a hálózati feszültségnek.
- A rövidzárlat elkerüléséhez a készüléket száraz állapotban kell tartani.
- Ha a készülék üzemeltetésekor meghibásodás lép fel, azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Ne érintse a készülék csatlakozóját nedves kézzel.
- Soha ne fogja meg a készüléket, ha vízbe esett. Azonnal szüntesse meg a készülék áramellátását.
- Bármilyen javítás és a készülék burkolatának kinyitása csak szakképzet szerelő által és a megfelelő szerszámokkal történhet.
- Ne mozgassa a készüléket a hálózati vezetéknél fogva.

- Ne engedje, hogy a hálózati kábel hőforrással vagy éles éllel érintkezzen.
- A hálózati vezetékét ne törje meg, nyomja, vagy csomózza össze.
- A készülék hálózati vezetékét mindig tekerje ki teljesen.
- Soha ne állítsa a készüléket, vagy más tárgyakat a hálózati vezetékre.
- A készülék konnektorból való kihúzását mindig a csatlakozót megfogva tegye.
- Rendszeresen ellenőrizze, hogy a hálózati kábel nem sérült-e. Soha ne használja a készüléket, ha a kábel sérült. Ha a kábelen sérülésnyomok láthatók, a veszélyek elkerülése érdekében az ügyfélszolgálattal vagy képzett villanyszerelő szakemberrel ki kell cseréltetni.

Üzemeltetés csak felügyelet mellett

- A készüléket csak felügyelet mellett üzemeltesse.
- Mindig maradjon a készülék közvetlen közelében.

Kezelő személyzet

- A készülék csak betanított és megfelelően képzett személy által kezelhető.
- Ezen eszköt nem lehet olyan személyek (beleértve gyermekek) által üzemeltetni, akiknek korlátozott fizikai, érzékszervi, vagy mentális állapotuk van, valamint csak korlátozott tapasztalattal és/vagy korlátozott ismeretekkel rendelkeznek.
- A gyermekeket tartsa felügyelet alatt, hogy megbizonyosodjon, hogy nem játszanak, sem pedig indítják el a készüléket.

Nem rendeltetésszerű használat

- A nem rendeltetésszerű, vagy tiltott használat a készülék meghibásodásához vezethet.
- A készülék csak akkor használható, ha annak technikai állapota megfelelő, és lehetővé teszi a biztonságos működtetést.
- A készülék csak akkor használható, ha minden csatlakozás az előírásoknak megfelelően került kivitelezésre.
- A készüléket csak akkor szabad üzemeltetni, ha tiszta.
- Csak eredeti gyári cserealkatrészeket használjon. Soha ne végezzen a készüléken önállóan szerelést.
- Nem végezhető a készüléken változtatás, vagy beavatkozás.

1.3 Rendeltetésszerű használat

A készülék bármilyen egyéb célú és/vagy a normális rendeltetésszerű használattól eltérő használata nem megengedett, és ezen használat nem rendeltetésszerűnek tekinthető.

A következő használat minősül rendeltetésszerű használatnak:

- Megfelelő élelmiszerek vagy egyéb termékek vákuumcsomagolására és pácolására.

1.4 Nem rendeltetésszerű használat

A nem rendeltetésszerű használat komoly sérüléshez vezethet személyekben és tárgyokban a nem biztonságos elektromos feszültség, tűz, és magas hőmérséklet következtében. A készülék segítségével csak olyan munka végezhető, mely leírásra került ezen használati útmutatóban.

2 Általános információ

2.1 Felelőssége és garancia

A használati útmutatóban található információk a hatályos jogszabályok, a jelenlegi technikai tudás, valamint tervezői és mérnöki tapasztalatunk figyelembe vételével és többéves gyakorlatunk alapján lettek összeállítva. Különleges, egyedi rendelésű, vagy további opciókkal rendelkező modellnél, illetve a legfrisebb technikai újítások alkalmazása esetén a kapott készülék különleges esetekben eltérhet a leírástól és az ábráktól az ezen kezelési útmutatóban leírtaktól.

A gyártó nem vállal felelősséget az olyan károkért és üzemzavarokért, amelyek az alábbiak során keletkeztek:

- előírások nem betartása,
- nem rendeltetésszerű használat,
- a felhasználó által eszközölt műszaki módosítások,
- nem megengedett cserealkatrészek használata.

Fenntartjuk a jogot a terméken végrehajtott műszaki változtatások tekintetében, melyek a készülék felhasználói tulajdonságainak javítására és jobbá tételére irányulnak.

HU

2.2 Szerzői jog védelme

Eme használati útmutató valamint a benne foglalt szöveg, vázlatok, fényképek és más elemek a szerzői jog által védettek. A törvényes tulajdonos írásbeli engedélyének beszerzése nélkül tilos a használati útmutató egészének, illetve bármely elemének sokszorosítása bármely módon és bármely formában, valamint a felhasználása és/vagy harmadik személy felé való továbbítása. A fentiek megsértése esetén kártérítési felelősséggel tartozik. Fenntartjuk magunknak a jogot további kártérítési igény benyújtásához.

2.3 Megfelelőségi nyilatkozat

A készülék teljesíti a jelenlegi Európai Unió normákat és előírásokat. A fentieket WE Megfelelőségi Nyilatkozattal bizonyítjuk. Szükség esetén szívesen elküldjük Önöknek a megfelelő Megfelelőségi nyilatkozatot.

3 Szállítás, csomagolás és tárolás

3.1 Szállítási ellenőrzés

A készülék megérkezésekor haladéktalanul ellenőrizni kell, hogy a készülék és felszereltsége komplett-e és hogy nem sérült-e meg szállítás közben. Látható szállítási sérülés megállapításakor el kell utasítani a készülék átvételét, vagy feltételes átvételt kell tenni. A kézbesítő logisztikai cég szállítói / kézbesítési dokumentumán be kell jegyezni a sérülés leírását és reklamációt kell indítani. A rejtett sérülést közvetlenül annak felfedezését követően jelezni kell, mivel a kártérítési igényeket lejelenteni csak az adott reklamációs időn belül lehet kezdeményezni.

Bármely részegység, vagy alkatrész hiánya esetén kérjük vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálatlal.

3.2 Csomagolás

Kérjük ne dobja ki a készülék dobozát. Még szükség lehet rá a készülék tárolásakor, költöztetésekor illetve a szakszervizbe való szállításakor, amennyiben esetleg meghibásodás lépne fel.

A csomagolás és annak elemei újrafelhasználható anyagokból készültek. Részletezve ezek: zsákok és fóliák műanyagból, a csomagolás kartonpapírból.

A csomagolás megsemmisítésekor be kell tartani az adott ország előírásait. Az újjra felhasználható csomagoló anyagokat el kell juttatni újrafelhasználásra.

3.3 Tárolás

A csomagolás maradjon zárva a készülék beüzemeléséig, a tárolásakor pedig legyen figyelemmel a külső jelzésekre a tárolásra és a tárolási helyzetre vonatkozóan. A csomagolást csak az alábbi környezetben tárolja:

- zárt helyiségekben
- száraz és pormentes környezetben
- agresszív anyagoktól távol
- olyan helyen ahol nincs kitéve közvetlen napfénynek
- olyan helyen ahol nincs kitéve mechanikus sérülésnek.

Hosszabb ideig való tárolás esetén (több, mint három hónap) rendszeresen ellenőrizze a részesegységek és a csomagolás állapotát. Szükség esetén cserélje a csomagolást újra.

4 Technikai adatok

4.1 Technikai adatok

Megnevezés:	Vákuumzáró készülék 305/15L
Cikkszám:	300748
Anyag:	rozsdamentes acél, műanyag
Hegesztővarratok száma:	1
Hegesztőpálca hossza mm-ben	305
Vákuumszivattyú l/perc (m ³ /óra):	15
Maximális vákuum mbar-ban	-800
Szintekben állítható tömítési idő:	2
Csatlakozási érték:	0,13 kW 230 V 50 Hz
Méreték (szél x mély. x mag.) mm-ben:	400 x 180 x 92
Súly kg-ban:	2,5

A műszaki adatok módosításának jogát fenntartjuk!

Verzió / tulajdonságok

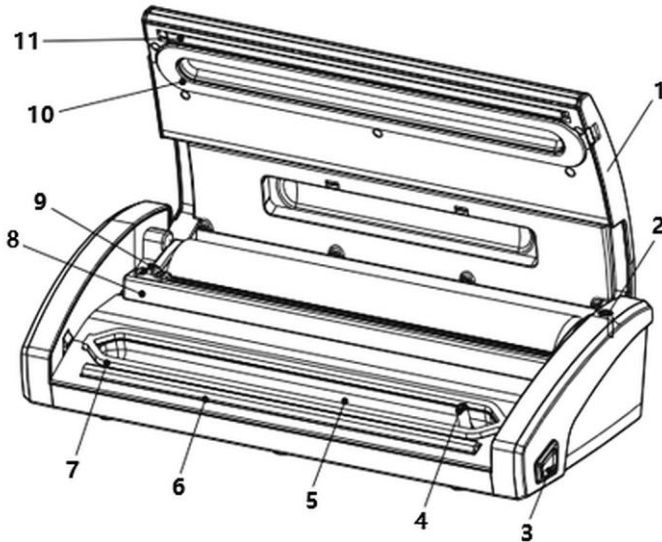
- Szín: ezüst
- Vákuumszabályozás: elektronikus
- Vákuumintenzitási lezárás szabályozható
- Funkció / Ellenőrző lámpák:
 - A vákuumcsomagolás és a lezárás kombinációja
 - Vákuumozás, kímélő és normális
 - Lezárás, nedves és száraz
 - Kézi hegesztés
 - Pácolás
 - Vákuumozás vákuumos tárolókkal
- A csomagban:
 - 1 tekercs vákuumfólia (szélesség 22 cm, hossz 3 m)
 - 1 tekercs vákuumfólia (szélesség 28 cm, hossz 3 m)
 - 1 összekötő tömlő (a külső vákuumozáshoz)

Technikai adatok

- **Fontos tudnivaló:**

Vákuumcsomagoláshoz csak bordázott (egyik oldalán bordázott) vákuumcsomagoló zsákokat használjon.

4.2 A készülék részegységeinek leírása



HU

1 Ábra

- | | |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 1. Burkolat | 2. Összekötő tömlő |
| 3. Kioldó kapcsolók (2x jobb és bal) | 4. Levegő vákuum nyílások |
| 5. Vákuum kamra | 6. Hegesztőrúd |
| 7. Alsó tömítés | 8. Vágómechanizmus |
| 9. Kés | 10. Felső tömítés |
| 11. Hegesztőpálcák | |

Kiegészítő tartozékok (nem képezik az alapfelszerelés részét!)

Fóiatekercs készlet vákuumcsomagolóhoz 220

2 tekercs fólia vákuumcsomagolóhoz

Egy henger szélessége: 22 cm

Henger hossza: 5 m

Méretetek: szél. 220 x mély. 40 x mag. 40 mm

Súly: 0,46 kg

Cikkszám: 300418



Filmtekercs készlet vákuumcsomagolóhoz 280

2 tekercs fólia vákuumcsomagolóhoz

Egy henger szélessége: 28 cm

Henger hossza: 5 m

Méretetek: szél. 280 x mély. 50 x mag. 50 mm

Súly: 0,512 kg

Cikkszám: 300419



Vákuumozó edények

Kapacitás: 1,5 liter

egymásba rakható

Szín: átlátszó, fehér

Anyaga: műanyag

Méretetek::

szél. 135 x mély. 135 x mag. 180 mm

Súly: 0,3 kg

Cikkszám: 300422



4.3 Készülék funkciói

A vákuumcsomagolót élelmiszerek vákuumcsomagolásához és pácolásához tervezték. A vákuumcsomagolási folyamat során a vákuumcsomagolt zsákból vagy tartályból levegőt szívnak ki, majd szorosan lezárják, megakadályozva vagy lelassítva az élelmiszerek romlását.

5 Üzembe helyezése és kezelés

5.1 Üzembe helyezés

Kicsomagolás / Beállítás

- Csomagolja ki a készüléket és távolítsa el az összes belső és külső csomagolóanyagot és a szállítási védőanyagot.



VIGYÁZAT!

Fulladásveszély!

Tegye elérhetetlenné gyermekek számára a csomagoló anyagokat, mint műanyag zacskók, hungarocell elemek.

- Ha a készüléken védőfólia található, azt el kell távolítani. A fóliát lassan távolítsa el, hogy ne hagyjon ragasztómaradványokat. Az esetleges ragasztómaradványokat távolítsa el megfelelő oldószerrel.
- Figyeljen rá, hogy ne sérüljön meg az adattábla, illetve a figyelmeztető jelzések a készüléken.
- **Soha** ne állítsa fel a készüléket vizes, vagy nedves környezetben.
- A berendezést úgy helyezze el, hogy a csatlakozó könnyen elérhető legyen a gyors lecsatlakoztatás érdekében, ha esetleg erre lenne szükség.
- A készüléket a következő tulajdonságokkal rendelkező felületen állítsa fel:
 - egyenes, megfelelő teherbírású, vízálló, száraz és magas hőmérsékletnek ellenálló
 - elég nagy, hogy sérülés nélkül dolgozhasson a készülékkel
 - könnyen megközelíthető
 - jó légcserével rendelkező.
- Elegendő távolságot kell tartani az asztal széleitől. A készülék felborulhat és leeshet.

Csatlakoztatás hálózatra

- Ellenőrizze, hogy a készülék technikai adatai (lsd.: adattábla) megegyeznek e a helyi elektromos hálózattal.
- Csatlakoztassa a készüléket egyes, megfelelő biztosítékkal rendelkező földelt dugaljba. Ne csatlakoztassa a készüléket több aljzatú konnektorba.
- A csatlakozó kábelt úgy helyezze el, hogy senki se léphessen rá, és el sem botolhasson benne.

5.2 A vákuumcsomagolás előnyei

Vákuumos csomagolás esetén, a levegő elszívása után a fólia zacskó, vagy a tároló hermetikusan lezáródnak, ezáltal az élelmiszerek megromlásának folyamata leáll, vagy lelassul. A vákuumos csomagolásnak köszönhetően az élelmiszerek tárolási ideje háromszorosára, vagy akár ötszörösére nő. Mindemellett az ízek és a vitaminok megmaradnak.

Az élelmiszerek ily módon védettek a száradástól, oxidációtól, baktériumoktól és penésztől.

A vákuum alkalmazásával végzett csomagolás egy olyan tartósító folyamat, mely friss élelmiszerekhez ajánlott és alacsony hőmérséklettel kell összekötni, azaz a vákuum segítségével csomagolt terméket hűtőben, mélyhűtőben vagy fagyaszóban kell tárolni a legjobb eredmény elérése érdekében.

Az ily módon tartósított élelmiszereket jelentősen hosszabb ideig lehet tárolni, mint a hasonló, nem vákuumcsomagolt termékeket, melyek szavatossági ideje csak néhány óra, vagy néhány nap.

A vákuumos csomagolást a munkaszervezés és az egészségesebb ételtartósítás, valamint pénz megtakarítás céljából alkalmazandó.

- Alkalmazható speciális események esetén,
 - élelmiszerek vákuumos csomagolásához, hogy ily módon hosszabbítsa meg szavatossági idejüket,
 - ételek előzetes előkészítéséhez egy hétre előre,
 - saláták, zöldségek és fűszerek hosszabb tárolásához (ropogósak és frissek maradnak);
- a mélyhűtőben több szabad hely marad;
- az élelmiszerek védelmet kapnak a száradástól és oxidálódástól;
- ezzel a módszerrel gyorsan és tartósan lehet pácolni (elég 20 perc a vákuumban);
- ezzel a módszerrel újra csomagolhatók a húskészítmények, kolbászok, vagy sajtok, melyek korábban már vákuumcsomagoltak voltak (az íz megmarad);
- pénzt takaríthat meg, mivel minden maradék gond nélkül tárolható és későbbi időpontban felhasználható;
- minden típusú zöldség és gyümölcs megvásárolható a szezonban, vákuumosan csomagolható és így hosszabb ideig tárolható.

JÓ TANÁCS!

Az alábbi táblázatban megadott minden információ hozzávetőleges érték, mely a csomagolás kifogástalan állapotától és az élelmiszerek alap minőségi tulajdonságaitól függenek.

FIGYELMEZTETÉS!

Üzembe helyezése és kezelés

A romlásra hajlamos termékeket tárolja fagyaszóban vagy hűtőben.

A vákuumos csomagolás meghosszabbítja az élelmiszerek tartósságát, de nem készít belőlük „konzervet”, azaz szobahőmérsékleten tartós terméket.

A termékek tárolásának ideje

	vákuumcsomagolás nélkül	vákuumcsomagolással
Hűtött élelmiszerek (5+/-2°C)		
Vörös hús	3 - 4 nap	8 - 9 nap
Fehér hús	2 - 3 nap	6 - 9 nap
Egész hal	1 - 3 nap	4 - 5 nap
Vadhúsok	2 - 3 nap	5 - 7 nap
Felvágottak	7 - 15 nap	25 - 40 nap
Szeletelt felvágottak	4 - 6 nap	20 - 25 nap
Lágy sajtok	5 - 7 nap	14 - 20 nap
Kemény és félkemény sajtok	15 - 20 nap	25 - 60 nap
Zöldség	1 - 3 nap	7 - 10 nap
Gyümölcs	5 - 7 nap	14 - 20 nap
Főtt és hűtött élelmiszerek (5+/-2°C)		
Zöldségpürék és levesek	2 - 3 nap	8 - 10 nap
Lisztos termékek és rizottó	2 - 3 nap	6 - 8 nap
Főtt és sült húsok	3 - 5 nap	10 - 15 nap
Töltött sütemények (tejszínnel és gyümölcscsel)	2 - 3 nap	6 - 8 nap
Olaj a fritőzökhöz	10 - 15 nap	25 - 40 nap
Fagyasztott élelmiszerek (-18 +/-2°C)		
Hús	4 - 6 hónap	15 - 20 hónap
Halak	3 - 4 hónap	10 - 12 hónap
Zöldségek	8 - 10 hónap	18 - 24 hónap

	vákuumcsomagolás nélkül	vákuumcsomagolással
Szobahőmérsékletű (25+/-2°C) élelmiszerek		
Kenyér	1 - 2 nap	6 - 8 nap
Csomagolt sütemények	4 - 6 hónap	12 hónap
Lisztes termékek	5 - 6 hónap	12 hónap
Rizs	5 - 6 hónap	12 hónap
Liszt	4 - 5 hónap	12 hónap
Aszalt gyümölcsök	3 - 4 hónap	12 hónap
Őrölt kávé	2 - 3 hónap	12 hónap
Tea	5 - 6 hónap	12 hónap
Fagyasztva szárított termékek	1 - 2 hónap	12 hónap
Tejpor	1 - 2 hónap	12 hónap

5.3 A vákuumcsomagolás alapelvei

Fontos tanácsok

- Alaposan mossa meg a kezét, az összes eszközt és munkapultot, melyeket az élelmiszerek vágásához és vákuumos csomagolásához fog használni.
- Az élelmiszerek feldolgozása során lehetőség szerint használjon kesztyűt.
- Vákuumos csomagoláshoz kizárólag friss élelmiszereket alkalmazzon.
- A vákuumos csomagolás után haladéktalanul tegye a romlandó ételeket hűtőbe, vagy fagyasztóba, ne hagyja őket túl sok ideig szobahőmérsékleten.
- Egyenletesen helyezze el a vákuumcsomagokat a hűtőben vagy fagyasztóban, hogy megkönnyítse a gyors fagyasztást.
- A csomagolásból kivett élelmiszereket feltétlenül el kell fogyasztani az eredeti csomagoláson megadott szavatossági idő lejárta előtt.
- A vákuumos csomagolás meghosszabbítja a száraz élelmiszerek tárolási idejét. A magas zsírtartalmú termékek gyorsabban avasodnak, ha oxigén és hő éri őket. A vákuumcsomagolás meghosszabbítja a mogyorófélék, kókuszreszelék és gabona tárolási idejét. Tárolja hűvös és száraz helyen.
- A vákuumcsomagolás nem hosszabbítja meg az olyan zöldségek és gyümölcsök tárolási idejét, mint banán, alma, vagy burgonya, kivéve abban az esetben, ha vákuumos csomagolás előtt megpucolja őket.

Üzembe helyezése és kezelés

- Bizonyos típusú zöldségek, mint a brokkoli, karfiol, vagy káposzta, a vákuumos csomagolás után gázt bocsátanak ki. Ezért ezeket a zöldségeket vákuumos csomagolás előtt blansírozni és fagyasztani kell.
- A vákuumcsomagolásból kivett élelmiszerek ismételt vákuumos csomagolásához a hűtött termékek kibontás utáni szabályait kell betartani, hogy az ismételt tárolás biztonságos legyen.
- Haladéktalanul el kell fogyasztani a gyorsan romló ételeket, melyeket korábban már melegítettek, felengedtek, vagy kivettek a hűtőből. Ne fogyasszák azokat az ételeket, melyek több órán keresztül levegőn voltak; főleg, ha azok sűrű szósszal készültek és vákuumos csomagolásban, vagy levegőmentes környezetben voltak tárolva.
- A puha és érzékeny termékeket (halak, szamóca, stb.) előzetesen le kell fagyasztani egy éjszakán keresztül. Az előzetes fagyasztás után, az ételeket vákuumosan csomagolhatja és végleg elhelyezheti a fagyasztóban.

FIGYELMEZTETÉS!

A vákuumos csomagolás nem helyettesíti a fagyasztást, vagy mélyfagyasztást. Minden romlandó élelmiszert, mely a vákuumos csomagolás előtt fagyasztást igényel, le kell hűteni és fagyasztani a vákuumos csomagolás után is.

Vákuumos csomagolás fagyasztóban való tároláshoz

- Helyes tárolás esetén a berendezés segít tartósítani az élelmiszerek frissességét. Az élelmiszereket lehetőleg friss állapotban kell csomagolni.
- Az érzékeny élelmiszerek, vagy azok, melyeknek meg kell őrizniük az alakjukat és külsejüket, a friss élelmiszer csomagolása közben megsérülhetnek. Az érzékeny termékeket, mint hús, halak, szamóca, szendvicsek, stb. előzetesen le kell fagyasztani.

24 órán keresztül fagyaszthatók, mielőtt megjelenik a fagyás. Az élelmiszerek előzetes fagyasztása után be lehet őket csomagolni vákuumosan zacskókba és hosszabb ideig tárolhatja fagyasztóban, hogy megőrizték a csomagolt élelmiszerek ízét és tápértékét.

- A folyékony élelmiszerek vákuumos csomagolásához, mint levesek, egytálételek, vagy rakott ételek, először fagyassza le őket rakott ételekhez szolgáló formában, vagy tálban, majd csomagolja őket vákuumosan és tárolja fagyasztott állapotban a fagyasztóban.
- A friss zöldségeket mossa meg, vagy hámozza meg, és a vákuumos csomagolás előtt röviden blansírozza őket forrásban lévő vízben (esetleg forrázza le mikro-hullámú sütőben), de úgy, hogy őrizze meg a zöldségek feszségét és ne hagyja, hogy szétfőjenek. Lehűlés után csomagolja vákuumosan tetszőleges adagokban.
- Nem fagyasztott termékek csomagolásához vegyen kb. 5 cm-rel töb fóliát, hogy így módon kompenzálja az ételek tágulását fagyasztott állapotban. Tegye a húst

vagy halat papírtörőre és csomagolja be vákuumosan a zacskóba a papírtörővel együtt. Ennek köszönhetően az ételből származó nedv beszívódik.

- Olyan ételek vákuumos csomagolása előtt, mint pita, palacsinta, vagy hamburger, az egyes darabokat válassza el sütőpapírral vagy étel fóliával. Ez megkönnyíti az egyes darabok kivételét és a többi tárolandó étel ismételt hermetikus lezárását.

Vákuumos csomagolás hűtőben való tároláshoz

- Az ételeket korábban elkészítheti megfelelő adagokban és vákuumosan csomagolva tárolhatja a hűtőben, majd szükség esetén melegítheti azokat.

Vákuumos csomagolás éléskamrában való tároláshoz

- A vákuumos csomagolás előnyös lehet olyan élelmiszerek esetén is, melyek szobahőmérsékleten tárolhatók (kávé, liszt, lisztes termékek, cukor, stb.). Amennyiben ezeket a termékeket néhány napig nem használja, például, ha elutazik nyaralni, biztosítsa őket vákuumos csomagolás segítségével. Ez lehetővé teszi megtartani frissességüket, egyben megvédi őket a szobahőmérséklet hatásával, valamint gombákkal, penésszel és rovarokkal szemben.

HU

Vákuumzacskóba csomagolt élelmiszerek felolvasztása

- Olyan vákuumosan csomagolt élelmiszereket, mint húsok, halak, gyümölcsök és zöldségek, valamint egyéb érzékeny ételeket lassan, a hűtő legalacsonyabb polcán lehet felolvasztani.
- Kenyeret és pitát szobahőmérsékleten olvasszon fel.
- Leveseket és egyéb folyékony ételeket melegítsen meg közvetlenül a vákuumzacskóban meleg vizes fürdőben, míg teljesen felmelegszik. Szobahőmérsékleten történő felolvasztásra, vagy víz fürdőben történő melegítés esetén vágja meg a vákuumzacskó egyik szegletét, hogy csökkentse a vákuumot és lehetővé tegye a pára eltávolítását.
- Az ételeket röviddel a felolvasztás után kell elfogyasztani. Soha ne fagyassza újra az ételeket.

Kicsomagolt élelmiszerek újbóli vákuumos csomagolása

- Számos élelmiszer, mint például a sajtok, húskészítmények a kereskedelmi forgalomban vákuumcsomagolásban kerülnek eladásra. A hasonló élelmiszerek felbontása után is meg lehet őrizni ízüket és frissességüket az újbóli, vákuumzacskóban történő csomagolás által.

FIGYELMEZTETÉS!

A kicsomagolt élelmiszereket mindig az eredeti csomagoláson szereplő szavatossági idő lejártá előtt kell elfogyasztani. Az újbóli vákuumos

csomagolás után a terméket a maximális figyelem és higiénia mellett kell tárolni.

Vákuumos csomagolással kapcsolatos tanácsok

- Az éles oldalakkal vagy alakkal rendelkező élelmiszerek, pl. csontok, száraztészta vákuumos csomagolása közben az ilyen helyeket tömje ki papírtörkövel, hogy elkerülje a zacskó sérülését.
- Ahhoz, hogy a vákuumos csomagolás közben a törékeny élelmiszerek, mint pl. piskóták, sütemények ne morzsálódjanak, tárolásukhoz használjon tárolóedényeket.
- A vákuumos csomagolás számos különböző tárgy védelmét biztosítja. Kempingben tisztán és szárazon lehet tartani fontos dolgokat, pl. gyufa vagy ruhák. Pipadohányt hosszabb ideig lehet tárolni. Az ezüst és egyéb gyűjteményekhez tartozó tárgyak mattosodását, különböző lerakódásokat meg lehet gátolni vákuumos csomagolás segítségével.

5.4 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Kézsérülések, amelyeket a kézfej vagy az ujjak fedél és vákuumkamra közé szorulása okoz!

Nagyon óvatosnak kell lenni a fedél lezárásakor.

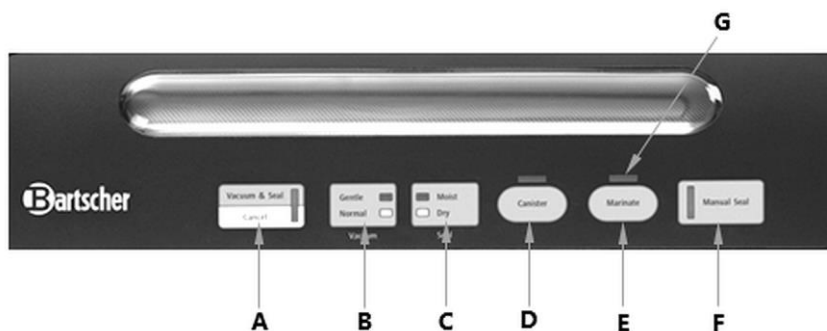
Égési sérülések veszélye áll fenn, ha munka után megérinti a készülék forró elemeit!

Soha ne érintse meg a hegesztőszínt, a hegesztőrudat vagy a vákuumkamrát röviddel a munka után. Várja meg, amíg a készülék lehűl.

Első használat előtt

1. Minden felhasználás előtt tisztítsa meg az eszközt és a működő felületeket alaposan, szem előtt tartva a "Tisztítás " című 6. fejezet útmutatóit.
2. Alaposan szárítsa meg a készüléket.

Kezelő gombok / ellenőrző lámpák funkciója



2 Ábra

HU

A. Vákuum & Seal / Cancel gomb

Automatikus vákuumcsomagolás és lezárás / folyamat megállítás: ezen gombot megnyomva a készülék automatikusan elkezd a vákuumcsomagolási folyamatot, zsugorítva a vákuumcsomagoló zacskót, míg eléri a maximális nyomáscsökkenést és végül lezárja a csomagot egy hegesztéssel. Ismételten megnyomva ezen gombot megállítható a folyamat.

B. Vákuum gomb (Gentle /Normal)

Kímélő, vagy normál vákuumcsomagolás: ezen gombot megnyomva választhatja ki a sebességet és vákuumot az élelmiszer terméktől függően, amelyet csomagolni akar.

C. Seal gomb (Moist / Dry)

Nedves, vagy száraz lezárás: a gomb a lezárási idő beállításához használható, az élelmiszer terméktől függően (nedves, vagy száraz).

D. Canister

Edény funkció: Csak a megfelelő vákuumcsomagoló edény használatával.

F. Marinade

Pácolás funkció: Fontos: Ezen funkció csak megfelelő edénnyel és összekötő tömlővel használható.

F. Manual Seal

Csak lezárás: A vákuumozás csak rövid ideig tart, hogy megbizonyosodjon, hogy a hegesztőlap és a hegesztőrúd tiszta és egymáson fekszenek. Ezután a vákuumcsomagolás hegesztésre kerül.

Ezen gombot a következő funkciókhoz használhatja:

1. Lezárása a nyitott vákuumzacskónak, mely a fóliatekercsről származik.
2. Csak vákuumcsomagoló zacskó lezárása. Ezen módon a felhasználó ellenőrizheti, hogy a vákuumcsomagolású zacskó belsejében nem maradt e túl sok levegő, mely rossz hatással lehet a finom élelmiszer termékekre.

G. Ellenőrző lámpák:

A **világítása** az ellenőrző lámpáknak mutatja a készüléken kiválasztott adott funkció folyamatát.

Vákuumcsomagolás

Fontos megjegyzések és tippek a vákuumcsomagoló zsákokkal kapcsolatban

- Ne hagyjon túl sok levegőt a zacskóban a vákuumcsomagoláshoz. A vákuumcsomagoló zacskóból nyomjon ki annyi levegőt, amennyi csak lehetséges. Túl sok levegő esetén a vákuumcsomagoló zacskóban annyira leterhelheti a vákuum pumpát, hogy a motornak nem lesz elég teljesítménye, hogy a zacskóból kiszívjon minden levegőt.
- Az élelmiszerek vákuumcsomagolásakor az éles oldalaknál, vagy hegyes sarkoknál, mint pl.: csontok, vagy szárított tészták, ajánlott papírból készült sarkokat használni, hogy elkerülje a vákuumcsomagoló zacskó sérülését.
- Ne helyezzen túl sok élelmiszert a vákuumcsomagoló zacskóba. Hagyjon megfelelően elegendő helyet, hogy a nyitott véget probléma nélkül be tudja helyezni a vákuum kamrába.
- A nyitott végét a vákuumcsomagoló zacskónak helyezze mindig laposan és egyenesen a hegesztőlapra, ne rakja túl, és ne gyűrje a vákuumcsomagoló zacskót.
- Nagy vákuumcsomagoló zacskók kevés tartalommal feltöltve több vákuumcsomagolási időt igényelnek, a kisebb vákuumcsomagoló zacskók gyorsabban csomagolhatóak.
- Ellenőrizni kell a kapott hegesztést, melynek egyenletesnek kell lennie és nem lehet gyűrött.

- Hanem teljes a hegesztés, vágja le a hegesztést és ismétlje meg a hegesztési folyamatot.

Vákuumcsomagoló zacskó kiválasztása

A vákuumcsomagoló zacskók elérhetőek különböző méretekben. Válassza ki a csomagolandó élelmiszerhez a megfelelő méretű zacskót.

FIGYELEM!

A vákuumcsomagolóhoz csak speciális zacskó használható, melyek erre készültek (egyoldalon bordázott, dombornyomásos).

Bizonyosodjon meg arról, hogy a csomagoló zacskó hossza nagyobb legalább 4-5 cm-el a konzerválandó élelmiszernél és hagyjon további 2 cm-t a további vákuumcsomagoló zacskó használatához.

Fólia tekerceses vákuumcsomagoló zacskóhasználat

1. A zacskó készítéséhez válasszon fóliatekerceset a megfelelő szélességben.
2. Állítsa a készüléket sima felületre.
3. Csatlakoztassa a kábelt egy megfelelő, egykonnektoros hálózati dugaljba.

Az ellenőrző lámpák a „Normal“ és „Dry“ funkcióhoz kigyulladnak.



4. Nyomja meg a kioldó kapcsolókat és nyissa fel a fedelet.

Bizonyosodjon meg, hogy a kés az egyik végállásban van (jobb, vagy bal) a vágósínen, soha ne középen.

5. Emelje fel a késmechanizmust és helyezze a fóliatekerceset az erre szolgáló vágatba a hátsó burkolat alatt.



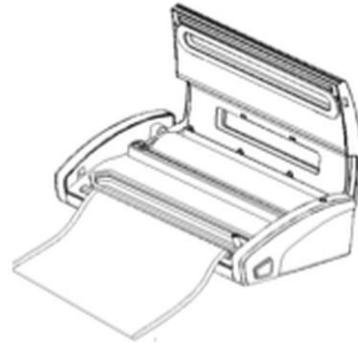
6. Tekerjen le szükséges mennyiségű fóliát a tekercsről.



7. Engedje le a vágómechanizmust és helyezze a fóliatekercsre.



8. Húzza a kést az egyik végről a másikig, hogy pontos és tiszta vágást kapjon a vákuumsomagoló zacskón.



9. Ezután helyezze a levágott vákuumsomagoló zsák nyitott végét a gép lezáró rúdjára, de ne feszítse ki a vákuumkamráig.



10. Zárja le a fedelet, egyszerre mindkét oldalon lenyomva, míg kattantást nem hall mindkét lezáró kapcsolónál
11. Nyomja meg a Manual Seal gombot, a zacskó lezárási folyamat elindításához.

Az ellenőrző lámpák ezen funkcióhoz kigyullad.

Csak amikor a folyamat befejeződik, akkor alszik ki az ellenőrző lámpa.

12. Nyomja meg mindkét lezáró kapcsolót (jobb és bal) és nyissa fel a fedelet.
13. Vegye ki a kész vákuumcsomagolt zacskót.
11. Ellenőrizze a kapott hegesztést. Hanem teljes a hegesztés, vágja le a hegesztést és ismételje meg a hegesztési folyamatot.



Vákuumcsomagolás vákuumcsomagoló zsákok használatával

1. Az élelmiszert, melyet csomagolni akar, helyezze a vákuumcsomagoló zacskóba.
 2. Tisztítsa meg a nyitott végét a vákuumcsomagoló zacskónak és bizonyosodjon meg, hogy nem maradt rajta étel maradék, sem pedig folyadék.
 3. Állítsa a készüléket sima felületre.
 4. Csatlakoztassa a kábelt egy megfelelő, egykonnektoros hálózati dugaljba.
- Az ellenőrző lámpák a „Normal” mód gombon Vakuum és „Dry” gombon Seal kigyulladnak.
5. Nyomja meg a kioldó kapcsolókat és nyissa fel a fedelet.

6. A nyitott végét a vákuumcsomagoló zacskónak helyezze mindig laposan és egyenesen a hegesztőlapra, ne rakja túl, és ne gyűrje a vákuumcsomagoló zacskót.
7. Bizonyosodjon meg, hogy a vákuumozó nyílás nincs takarva a vákuumcsomagoló zacskó által.



Üzembe helyezése és kezelés

8. Zárja le a fedelet, egyszerre mindkét oldalon lenyomva, míg kattantást nem hall mindkét lezáró kapcsolónál
9. Az élelmiszertől függően válassza ki a vákuumcsomagolási sebességet a **Vákuumgomb** megnyomásával:
 - „**Normal**“ normál sebességnél vagy
 - „**Gentle**“ puha és érzékeny ételekhez vagy tárgyakhoz.



10. Most nyomja meg a **Seal**, gombot, hogy kiválassza a csomagolandó élelmiszereknek megfelelő lezárási időt:
 - „**Dry**“ a száraz vákuumcsomagoló zacskókhoz és élelmiszerekhez, melyek nem tartalmaznak nedvességet;
 - „**Moist**“ a nedves vákuumcsomagoló zacskókhoz és élelmiszerekhez, melyek nedvességet tartalmaznak, vagy folyékony élelmiszerekhez.

A „**Moist**“ funkció kiválasztásakor a lezárási idő hosszabb, hogy biztos legyen a megfelelő lezárása a vákuumcsomagoló zacskónak.

11. Nyomja meg a **Vákuum & Seal / Cancel** gombot.

Az ellenőrző lámpa kigyullad és a vákuumcsomagolás elindul.

A vákuumcsomagoló zacskóból automatikusan kiszivattyúzásra kerül a levegő, majd ezután lezáródik.

JÓ TANÁCS

A vákuumcsomagolás során a gép nagyon nagy vákuumot hoz létre a csomagolózsákban. Ellenőrizni kell a vákuumcsomagolási folyamatot, hogy elkerülje a finom élelmiszerek eldarabolódását, vagy összezúzóását.

12. A folyamat szüneteltetéséhez, mikor elérte a szükséges vákuum szintet, azonnal meg kell nyomni a „**Manual Seal**” gombot.

A vákuum pumpa leállítja a folyamatot és a készülék a lezárási folyamatba lép a vákuumcsomagolásban.

Mikor az ellenőrző lámpa „**Vákuum & Seal / Cancel**“ esetl. „**Manual Seal**“ kialszik, a vákuumcsomagolási folyamat befejeződött.

13. Nyomja meg mindkét lezáró kapcsolót (jobb és bal) és nyissa fel a fedelet.
14. Vegye ki a lezárt vákuumsomagolt zacskót.
15. Ellenőrizze a kapott hegesztést.
Hanem teljes a hegesztés, vágja le a hegesztést és ismétlje meg a hegesztési folyamatot.



ÚTMUTATÓ!

Az optimális vákuumsomagolási és -zárási eredmények elérése érdekében javasoljuk, hogy minden használat után távolítsa területen el a vákuumkamrában lévő ételmaradékokat és kiömlött folyadékokat.

16. Minden vákuumsomagolási sorrendben folyamatot követően a készüléknek 1 percet pihennie kell, hogy elkerülje az eszköz túlmelegedését.
17. A vákuumsomagolt zacskó nyitásához, fel kell vágni egy késsel.
18. A készülék használatának befejeztével válassza le a hálózati feszültségről (húzza ki a konnektorból).

Vákuumsomagolás vákuumtartályok segítségével

1. Állítsa a készüléket sima felületre.
2. Csatlakoztassa a kábelt egy megfelelő, egykonnektoros hálózati dugaljba. Az ellenőrző lámpák a „**Normal**“ mód gombon Vakuum és „**Dry**“ gombon Seal kigyulladnak.
3. Bizonyosodjon meg, hogy a vákuumozó edények és a fedél tiszta és száraz.
4. Töltse fel a vákuumsomagoló edényt a kiválasztott élelmiszerrel úgy, hogy a felső részen maradjon legalább 3 cm az edény felső peremétől.
5. Tisztítsa meg a tartály peremét.
6. Helyezze fel a fedelet.



HU

7. Csatlakoztassa a kapott összekötő tömlőt a vákuumozó edény fedeléhez, illetve az erre szolgáló csatlakozóhoz a készüléken.
8. Bizonyosodjon meg, hogy a lezáró kapcsolók a „OPEN” pozícióban vannak.
9. Az élelmiszertől függően válassza ki a vákuumsomagolási sebességet a Vakuumgomb megnyomásával:
 - „**Normal**“ normál sebességnél vagy
 - „**Gentle**“ puha és érzékeny ételekhez vagy tárgyakhoz.
10. Nyomja meg a Canister gombot. A vákuumsomagolási folyamat elkezdődik.
11. Hogy megbizonyosodjon, hogy az edény fedele és az edény között nincs rés, a folyamat kezdetén nyomja lefelé a fedelet. A készülék automatikusan leáll, amikor a vákuumozott edényben eléri a megfelelő vákuumot. A vákuumsomagolási folyamat befejeződött.

12. Zárja le a fedél zárat écsatlakoztassa le az összekötő csövet a vákuumcsomagoló edény fedeléről és a készülékről.

ÚTMUTATÓ!

Mikor a vákuumcsomagoló edényben nedves élelmiszer termék található, az összekötő vákuumcsőbe is nedvesség kerülhet. Minden használat után tisztítsa meg a tömlőt.

13. Használjon csak megfelelő vákuumcsomagoló edényt és tartsa be a gyártó utasításait a vákuumcsomagoló edény nyjtásával és zárásával kapcs.
14. Minden vákuumcsomagolási folyamatot követően a készüléknek 1 percut pihennie kell, hogy elkerülje az eszköz túlmelegedését.

Pácolás vákuumcsomagoló edényben

1. Töltse fel a vákuumcsomagoló edényt a kiválasztott élelmiszerral úgy, hogy a felső részen maradjon legalább 3 cm az edény felső peremétől.
2. Tisztítsa meg az edény peremét és tegye fel a fedelet.
3. Állítsa a készüléket sima felületre.
4. Csatlakoztassa a készülék kábelét egy aljzattal és földeléssel rendelkező konnektorba.

Az ellenőrző lámpák a „Normal“ mód gombon Vakuum és „Dry“ gombon Seal kigyulladnak.

5. Bizonyosodjon meg, hogy a vákuumozó edények és a fedél tiszta és száraz.
6. Töltse fel a vákuumcsomagoló edényt a kiválasztott élelmiszerral úgy, hogy a felső részen maradjon legalább 3 cm az edény felső peremétől.
7. Tisztítsa meg a tartály peremét.
8. Helyezze fel a fedelet.
9. Csatlakoztassa a kapott összekötő tömlőt a vákuumozó edény fedeléhez, illetve az erre szolgáló csatlakozóhoz a készüléken.
10. Bizonyosodjon meg, hogy a lezáró kapcsolók a „OPEN“ pozícióban vannak.
11. Nyomja meg a Marinade gombot a pácolás megkezdéséhez.

A folyamat alatt az ellenőrző lámpa világít.

Mikor az ellenőrző lámpa kialszik, a pácolási folyamat befejeződött.

12. Bizonyosodjon meg, hogy a lezáró kapcsolók a „CLOSED“ pozícióban vannak és vegye le az összekötő tömlőt a vákuumozó edényről.
13. A vákuum ellenőrzéséhez egyszerűen emelje fel az edény fedelét. Az nem mozdulhat el.

14. A vákuumozó edény nyitásához a fedélzáró kapcsolót állítsa „CLOSED”-ről „OPEN”-re.

6 Tisztítás

6.1 Tisztítás közbeni biztonsággal kapcsolatos jó tanácsok

- A készüléket a tisztítás előtt le kell csatlakoztatni az elektromos hálózatról.
- Hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
- Vigyázzon, hogy a berendezésbe ne kerüljön víz. Ne merítse a készüléket tisztítás közben vízbe, vagy egyéb folyadékba. A készülék tisztításához ne használjon nyomás alatt lévő vízugarat!
- Ne használjon a készülék tisztításához semmilyen éles, vagy fém tárgyat (kés, villa, stb.). Az éles tárgyak megsérthetik a készüléket, az érintkezése elektromos áramot vezető részekkel pedig áramütéshez vezethet.
- Ne használjon a tisztításhoz semmilyen súrolószert, oldószer tartalmú, vagy maró hatású tisztító anyagot. Ezek megsérthetik a felületet.

6.2 Tisztítás

Az eszköz külső felülete

1. A készüléket minden nap meg kell tisztítani a munkanap végén, szükség szerint akár gyakrabban is.
2. Tisztítsa meg a készülék külső felületeit, használat előtt és után egy ruhával vagy szivaccsal egy enyhe tisztítószer segítségével és szivaccsal.
3. Törölje át száraz törőlkendővel.
4. Alaposan törölje szárazra a megtisztított felületet.

Az eszköz belső felülete

1. Ha az élelmiszer vagy a folyadék maradványai a vákuumkamrán, hegesztési szalagon vagy hegesztőrúdon felhalmozódnak, azokat papír törőlközővel kell eltávolítani.
2. Törölje át a vákuumkamrát puha, nedves törőlkendővel.
3. Alaposan szárítsa ki a vákuumkamrát.

Zacskók a vákuumos csomagoláshoz

1. A vákuumos csomagolás zacskóit meleg vízben mossa ki enyhe tisztítószerrel.
2. Tiszta vízben öblítse el.

3. Ezután alaposan szárítsa meg a vákuumcsomagoló zacskókat egy szőszmentes törülőkendővel.

FIGYELMEZTETÉS!

A vákuumcsomagoláshoz szükséges élelmiszer tasakokat, amelyekben a nyers húst, a halat vagy a zsíros ételeket tárolják, ételmérgezések elkerülése érdekében nem szabad újra felhasználni.

Vákuumozó edények

1. A vákuumozó edények és az edény fedelének tisztításához tartsa be az ajánlott utasításokat agyártótól kapott használati útmutatóban az adott kellékekhez.
2. Bizonyosodjon meg, hogy minden felszerelés tiszta és éles van készítve a további használathoz.

7 Lehetséges meghibásodások

Az alábbi táblázat ismerteti az eszköz működése során felmerülő hibák lehetséges okait és elhárításának módját. Amennyiben a hibákat nem lehet elhárítani, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Kérjük, ennek folyamán adja meg a termék cikkszámát, a modell nevét és a sorozatszámát. Ezek az adatok a készülék adattábláján találhatóak.

Lehetséges meghibásodások

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A készülék nem működik	Nincs áramellátás	Ellenőrizze és állítsa helyre a tápellátást
	A készülék csatlakozása az áramforráshoz nem megfelelő	Dugja be a csatlakozót a konnektorba.
	Sérült csatlakozókábel vagy dugó	Lépjön kapcsolatba a szervizzel
	Nem nyomta meg a Be./ki. gombot	Nyomja meg helyesen a be-/kikapcsolót
A készülék nem képez teljes vákuumot a vákuumzacskóban	A vákuumcsomagolt zacskó nem a vákuumkamrában helyezkedik el teljes egészében	A megfelelő lezárás érdekében a vákuumzsák nyitott végének teljesen a vákuumkamrában kell maradnia.
	A levegő eltávolítási idejét nem állították be kellően hosszúnak	Hosszabbítsa meg a levegő eltávolításának idejét
	A vákuumcsomagolt zacskó lyukas lehet	Zárja le a vákuumcsomagoló zacskót úgy, hogy egy kis levegő legyen benne, mártsa vízbe, és nyomja le. A légbuborékok kialakulása szivárgást jelez. Hegessze fel újra a vákuumcsomagoló zacskót, vagy használjon egy másikat.
A vákuumkamrában nem keletkezik vákuum	A fedőtömítés szennyezett vagy sérült	Tisztítsa meg a tömítést, vagy cserélje ki egy új tömítésre
A lezárást követően a zacskó veszít a vákuumból	A szivárgó hegesztést redők, morzsák, zsírok vagy nedvesség okozhatják	Nyissa meg újra a vákuumcsomagoló zacskót, tisztítsa meg a vákuumzsák felső részét belülről, távolítsa el az idegen testeket a hegesztési szalagból, és hegesse újra

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A lezárást követően a zacskó veszít a vákuumból	A vákuumcsomagoló zsák sérült	Ellenőrizze a csomagolótasakot, hogy nem sérült-e meg Fedjük le a tartalom éles széléit papírtörlővel.
	A vákuumcsomagoló zacskó nem megfelelően lett a hegesztőlapra helyezve	Biztosítani kell, hogy a teljes vákuumcsomagoló zsák a lezárás során a vákuumkamrában legyen.
A készülék nem hoz létre vákuumot a vákuumozó edényben	Az összekötő tömlő nincs megfelelően csatlakoztatva a vákuumcsomagoló edényhez, vagy a vákuumcsomagoló edény csatlakozója a készülékhez.	Helyesen csatlakoztassa a csatlakozótömlőt a burkolathoz és a készülék csatlakozójához.
	A vákuumcsomagoló edény zárja nincs nyitva	Nyissa ki a fedelet
	A vákuumozó edény túl van töltve	Legalább 3 cm-t hagyjunk szabadon a tartály szélétől.

HU

8 Leselejtezés

Elektromos készülék



Az elektromos készülékek ezen szimbólummal jelzettek. Az elektromos készülék a megfelelő és környezetkímélő módon kell megsemmisíteni és újrafeldolgozni. Ne dobjon ki elektromos készüléket a háztartási hulladékba. Csatlakoztassa le a készüléket az elektromos hálózatról és távolítsa el a készülékből a csatlakozó kábelt.

Az elektromos készüléket a kijelölt gyűjtőpontra adja le.