

Uputstvo za upotrebu

GORENJE aparat za vakumiranje VS120E PRO

gorenje



Tehnoteka je online destinacija za upoređivanje cena i karakteristika bele tehnike, potrošačke elektronike i IT uređaja kod trgovinskih lanaca i internet prodavnica u Srbiji. Naša stranica vam omogućava da istražite najnovije informacije, detaljne karakteristike i konkurentne cene proizvoda.

Posetite nas i uživajte u ekskluzivnom iskustvu pametne kupovine klikom na link:

<https://tehnoteka.rs/p/gorenje-aparat-za-vakumiranje-vs120e-pro-akcija-cena/>

gorenje

Varilec folije
Zavarivač folije
Zavarivač folije
Заварувач за фолија
Vacuum sealer
Aparat de ambalare în vid
Próżniowa zgrzewarka do folii
Zváračka folie
Fóliahegesztő
Вакуумний пакувальник
Vákuové svařovačky fólií
Vakuumierer
Вакуумдық қаптаушы



VS120E PRO

Navodila za uporabo	SI
Upute za uporabu	BIH HR
Uputstvo za upotrebu	BIH SRB MNE
Упатства за употреба	MK
Instruction manual	GB
Instrucțiuni de utilizare	RO
Instrukcja obsługi	PL
Návod na obsluhu	SK
Használati útmutató	H
Інструкції з експлуатації	UA
Návod k obsluze	CZ
Инструкции за употреба	BG
Gebrauchsanleitung	D
Руководство по эксплуатации	RUS

SL	Navodila za uporabo	1
HR	Upute za uporabu	10
SRB-MNE	Uputstvo za upotrebu	21
MK	Упатства за употреба	32
EN	Instruction manual	43
RO	Manual de utilizare	53
SK	Návod na obsluhu	63
HU	Használati útmutató	73
UA	Інструкція з експлуатації	83
CZ	Návod k obsluze	94
PL	Instrukcja obsługi.....	104
BG	Инструкции за употреба	116
DE	Gebrauchsanleitung.....	127
RUS	Руководство по эксплуатации	139

POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Pri uporabi tega aparata vedno upoštevajte varnostna opozorila, vključno z naslednjimi:

PREBERITE VSA NAVODILA!

1. Pred prvo uporabo aparata pozorno preberite ta navodila, nato pa jih shranite, če bi jih v prihodnje še potrebovali.
2. Preden priključite aparat na električno omrežje ali ga izklopite iz električnega omrežja poskrbite, da bo pokrov aparat odklenjen. Ko aparata ne uporabljate ter pred čiščenjem ga izklopite iz vtičnice.
3. Aparat ni igrača. Ko ga uporabljajo otroci ali ko ga uporabljate v bližini otrok, bodite še posebej previdno. Aparat hranite na varnem mestu izven dosega otrok.
4. Ne uporabljajte vreč ali nastavkov, ki jih ne priporoča ali ki jih ni odobril proizvajalec aparata. Aparat uporabljajte samo in izključno v predviden namen.
5. Če je priključna vrvica poškodovana, prenehajte z uporabo aparata. Priključno vrvico naj zamenja profesionalni serviser.
6. Aparat in priključna vrvica naj se ne nahajata v bližini premikajočih se delov.
7. Ne dotikajte se vročega varilnega elementa, ki se nahaja na robu zgornjega pokrova aparata. Ta del je namreč vroč in če se ga dotikate, se lahko močno opečete.
8. Ne poskušajte sami odpreti aparata in ga popravljati.
9. Pazite, da aparat ne utрпи udarcev ter da vam ne pade na tla ali na drugo podlago. Ne uporabljajte aparata, če vam je padel na tla ali če je videti, da je poškodovan.
10. Ne vlecite za priključno vrvico; ne nosite aparata tako, da ga držite le za priključno vrvico; ne uporabljajte priključne vrvice za ročaj; ne priščiipnite priključne vrvice z vrati; ne napeljite priključne vrvice čez ostre robove ali kote. Ne uporabljajte aparata, če sta priključna vrvica ali vtičač mokra.
11. Pazite, da aparat in priključna vrvica ne bosta v bližini vročega štedilnika, pečice, električnega grelnika ali druge vroče površine ali vira toplote. Ne uporabljajte tega aparata na mokri ali vroči podlagi ali v bližini vira toplote.
12. Uporaba električnih podaljškov s tem aparatom ni priporočljiva. Če uporabljate podaljšek, morajo biti specifikacije le-tega vsaj tolikšne, kot so specifikacije aparata.
13. Da bi se izognili poškodbam, držite za vtičač in ne za priključno vrvico, ko aparat izklapljate iz električnega omrežja.

14. Preden priključite ali uporabljate aparat, se prepričajte, da so vaše roke suhe in da lahko varno uporabljate aparat.
15. Ko je aparat vklopljen ali med delovanjem naj bo vedno na stabilni podlagi, npr. na mizi ali na delovnem pultu.
16. Uporaba mazil, na primer olja za mazanje ali vode, s tem aparatom ni potrebna.
17. Nikoli ne potopite katerega koli dela aparata, priključne vrvice/kabla ali vtičača v vodo ali drugo tekočino.
18. Ne uporabljajte tega aparata na prostem ali na mokri podlagi. Namenjen je le uporabi v zaprtih prostorih.
19. Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, gibalnimi ali mentalnimi zmogljivostmi ali oseb s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, razen če aparat uporabljajo pod ustreznim nadzorom ali po navodilih oseb, ki so zadolžene za njihovo varnost.
20. Nadzorujte otroke, ko so v bližini aparata in jim preprečite, da bi se igrali z njim.
21. Poškodovano priključno vrvico sme zamenjati le proizvajalec ali pooblaščen servisier oz. druga strokovno usposobljena oseba, saj je sicer takšno opravilo lahko nevarno.

POZOR:

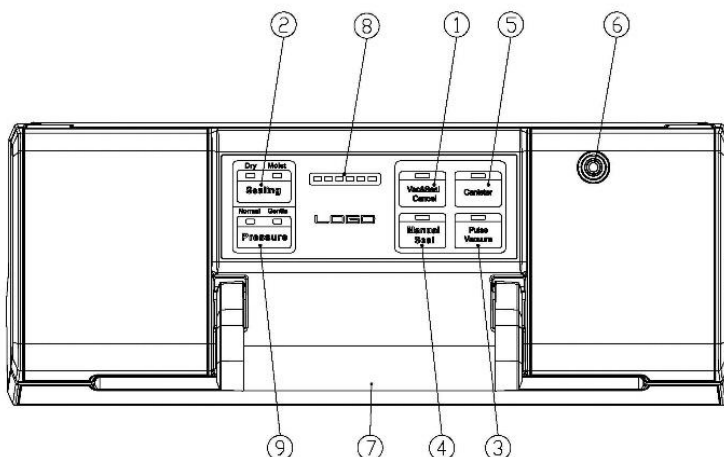
SHRANITE TA NAVODILA.

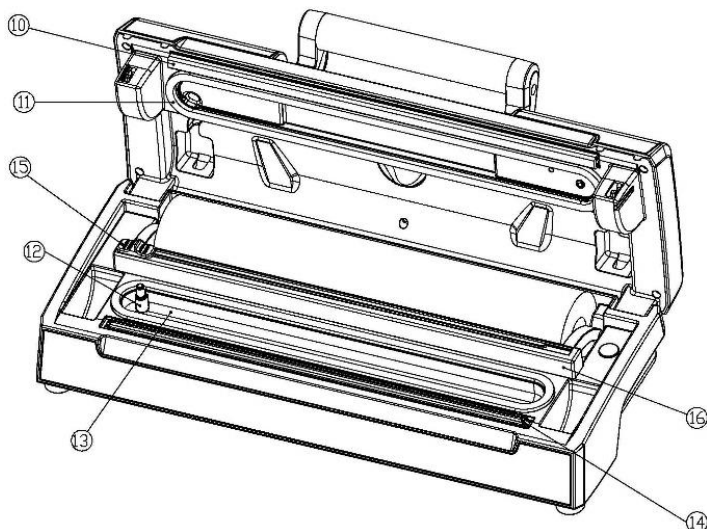
SAMO ZA UPORABO V GOSPODINJSTVU!

AB: 1 MINUTA NA CIKEL

Raven hrupa: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

APARAT IN NJEGOVE FUNKCIJE





1. Izsesavanje in tesnjenje/Preklic:

Ta gumb ima dve funkciji, odvisno od stanja naprave:

- V stanju pripravljenosti zažene samodejno izsesavanje vrečke in nato samodejno zatesni vrečko, ko je izsesavanje končano;
- V delovnem stanju (izsesavanje ali tesnjenje) ustavi napravo.

2. Tesnjenje:

Dve nastavitvi za izbiro optimalnega časa za tesnjenje vrečk

1. **Suho:** za suhe vrečke in predmete, ki ne vsebujejo vlage, s krajšim časom toplotnega tesnjenja;
2. **Vlažno:** za mokre vrečke ali živila z nekaj vlage, z daljšim časom toplotnega tesnjenja.

3. Ročno izsesavanje na pritisk:

Pritisnite ta gumb in naprava bo začela izsesavati zrak; če gumb sprostite, se bo naprava ustavila. Ta postopek je mogoče ponoviti. Ko dosežete želeni tlak, pritisnite gumb "ročno tesnjenje". Želen tlak je odvisen od vrste živil.

4. Ročno tesnjenje:

Ta gumb ima dve funkciji:

- Tesnjenje odprtega konca vrečke brez izsesavanja zraka, ki se uporablja za izdelavo vrečke iz zvitka vrečk.
- Ko deluje samodejna funkcija "Izsosavanje in tesnjenje", ta gumb ustavi motorno črpalko in takoj začne tesniti vrečko, tako da lahko upravljavec dela z manj vakuumskega tlaka v vrečki in se izogne drobljenju občutljivih predmetov.

5.Posoda:

Uporabite ta gumb za izsesavanje posod, pokrovov kozarcev, zamaškov za vino ali drugih dodatkov skozi cev.

6.Priključek za cev:

Za vstavljanje cevi za posodo in zamaške za vino, preden začnete izvajati postopek izsesavanja posode.

7.Ročaj:

*Obrnite ročaj za **upravljanje** pokrova, ki ga lahko zaklenete ali odprete.*

8. Napredek:

Lučka LED za prikaz poteka delovanja.

9. Tlak:

Dva gumba za izbiro različnih tlakov izsesavanja:

- 1. Gumb za normalno izsesavanje: za običajno shranjevanje predmetov pri normalnem tlaku.*
- 2. Gumb za nežno izsesavanje: za shranjevanje mehkih in drobljivih predmetov, kjer je zaželen manjši tlak.*

10. Tesnilni trak:

Postavite vrečko, ki jo želite zatesniti na ta trak. Trak očistite in posušite ali ga zamenjajte, če je umazan ali poškodovan.

11. Tesnilo:

Preprečuje vstop zraka z ustvarjanjem vakuumske komore. Očistite in posušite tesnilo ali ga zamenjajte, če je umazano ali poškodovano.

12. Dovod zraka:

Dovod zraka je povezan z vakuumsko komoro in črpalko. Ne prekrivajte dovoda zraka, ko nameščate vrečko za izsesavanje.

13.Vakuumska komora:

Odprti konec vrečke postavite v komoro. Zrak bo izsesan iz vrečke, morebitno prelivanje tekočine iz vrečke pa bo prestreženo.

14. Tesnilni element:

Grelni element, prevlečen s teflonom, ki je vroč in zatesni vrečko.

15. Rezalnik vrečk:

Pritisne in podrša v določeno smer, da razreže vrečke na željeno velikost.

16. Nosilec rezalnika:

Podpira rezalnik pri drsenju.

NAVODILA ZA UPORABO

I. Izdelava vrečke iz zvitka vrečk

1. Odprite pokrov in se prepričajte, da se rezalnik vrečk nahaja na enem koncu nosilca rezalnika, nato pa nosilec rezalnika povlecite nazaj.
2. Izvlecite vrečko do ustrezne dolžine, ki jo želite, spustite nosilec rezalnika in se prepričajte, da se nahaja na pravem mestu na vrečki, nato pa potisnite rezalnik z enega konca proti drugemu, da vrečko odrežete.
3. En konec vrečke postavite na vrh tesnilnega elementa, vendar ne sme segati v vakuumsko komoro.
4. Zaprite pokrov in pritisnite ročaj, da zaklenete pokrov.
5. Pritisnite gumb "Ročno tesnjenje", da začnete tesniti vrečke. Opozorilna lučka, ki označuje postopek tesnjenja, začne svetiti, lučka LED, ki prikazuje napredek postopka, pa prikazuje napredek tesnjenja.
6. Ko se lučka izklopi, je tesnjenje končano. Dvignite ročaj, da odprete pokrov in vzemite vrečko iz naprave. Vrečka je sedaj izdelana in pripravljena za vakuumsko tesnjenje.

II. Vakuumsko izsesavanje vrečke

1. Predmete položite v vrečko. Uporabljajte samo posebej zasnovane vakuumске vrečke, ki jih dobavljamo mi in so opremljene z vakuumskimi kanali.
2. Očistite in poravnajte odprt konec vrečke. Pazite, da se na vrečki ne nabere prah in da se ne naguba.
3. Odprti konec vrečke postavite v območje vakuumске komore.
Prepričajte se, da vrečka ne prekriva dovoda za zrak.
4. Spustite pokrov in pritisnite ročaj, da ga zaklenete.
5. Preverite stanje postopka "Tesnjenja" na zaslonu LED, da potrdite čas tesnjenja glede na vlažnost pakiranih predmetov (suho/vlažno) in vrsto hrane;
6. Nato pritisnite gumb "Izsesevanje in tesnjenje/Preklic". Enota začne samodejno izsesavati in tesniti vrečko. Opozorilna lučka, ki označuje vakuum in tesnjenje, sveti.

OPOMBA: Ta izdelek zagotavlja zelo visok vakuumski tlak med vakuumskim izsesavanjem vrečk. Da bi se izognili drobljenju občutljivih predmetov zaradi visokega vakuumskega tlaka, opazujte stanje vakuumskega tlaka znotraj vrečke in takoj pritisnite gumb "Ročno tesnjenje", ko je dosežen želeni vakuumski tlak. Črpalka se bo ustavila in toplotno zapečatila vrečko.

7. Ko se lučka izklopi, je vakuumsko pakiranje končano. Dvignite ročaj, da odprete pokrov in odstranite pakirane vrečke.

OPOMBA:

- *Za najboljši učinek tesnjenja je priporočljivo, da napravo pustite eno minuto pri miru, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite. Po končanem postopku za vsako vrečko obrišite odvečno tekočino ali ostanke hrane v vakuumski komori .*
- *Vaša naprava lahko deluje samo z namenskimi vrečkami, ki jih sami zagotavljamo. Ne poskušajte uporabljati drugih vrečk, ki niso namenjene za vakuumsko pakiranje.*
- *Zaprto vrečko odprete tako, da odrežete njen zgornji del s škarjami.*

III. Funkcija ročnega izsesavanja na pritisk

1. Ta funkcija je najprimernejša za vakuumsko pakiranje predmetov, kot so npr. paradižniki, čips ali podobno, ko želite nekoliko šibkejši vakuum. Primerna je tudi za vlažne surovine ali omako, kjer želite samo izprazniti zrak iz vrečke in nato ustaviti napravo, preden se tekočina stisne.
2. Pritisnite gumb "Tesnjenje", da izberete vrsto tesnjenja za izdelek, ki ga želite vakuumsko zapakirati: izberite možnost "Suho" za suhe surovine in "Vlažno" za vlažno vsebino.
3. Večkrat pritisnite gumb za "Ročno izsesavanje na pritisk", dokler ne dobite zelenega rezultata, nato pa pritisnite gumb "Ročno tesnjenje" , da zapečatite vrečko.

IV. Vakuumsko pakiranje s posodo in vakuumsko posodo

1. Obrišite pokrov in dno posode in se prepričajte, da sta čista in suha.
2. Predmete postavite v posodo, vendar je ne napolnite preveč, da bo pokrov lahko ohranil dober stik z robom posode. Očistite rob posode in spodnje tesnilo pokrova posode.
3. En konec cevi vstavite v "Priključek za cev" na enoti, drugi konec cevi pa v sredinsko luknjo pokrova posode.
4. Pritisnite gumb "Posoda", da začnete z izsesavanjem. Da zagotovite, da med pokrovom in posodo ne uhaja zrak, z roko potisnite pokrov navzdol na začetku izsesavanja. Naprava se bo samodejno ustavila, ko bo dosežen zadosten tlak vakuumu.
5. Takoj po zaključku dela vzemite cev iz posode.

Odpiranje posode po vakuumskem pakiranju

Če želite odpreti posodo, morate pritisniti gumb "Sprosti " na pokrovu posode.

Opomba:

1. *Na začetku vakuumskega pakiranja v posodo ali vakuumsko posodo rahlo pritisnite na pokrov ali na adapter cevi, da zagotovite, da cev ni zrahljana in da zrak ne uhaja skozi režo med pokrovom in zgornjim robom posode.*
2. *Če želite preizkusiti vakuum, preprosto povlecite pokrov. Ne sme se premikati.*
3. *Na trgu so na voljo različne posode. Postopek delovanja je pri vsaki nekoliko drugačen. Za posamezno posodo glejte njen namenski priročnik.*
4. *Za najboljši učinek je priporočljivo, da napravo pustite eno minuto pri miru, da se ohladi, preden jo ponovno uporabite.*

Prostor za shranjevanje kabla

Ko ne uporabljate naprave, napajalni kabel pospravite v prostor za shranjevanje, ki je v dnu naprave. Kabla ne ovijajte okoli naprave.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Naprava za vakuumsko pakiranje

1. Pred čiščenjem vedno izključite enoto.
2. Naprave ne potapljajte v vodo ali drugo tekočino.
3. Izogibajte se uporabi abrazivnih izdelkov ali materiala za čiščenje enote, ker lahko opraskajo površino.
4. Z blagim milom za pomivanje posode in toplo, vlažno krpo obrišite ostanke hrane s sestavnih delov.
5. Pred ponovno uporabo napravo temeljito posušite.

Opomba: *Penasta tesnila okoli vakuumske komore je treba temeljito posušiti, preden jih ponovno sestavite. Pri ponovnem sestavljanju pazite, da ne poškodujete tesnil, in jih namestite v prvotni položaj, da preprečite puščanje.*

Vrečke za vakuumsko pakiranje

1. Vrečke operite v topli vodi z blagim milom za pomivanje posode.
2. Ko perete vrečke v pomivalnem stroju, jih obrnite navzven in jih razporedite po zgornjem stojalu pomivalnega stroja, tako da je njihova celotna površina izpostavljena pomivalni vodi.

3. Pred ponovno uporabo jih temeljito posušite.

POMEMBNO: *Da bi se izognili morebitnim boleznim, ne uporabljajte ponovno vrečk, v katerih ste shranjevali surovo meso, surove ribe ali mastno hrano. Ne uporabljajte ponovno vrečk, ki so bile v mikrovalovni pečici ali so bile prekuhane.*

Shranjevanje naprave za vakuumsko pakiranje:

1. Napravo hranite na ravni površini na varnem mestu, zunaj dosega otrok.

2. Prepričajte se, da je pokrov naprave odklenjen in shranjen, ko naprava ni v uporabi. Če pokrov ostane zaklenjen, bo to poškodovalo penasta tesnila in povzročilo puščanje.

Odpravljanje težav

Težava	Rešitev
Vakuumiranje poteka, vendar funkcija tesnjenja ni dobra	Preverite, ali so na vrečki tekočina, oljni madeži ali kakršni koli ostanki. Če je odgovor pritrdilen, očistite vrečko in poskusite znova.
	Preverite, ali je grelni element poškodovan in ali je dobro nastavljen. Če je poškodovan, zamenjajte grelni element in se prepričajte, da je dobro nameščen.
	Preverite, ali je tesnilni trak poškodovan in ali je dobro nameščen. Če je poškodovan, zamenjajte tesnilni trak in se prepričajte, da je dobro nameščen.
	Preverite, ali je rob vrečke naguban. Če je odgovor pritrdilen, iz vrečke vzemite nekaj hrane, da bo v njej dovolj prostora za tesnjenje, zgladite odprti del vrečke in poskusite znova.
Funkcija tesnjenja je dobra, vendar naprava ne izsesava zraka	Preverite, ali je vrečka nameščena v vakuumsko komoro. Če ni, postavite rob vrečke v vakuumsko komoro.
	Preverite, ali ima hrana ostre robove. Če je odgovor pritrdilen, pred izsesavanjem hrane ostre robove ovijte s papirjem.
	Preverite, ali rob vrečke prekriva sesalno luknjo. Če je odgovor pritrdilen, vrečko postavite v pravi položaj.
	Preverite, ali je tesnilo deformirano. Če je deformirano, ga zamenjajte in poskusite znova.

Vrečka se po izsesavanju napihne	Preverite, ali živilo v vrečki spada med živila, ki zlahka korodirajo. Živila, ki zlahka korodirajo je treba po izsesavanju zamrzniti ali ohladiti, da podaljšate njihov rok uporabnosti. Kljub temu vakuumiranje ne zagotavlja, da se hrana ne bo nikoli pokvarila.
	Preverite, ali ste v vrečko dali svežo zelenjavo in sadje ali hrano s semeni. Sveža zelenjava in sadje ter hrana s semeni po izsesavanju niso primerni za shranjevanje pri sobni temperaturi, saj sta pri njih prisotna fotosinteza in dihanje. Predlagamo, da jih shranite v hladilniku.

Opomba:

Ko zaključite z vakuumskim pakiranjem, prosimo vedno pustite odprt pokrov aparata ! Če je pokrov aparata zaprt, se lahko penasti tesnili deformirata, to pa lahko vpliva na delovanje aparata.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Vakuumski varilnik folije

3. Pred čiščenjem aparata le-tega vedno izklopite iz električnega omrežja.
4. Nikoli ne potopite aparata v vodo ali katero koli drugo tekočino.
5. Za čiščenje aparata ne uporabljajte grobih oz. abrazivnih proizvodov ali materialov, saj lahko z njimi opraskate površino.
6. Z vlažno krpo in blagim detergentom za ročno pomivanje posode obrišite morebitne ostanke hrane z aparata.
7. Pred ponovno uporabo aparat temeljito posušite.

Opomba: *Penasta tesnila okoli vakuumske komore je treba po čiščenju oz. pred ponovnim sestavljanjem aparata temeljito posušiti. Ko ponovno sestavljate aparat, poskrbite, da bo tesnilo v enakem položaju kot pred čiščenjem, saj bo le tako dobro tesnilo.*

Pripomočki

Vse pripomočke pomijte v topli vodi z blagim detergentom za ročno pomivanje posode, vendar nikoli ne potopite pokrova posode za hrano v vodo.

1. Vakuumske posode (brez pokrovov) lahko pomijete v zgornji košari pomivalnega stroja. Pokrove lahko le pobrišete z vlažno krpo.
2. Pripomočke pred ponovno uporabo temeljito posušite.
3. Ne uporabljajte vakuumskih posod in pokrovov v mikrovalovni pečici ali zamrzovalniku.

Shranjevanje vakuumskega varilnika folije:

1. Aparat hranite na ravni površini, na varnem mestu izven dosega otrok.
2. Poskrbite, da pokrov aparata ne bo zaprt oz. zaklenjen, ko aparata ne uporabljate oz. ko ga pospravite. Če pustite pokrov zaprt oz. zaklenjen, se lahko penasti tesnili deformirata, to pa lahko povzroči puščanje zraka oz. slabo tesnjenje.

NAPOTKI ZA SHRANJEVANJE HRANE

Pogoji shranjevanja	Vrsta hrane	Temperatura	Običajno pakiranje	Vakuumsko pakiranje
Hladilnik	Sveže surovo meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2 ~ 3 dni	8 ~ 9 dni
	Sveže ribe / morski sadeži	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1 ~ 3 dni	4 ~ 5 dni
	Kuhano meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4 ~ 6 dni	10 ~ 14 dni
	Zelenjava	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 dni	7 ~ 10 dni
	Sadje	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5 ~ 7 dni	14 ~ 20 dni
	Jajca	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10 ~ 15 dni	30 ~ 50 dni
Zamrzovalnik	Meso	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 mesecev	> 1 leto
	Ribe	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 mesecev	> 1 leto
	Morski sadeži	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 mesecev	> 1 leto
Normalni pogoji (sobna temperatura)	Kruh	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1 ~ 2 dni	6 ~ 8 dni
	Piškot	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4 ~ 6 mesecev	> 1 leto
	Riž / moka	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3 ~ 5 mesecev	> 1 leto
	Arašidi / stročnice	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3 ~ 6 mesecev	> 1 leto
	Zdravila	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3 ~ 6 mesecev	> 1 leto
	Čaj	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5 ~ 6 mesecev	> 1 leto

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2012/19/EU o odpadni električni in elektronski opremi (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Smernica opredeljuje zahteve za zbiranje in ravnanje z odpadno električno in elektronsko opremo, ki veljajo v celotni Evropski Uniji.

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjstskimi odpadki, temveč ga odložite na uradnem zbirnem mestu za recikliranje. Tako pripomorete k ohranitvi okolja.

GARANCIJA IN SERVIS

Za informacije ali v primeru težav se obrnite na Gorenjev center za pomoč uporabnikom v vaši državi (telefonsko številko najdete v garancijski izjavi). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjstke aparate.

Samo za osebno uporabo!

VAŽNE PREDOSTROŽNOSTI

Pri uporabi električnih uređaja uvijek je potrebno voditi računa o sigurnosnim predostrožnostima, a naročito se je potrebno pridržavati slijedećega:

PROČITAJTE SVE UPUTE !

1. Prije početka uporabe uređaja detaljno se upoznajte s korisničkim priručnikom i sačuvajte ga za možebitno kasnije korištenje.
2. Prije uključenja ili isključenja priključnog kabela iz zidne utičnice električne instalacije, provjerite da li je pokrov uređaja u otvorenom položaju. Inače priključni kabel uređaja uvijek isključite iz zidne utičnice kada nije u uporabi, ili prije nego ga namjeravate čistiti.
3. Ovaj uređaj nije igračka, stoga je potrebna naročita pažnja kada su tijekom njegova korištenja u blizini djeca. Uređaj čuvajte na sigurnom mjestu, izvan domašaja djece.
4. Nemojte koristiti vrećice ili neke druge nastavke odnosno pomagala koje nije izričito odobrio proizvođač uređaja. Također, nemojte koristiti uređaj za bilo kakve druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
5. Ako utvrdite da je priključni kabel oštećen smijesta prekinite s korištenjem uređaja. Oštećen priključni kabel neka zamijeni stručno osposobljena osoba.
6. Uređaj i njegov priključni kabel držite podalje od pomičnih dijelova
7. Ne dodirujte vrući element za zavarivanje koji se nalazi na rubu gornjeg pokrova uređaja. Element je vrlo vruć i dodirom možete zadobiti ozbiljne opekline.
8. Ne pokušavajte sami popravljati uređaj.
9. Uređaj ne smijete bacati niti po njemu udarati. Nemojte koristiti uređaj ako vam je ispao na pod ili ako vam se čini da je oštećen.
10. Izbjegavajte raditi slijedeće: vući uređaj za priključni kabel ili ga prenositi držeći ga za kabel, nemojte koristiti priključni kabel kao dršku, i nemojte povlačiti priključni kabel preko oštih rubova ili kutova. Uređaj nemojte koristiti ukoliko je utikač priključnog kabela mokar.
11. Uređaj držite podalje od vrućih štednjaka, pećnica, električnih plamenika, ili drugih vrućih površina odnosno izvora toplote. Uređaj nemojte koristiti na mokroj ili vrućoj podlozi, ili u blizini izvora toplote.
12. Korištenje produžnog kabela s ovim uređajem nije preporučljivo. Ako se ipak odlučite da ga koristite, takav produžni kabel mora imati snagu koja je jednaka ili premašuje snagu uređaja.
13. Prilikom isključenja uređaja iz utičnice nemojte potezati kabel nego uvijek uhvatite za utikač.
14. Prije uključenja uređaja u električnu energiju ili prije početka rukovanja uređajem uvjerite se da su vam ruke suhe i da je rukovanje uređajem sigurno.

15. Tijekom rada neka uređaj uvijek bude na stabilnoj podlozi, kao što je primjerice radni pult ili stol.
16. Za rad uređaja nema potrebe za korištenjem sredstava za podmazivanje, kao što su ulja ili voda.
17. Uređaj, njegov priključni kabel i utikač nemojte uranjati u vodi ili bilo koju drugu tekućinu.
18. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom, ili na mokroj podlozi. Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za korištenje u zatvorenim prostorijama.
19. Uređaj nije namijenjen za to da ga koriste djeca ili osobe smanjenih fizičkih ili umnih sposobnosti, kao ni osobe s nedostatkom znanja i iskustava, osim ukoliko su prilikom korištenja uređaja pod odgovarajućim nadzorom, ili ako ih prilikom toga savjetuje i usmjerava osoba odgovorna za njihovu sigurnost.
20. Djecu treba nadzirati i ne dozvoliti im da koriste uređaj kao igračku.
21. Oštećen priključni kabel smije zamijeniti isključivo proizvođač, njegov ovlašteni servis, ili neka druga odgovarajuće stručno osposobljena osoba.

POZOR:

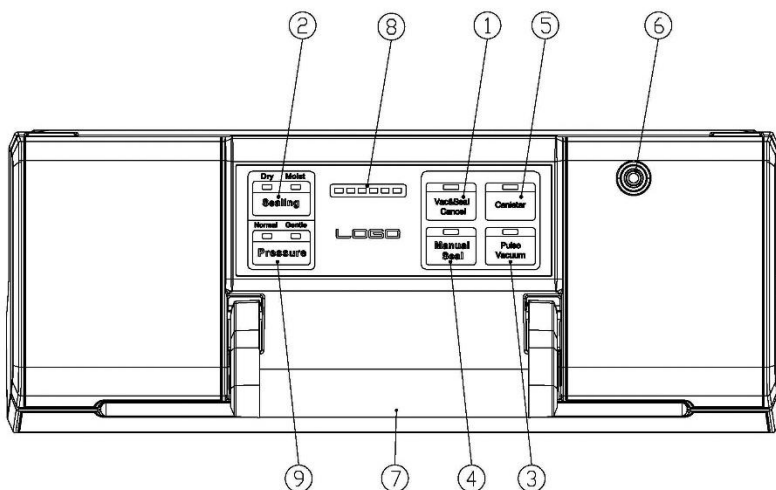
SAČUVAJTE OVAJ PRIRUČNIK.

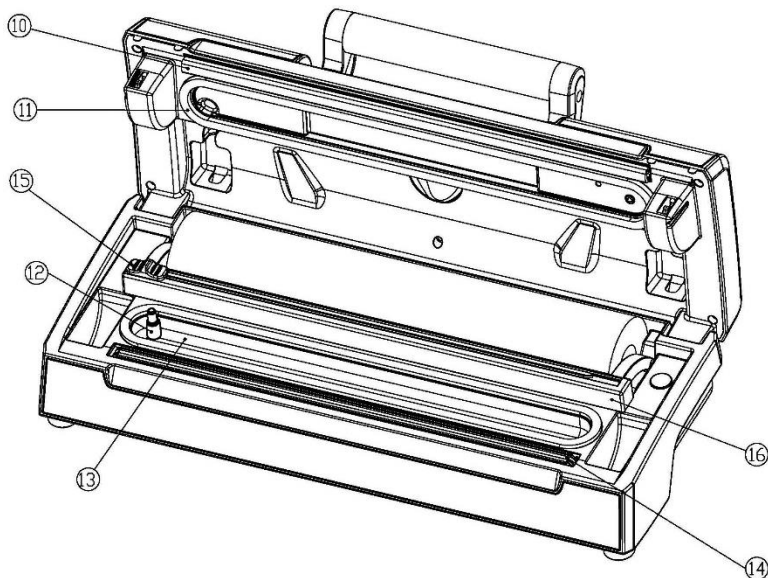
SAMO ZA KUĆNU UPORABU!

1 MINUTA ZA SVAKI KRUG VAKUMIRANJA/ZAVARIVANJA

Razina buke: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

OPIS UREĐAJA I FUNKCIJE TIPKI





1. Vac&Seal Cancel (Otkazi vakuumiranje i brtvljenje):

Ova tipka ima dvije funkcije ovisno o statusu uređaja:

- U stanju pripravnosti pokreće automatski rad vakuumiranja vrećice, a zatim automatski zatvara vrećicu kada se vakuumiranje završi;
- U radnom stanju (vakuumiranje ili brtvljenje) zaustavlja uređaj.

2. Brtvljenje:

Dvije postavke za odabir najboljeg vremena brtvljenja vrećice

1. **Suho:** za suhe vrećice i proizvode bez vlage, s kraćim vremenom toplinskog brtvljenja;
2. **Vlažno:** za mokre vrećice ili hranu s malo vlage, s duljim vremenom toplinskog brtvljenja.

3. Impulsno vakuumiranje:

Pritisnite ovu tipku i uređaj će početi vakuumirati; poništite i zaustavit će se. Taj se postupak može ponoviti. Zatim pritisnite "manual seal" (ručno brtvljenje) kada postignete željeni tlak, okrenite za brtvljenje. Može se odabrati različiti tlak prema različitim vrstama hrane.

4. Ručno brtvljenje:

Ova tipka ima dvije funkcije:

- Za brtvljenje otvorenog kraja vrećice bez vakuumiranja zraka; upotrebljava se za izradu vrećice od role vrećica.
- Kada je automatska funkcija "Vacuum&Seal" (Vakuumiranje i brtvljenje) aktivirana, ovom se tipkom zaustavlja pumpa motora i odmah počinje brtvljenje vrećice tako da rukovatelj može kontrolirati manji tlak vakuumu unutar vrećice da bi se izbjeglo drobljenje osjetljivih proizvoda.

5. Spremnik:

Za početak vakuumiranja spremnika, poklopaca staklenki, čepova za vino ili drugog pribora kroz crijevo.

6. Priključak za crijevo:

Za umetanje crijeva za spremnik i čep za vino prije radnji "marinates" (mariniranje) ili "canister" (vakuumiranje spremnika).

7. Ručka:

*Okrenite ručku za **rukovanje** poklopcem kako biste zaključali i otvorili ili pohranili.*

8. Tijek:

LED lampica za prikaz tijeka operacije.

9. Tlak:

Dvije tipke za odabir različitog vakuumskeg tlaka:

1. *Tipka Normal (Uobičajeno): za uobičajenu pohranu proizvoda u normalnom vakuuskom tlaku.*
2. *Tipka Gentle (Blago): za pohranu nekih mekih i drobljivih proizvoda gdje je potreban manji vakuumski tlak.*

10. Brtvena traka:

Stavite vrećicu koja se zatvara preko ove trake, očistite je i osušite ili je zamijenite kada je izobličena ili oštećena.

11. Brtva:

Sprječava ulazak zraka formiranjem vakuumske komore. Očistite je i osušite ili zamijenite kada je izobličena ili oštećena.

12. Ulaz zraka:

Ulaz zraka spaja se s vakuuskom komorom i pumpom. Ne prekrivajte ovaj ulaz prilikom stavljanja vrećice za vakuumiranje.

13. Vakuumska komora:

Postavite otvoreni kraj vrećice unutar komore, izvucite zrak iz vrećice i uhvatite bilo kakvo izlijevanje tekućine iz vrećice.

14. Brtveni element:

Grijaći element obložen teflonom koji je vruć i zatvara vrećicu.

15. Rezač vrećica:

Pritisnite i povucite u jednom ili drugom smjeru za rezanje vrećica na željenu veličinu.

16. Stalak za rezanje:

Podupri rezač kako bi klizio uzduž.

UPUTE ZA UPORABU

I. Izrada vrećice iz role vrećice

1. Otvorite poklopac i provjerite je li rezač vrećica na jednom kraju stalka za rezanje, a zatim stavite stalak za rezanje na stražnju stranu.
2. Izvucite vrećicu na željenu duljinu, zatim spustite stalak za rezanje i provjerite je li na pravom mjestu te gurnite rezač s jednog kraja na drugi kako biste izrezali vrećicu.
3. Stavite jedan kraj vrećice na vrh brtvenog elementa, ali ne ulazite u vakuumsku komoru.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ručku za zaključavanje poklopca.
5. Pritisnite tipku "Manual Seal" (Ručno brtvljenje) za početak brtvljenja vrećica. Indikatorska lampica koja označava da brtvljenje radi, LED lampica tijekom pokazuje tijek brtvljenja.
6. Kada se indikatorska lampica isključi, brtvljenje je završeno; podignite ručku kako biste otvorili poklopac i izvadite vrećicu iz stroja. Vrećica je tada gotova i spremna je za vakuumsko brtvljenje.

II. Vakuumsko pakiranje pomoću vrećice

1. Stavite proizvode u vrećicu. Upotrijebite samo posebno dizajnirane vakuumske vrećice koje isporučujemo s vakuumskim kanalima.
2. Očistite i poravnajte otvoreni kraj vrećice, pobrinite se da nema prašine, nabora ili valova.
3. Postavite otvoreni kraj vrećice unutar područja vakuumske komore. Pazite da vrećica ne pokrije dovod zraka.
4. Spustite poklopac i pritisnite ručku za zaključavanje poklopca.
5. Provjerite LED status za "Sealing" (Brtvljenje) kako biste potvrdili vrijeme brtvljenja ovisno o stanju vlage zapakiranih proizvoda (suhih/vlažnih) prema vrsti hrane;
6. Zatim pritisnite tipku "Vac&Seal Cancel" (Otkazi vakuumiranje i brtvljenje); uređaj počinje vakuumiranje i automatski će zatvoriti vrećicu. Pali se indikatorska lampica koja označava vakuumiranje i brtvljenje.

NAPOMENA: ovaj proizvod osigurava vrlo visok vakuumski tlak tijekom vakuumskog pakiranja s vrećicom; da bi se izbjeglo drobljenje osjetljivog proizvoda visokim vakuumskim tlakom, promatrajte status vakuumskog tlaka unutar vrećice i odmah pritisnite tipku "Manual Seal" (Ručno brtvljenje) kada se postigne željeni vakuumski tlak. Pumpa će se zaustaviti i prelazi u postupak brtvljenja vrećice.

7. Kada je indikator isključen, vakuumsko pakiranje je završeno. Podignite ručku kako biste otvorili poklopac i izvadili zapakirane vrećice.

NAPOMENA:

- *Za najbolji učinak brtvljenja bolje je ostaviti uređaj da se ohladi 1 minutu prije ponovne uporabe. Nakon svakog pakiranja vrećice obrišite višak tekućine ili ostatke hrane u vakuumskoj komori .*
- *Uređaj može raditi samo na određenim vrećicama koje isporučujemo. Ne pokušavajte upotrebljavati druge vrećice koje nisu namijenjene vakuumskom pakiranju.*
- *Izrežite vrećicu po sredini škarama kako biste otvorili zatvorenu vrećicu.*

III. Funkcija impulsnog vakuumiranja

1. Ova funkcija poželjna je za vakuumsko pakiranje, kada želite blagi vakuumski učinak npr. za rajčice, čips ili slično. Ili, ako imate vlažne sirovine ili umak, kada samo želite ispustiti zrak iz vrećice, a zatim zaustaviti uređaj prije nego što se tekućina komprimira.
2. Pritisnite tipku "Sealing" (Brtvljenje) za odabir vrste brtvljenja na proizvodu koji se vakuumski pakira: odaberite "Dry" (Suho) za sirove materijale, "Moist" (Vlažno) za vlažne sadržaje.
3. Pritisnite tipku "Pulse Vacuum" (Impulсно vakuumiranje) nekoliko puta dok ne dobijete željeni rezultat, a zatim pritisnite tipku "Manual Seal" (Ručno brtvljenje) za zatvaranje vrećice.

IV. Vakuumsko pakiranje u spremniku i vakuumskoj posudi

1. Obrišite poklopac spremnika, bazu spremnika i osigurajte da su čisti i suhi.
2. Stavite proizvode u spremnik i ne punite ih previše kako bi poklopac imao dobar kontakt s rubom posude spremnika. Očistite rub poklopca spremnika i donju brtvu poklopca spremnika.
3. Umetnite jedan kraj crijeva u "Hose Port" (Priključak za crijevo) na uređaju, a drugi kraj crijeva u središnji otvor poklopca spremnika.
4. Pritisnite tipku "Canister" (Spremnik) za početak vakuumiranja. Kako biste bili sigurni da nema propuštanja zraka između poklopca i spremnika, rukom gurnite poklopac prema dolje na početku vakuumiranja. Stroj će se automatski zaustaviti kada se postigne dovoljan vakuumski tlak.
5. Izvadite cijev crijeva iz spremnika ili posude odmah nakon završetka posla.

Otvaranje spremnika nakon vakuumske pakiranja

Da biste otvorili spremnik, morate pritisnuti tipku "Release" (Otpusti) na poklopcu spremnika.

Napomena:

1. *Na početku vakuumske pakiranja u spremniku ili posudi za vakuum lagano pritisnite poklopac ili adapter crijeva kako biste osigurali da crijevo ne pušta i kako biste izbjegli propuštanje zraka kroz razmak između poklopca i gornjeg ruba spremnika.*
2. *Da biste testirali vakuum, jednostavno povucite poklopac. Ne smije se pomicati;*
3. *Na tržištu su dostupni različiti spremnici. Postupak rada bit će malo drugačiji. Proučite pojedinačni priručnik za određeni spremnik.*
4. *Za najbolji učinak brtvljenja bolje je ostaviti uređaj da se ohladi 1 minutu prije ponovne uporabe.*

Kutija za pohranu kabela

Stavite kabel za napajanje u kutiju za pohranu kada ne upotrebljavate uređaj, a nalazi se na dnu uređaja. Ne namatajte kabel oko uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat za vakuumiranje

1. Prije čišćenja uvijek odspojite uređaj iz utičnice.
2. Ne uranjajte u vodu ili drugu tekućinu.
3. Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda ili materijala za čišćenje uređaja jer će ogrebat površinu.
4. Upotrijebite blagi sapun za pranje posuđa i toplu, vlažnu krpu kako biste obrisali ostatke hrane ili oko komponenti.
5. Temeljito osušite prije ponovne uporabe.

Napomena: *penaste brtve oko vakuumske komore treba temeljito osušiti prije ponovnog sastavljanja; potrebna je pažnja prilikom ponovnog sastavljanja kako bi se spriječila bilo kakva oštećenja i sve se treba vratiti u izvorni položaj kako bi se osiguralo da vakuum ne curi.*

Vrećice za vakuumiranje

1. Vrećice operite u toploj vodi blagim deterdžentom za pranje posuđa.
2. Kada perete vrećice u perilici posuđa, okrenite vrećice naopako i rasporedite ih na gornju rešetku perilice posuđa kako bi cijela površina bila izložena vodi za pranje.
3. Temeljito osušite prije ponovne uporabe.

VAŽNO: da biste izbjegli moguće bolesti, nemojte ponovno upotrebljavati vrećice nakon skladištenja sirovog mesa, sirove ribe ili masne hrane. Nemojte ponovno upotrebljavati vrećice koje su bile u mikrovalnoj pećnici ili zagrijavane.

Dodatna oprema

Operite sav pribor za vakuumiranje u toploj vodi blagim deterdžentom za pranje posuđa, ali ne uranjajte poklopac u vodu.

1. Baze spremnika (ne poklopci) mogu se prati u perilici posuđa. Poklopac spremnika treba obrisati vlažnom krpom.
2. Pobrinite se da se pribor temeljito osuši prije ponovne uporabe.
3. Spremnik i poklopac ne smiju se upotrebljavati u mikrovalnoj pećnici ili zamrzivaču.

Pohranjivanje aparata za vakuumiranje:

1. - Držite uređaj na ravnom i sigurnom mjestu, izvan dohvata djece.
2. **Ne zaboravite se pobrinuti da je poklopac uređaja otklučan kada se ne upotrebljava i skladišti.** Ako držite poklopac zaključanim, iskrivit će se pjenaste brtve i doći će do curenja.

Rješavanje problema

Problem	Rješenje
Funkcija vakuumiranja radi, ali brtvljenje nije dobro	Provjerite ima li na rubu vrećica tekućine, mrlja od ulja ili bilo kakvih ostataka. Ako ima, očistite rub vrećica i pokušajte ponovno.
	Uvjerite se da grijaći element nije oštećen i da je dobro postavljen. Ako je oštećen, zamijenite grijaći element i provjerite je li dobro postavljen.
	Uvjerite se da brtvena traka nije oštećena i da je dobro postavljena. Ako je oštećena, zamijenite brtvenu traku i provjerite je li dobro postavljena.
	Provjerite je li rub vrećice naboran. Ako jest, izvadite neke namirnice kako bi vrećice imale dovoljno prostora za brtvljenje te zagladite otvor vrećice i pokušajte ponovno.
Funkcija brtvljenja je dobra, ali ne može vakuumirati	Provjerite jesu li vrećice stavljene u vakuumsku komoru. Ako nisu, stavite rub vrećica u vakuumsku komoru.
	Provjerite ima li hrana oštre rubove. Ako ima, umotajte rub u papir prije vakuumiranja hrane.
	Provjerite je li rub vrećice prekrrio vakuumski otvor. Ako jest, stavite vrećicu u ispravan položaj.

	Provjerite je li brtva deformirana. Ako je deformirana, zamijenite je i pokušajte ponovno.
Napuhavanje vrećice nakon vakuumiranja	Provjerite pripada li roba lako kvarljivoj hrani. Sva lako kvarljiva roba mora se zamrznuti ili ohladiti nakon vakuumiranja kako bi se produljio njezin rok trajanja. Vakuumiranje ne jamči da se hrana nikada neće pokvariti.
	Provjerite jeste li spakirali svježe povrće ili voće i sjemenke. Nije svako svježe povrće ili voće i sjemenke prikladno za skladištenje na sobnoj temperaturi nakon vakuumiranja; odvija se fotosinteza i disanje. Preporučujemo da ih čuvate u hladnjaku.



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označuje, da se s tim proizvodom ne smije postupiti kao s otpadom iz domaćinstva. Umjesto toga **treba biti** uručiti prikladnim sabirnim točkama za recikliranje električnih i električkih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda spriječit ćete potencijalne negativne posljedice na okoliš i zdravlje ljudi, koje bi inače mogli ugroziti neodgovarajućim rukovanjem otpada ovog proizvoda. Za detaljnije informacije o recikliranju ovog proizvoda molimo Vas da kontaktirate Vaš lokalni gradski ured, uslugu za odvoženje otpada iz domaćinstva ili trgovinu .

Napomena:

Nakon što ste završili s vakumskim pakiranjem, molimo vas da uvijek ostavite gornji pokrov uređaja u otvorenom položaju. Pokrov nemojte zatvarati i učvršćivati, jer time možete deformirati spužvaste brtve, čime bi mogli utjecati na funkcioniranje uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE UREĐAJA

Uređaj za vakumsko zavarivanje vrećica

1. Prije početka čišćenja uvijek isključite priključni kabel uređaja iz utičnice električne mreže.
2. Uređaj nemojte uranjati u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
3. Za čišćenje izbjegavajte korištenje grubih proizvoda ili materijala, jer njima možete napraviti ogrebotine na površini uređaja.
4. Ostatke hrane najlakše ćete odstraniti odnosno obrisati koristeći blagi deterdžent za pranje posuđa i toplu vlažnu krpu.
5. Prije ponovne uporabe temeljito osušite dijelove uređaja.

Napomena: *Spužvaste brtve oko vakumske komore moraju biti temeljito osušene prije ponovnog sastavljanja. Kada ponovno sastavljate dijelove uređaja pazite da ne dođe do kakvih oštećenja, i dijelove sastavite pravilno, jer time osiguravate tijesno nalijeganje i brtvljenje.*

Dodatci

Sve vakumske dodatke operite toplom vodom, koristeći i nešto blagog deterdženta za pranje posuđa, ali pokrov uređaja nemojte uranjati u vodu.

1. Postoje vakumske posude (ali ne i pokrov) mogu se prati u perilici posuđa na gornjoj košari. Pokrovi vakumske posude smiju se, međutim, samo obrisati vlažnom krpom.

2. Uvjerite se da su svi dodatci nakon čišćenja temeljito suhi prije nego što ih ponovno upotrijebite.
3. Vakumske posude i pokrove ne smijete koristiti u mikrovalnoj pećnici ili u zamrzivaču.

Čuvanje uređaja za vakumsko zavarivanje vrećica:

1. Uređaj držite na ravnoj površini, na nekom sigurnom mjestu izvan domašaja djece.
2. Kada uređaj nije u uporabi i kad je odložen, pobrinite se da pokrov uređaja bude u otvorenom položaju. Ako je pokrov u zatvorenom položaju može doći do deformacije spužvaste brtve, što može prvesti do propuštanja.

SMJERNICE ZA OČUVANJE HRANE

Razvrstavanje	Vrsta hrane	Temperatura	Obično pakiranje	Vakumsko pakiranje
Hladnjak	Svježe sirovo meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 dana	8~9 dana
	Svježa riba / plodovi mora	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 dana	4~5 dana
	Kuhano meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 dana	10~14 dana
	Povrće	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 dana	7~10 dana
	Voće	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 dana	14~20 dana
	Jaja	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 dana	30~50 dana
Zamrzivač	Meso	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 mjeseci	> 1 godina
	Riba	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 mjeseci	> 1 godina
	Plodovi mora	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 mjeseci	> 1 godina
Normalni uvjeti (sobna temperatura)	Kruh	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 dana	6~8dana
	Keksi/kolači	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 mjeseci	> 1 godina
	Riža/ Brašno	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 mjeseci	> 1 godina
	Kikiriki/povrće	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 mjeseci	> 1 godina
	Lijekovi	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 mjeseci	> 1 godina
	Čaj	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 mjeseci	> 1 godina

Garancija i servis

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garancijskom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom trgovcu Gorenja, ili odjelu Gorenja za male kućanske aparate.

Nije za profesionalnu uporabu ! Pridržavamo pravo na izmjene!

GORENJE VAM ŽELI MNOGU USPJEHA U KRIŠTENJ UREĐAJA

VAŽNE BEZBEDNOSNE PREDOSTROŽNOSTI

Prilikom upotrebe električnih aparata uvek je potrebno voditi računa o bezbednosnim upozorenjima, a naročito treba da se pridržavate sledećih predostrožnosti:

PROČITAJTE SVA UPUTSTVA !

1. Pre početka upotrebe aparata detaljno se upoznajte sa korisničkim priručnikom i sačuvajte ga za eventualno kasnije korišćenje.
2. Pre uključenja ili isključenja priključnog kabla iz zidne utičnice električne instalacije, proverite da li je poklopac aparata u otvorenom položaju. Inače priključni kabl aparata uvek izvucite iz zidne utičnice kada nije u upotrebi, ili pre nameravanog čišćenja.
3. Ovaj aparat nije igračka, zato treba biti naročito oprezan kada su tokom njegova korišćenja u blizini deca. Aparat čuvajte na bezbednom mestu, izvan domašaja dece.
4. Nemojte koristiti kesice ili neke druge nastavke odnosno pomagala koje nije izričito odobrio proizvođač aparata. Takođe nemojte koristiti aparat u bilo koje druge svrhe izuzev onih za koje je namenjen.
5. Ako utvrdite da je priključni kabl oštećen, smesta prekinite sa upotrebom aparata. Oštećen priključni kabl neka zameni stručno osposobljeno lice.
6. Aparat i njegov priključni kabl držite dalje od pomičnih delova.
7. Ne dodirujte vrući element za zavarivanje koji se nalazi na ivici gornjeg poklopca aparata. Element je veoma vruć i dodirom možete zadobiti ozbiljne opekotine.
8. Ne pokušavajte sami popravljati aparat.
9. Aparat ne smete bacati niti po njemu tući. Nemojte koristiti aparat ako vam je pao na patos ili ako vam se čini da je oštećen.
10. Izbegavajte sledeće: nemojte vući aparat za priključni kabl ili ga prenositi držeći ga za kabl, nemojte koristiti priključni kabl kao dršku, i nemojte vući priključni kabl preko oštih ivica ili uglova. Aparat nemojte koristiti ukoliko je utikač priključnog kabla mokar.
11. Aparat držite dalje od vrućih špareta, rerni, električnih gorionika, ili drugih vrućih površina odnosno izvora toplote. Aparat nemojte koristiti na mokroj ili vrućoj podlozi, ili u blizini izvora toplote.
12. Korišćenje produžnog kabla sa ovim aparatom nije preporučljivo. Ako se uprkos tome odlučite koristiti, takav produžni kabl mora imati snagu koja je jednaka ili prevazilazi snagu aparata.
13. Prilikom isključenja aparata iz utičnice nemojte vući za kabl nego uvek uhvatite za utikač.
14. Pre spajanja aparata na električnu energiju ili pre početka rukovanja aparatom

uverite se da su vam ruke suve i da je rukovanje aparatom bezbedno.

15. Tokom rada neka aparat uvek bude na stabilnoj podlozi, kao što je na primer radni pult ili sto.
16. Za rad aparata nema potrebe za korišćenjem sredstava za podmazivanje, kao što su ulja ili voda.
17. Aparat, njegov priključni kabl i utikač nemojte potapati u vodi ili bilo koju drugu tečnost.
18. Aparat nemojte koristiti na napolju, ili na mokroj podlozi. Ovaj aparat namenjen je isključivo za korišćenje u zatvorenim prostorijama.
19. Aparat nije namenjen za to da ga koriste deca ili lica smanjenih psiho-fizičkih sposobnosti, kao ni lica s nedostatkom znanja i iskustava, izuzev ukoliko su prilikom korišćenja aparata pod odgovarajućim nadzorom, ili ako ih prilikom toga savetuje i usmerava lice odgovorno za njihovu bezbednost.
20. Decu treba nadzirati i ne dozvoliti im da koriste aparat kao igračku.
21. Oštećen priključni kabl sme zameniti isključivo proizvođač, njegov ovlašćeni serviser, ili neki drugi odgovarajuće osposobljen stručnjak.

PAŽNJA:

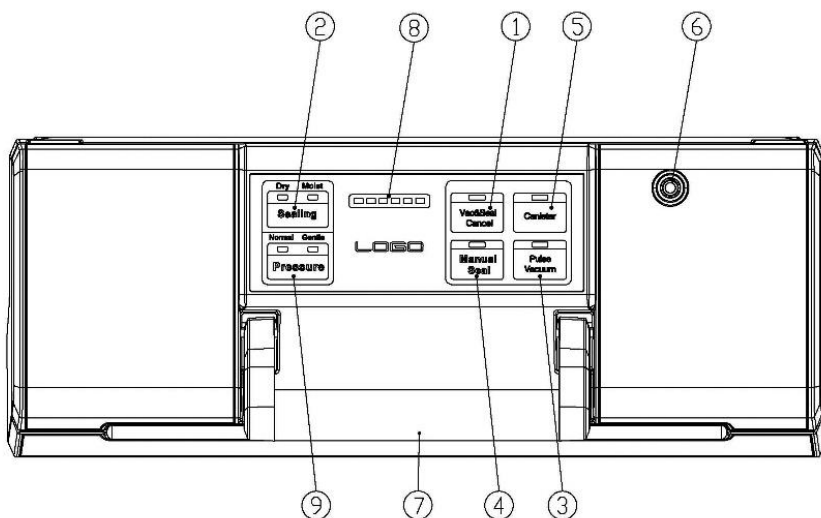
SAČUVAJTE OVAJ PRIRUČNIK.

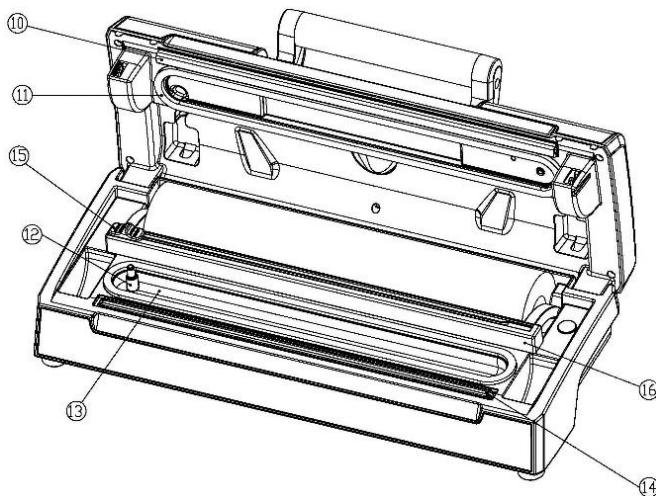
SAMO ZA KUĆNU UPOTREBU!

1 MINUT SVAKI KRUG VAKUMIRANJA

Nivo buke: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

OPIS APARATA I FUNKCIJE TASTERA





1. Vac&Seal Cancel : (Poništi vakumiranje i zavarivanje)

Ovo dugme ima dve funkcije u zavisnosti od stanja uređaja:

- U stanju pripravnosti, pokreće automatsko vakumiranje kese, a zatim automatski zavaruje kesu kada je vakumiranje završeno;
- U radnom stanju (vakumiranje ili zavarivanje) zaustavlja rad aparata.

2. Zavarivanje:

Dva načina za odabir najboljeg vremena zavarivanja kese

1. **Suvi način** : namenjeno za suve kese i proizvode bez vlage, sa kraćim vremenom termičkog zavarivanja;
2. **Vlažni način**: namenjeno za vlažne kese ili hranu sa malo vlage, sa dužim vremenom termičkog zavarivanja.

3. Pulsno vakumiranje:

Pritisnite ovo dugme i aparat će početi da vakumira; poništite i zaustaviće se. Ovaj proces se može ponoviti. Zatim pritisnite "ručno zavarivanje" kada dostignete željeni pritisak, okrenite da biste izvršili zavarivanje. Moguće je izabrati različit pritisak prema različitim vrstama hrane.

4. Ručno zavarivanje:

Ovo dugme ima dve funkcije:

- Ručno zavarivanje otvorenog dela kese, bez usisavanja vazduha, služi za izradu kese od folije u rolni.
- Kada je automatska funkcija "Vacuum & seal" (Vakumiranje i zavarivanje) aktivirana, ovim tasterom zaustavljate motor vakumske pumpe i odmah prelazite na varenje kese. Na ovaj način korisnik može sam birati stepen vakumskog pritiska u unutrašnjosti kese, kako bi se izbeglo drobljenje osetljivih namirnica.

5. Posuda za vakum:

Za vakumiranje posuda, poklopaca tegli, čepova za vino ili drugog pribora kroz crevo.

6. Otvor za crevo:

Za umetanje creva za posudu i čepa za vino pre radnji "mariniranje" ili "vakumiranje posude".

7. Ručka:

*Okrenite ručku za **rukovanje** poklopcem da biste zaključali i otvorili ili uskladištili.*

8. Napredak:

LED signalno svetlo za prikaz napretka procesa.

9. Pritisak:

Dva dugmeta za izbor različitog vakumskog pritiska:

1. Dugme "Uobičajeno": za uobičajeno skladištenje proizvoda pri normalnom vakumskom pritisku.
2. Dugme "Nežno": za skladištenje mekanih i osetljivih proizvoda gde je potreban manji vakumski pritisak.

10. Traka za zavarivanje:

Postavite kesu koju treba zatvoriti preko ove trake, očistite je i osušite ili je zamenite kada je izobličena ili oštećena.

11. Zaptivač:

Sprečava ulazak vazduha formiranjem vakumske komore. Zaptivač treba da bude čist i suv; ako je deformisan ili oštećen treba ga zameniti.

12. Ulaz vazduha:

Ulaz vazduha se povezuje sa vakumskom komorom i pumpom. Ne pokrivajte ulaz prilikom postavljanja kese kada vakumirate.

13. Vakumska komora:

Otvoreni kraj kese postavite u otvor komore. Aparat usiše vazduh iz kese, a eventualan višak tečnosti iz kese uhvaćen je u komoru.

14. Zaptivni element:

Grejni element obložen teflonom koji je vruć i zavaruje kesu.

15. Sekač kesa:

Pritisnite i prevucite u jednom ili drugom smeru da biste isekli kese na željenu veličinu.

16. Nosač sekača:

Podupire sekač da bi mogao da klizi uzduž.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

I. Izrada kesa korišćenjem folije u rolni

1. Otvorite poklopac i uverite se da je sekač za kese na jednom kraju nosača sekača, a zatim vratite nazad nosač sekača.
2. Izvucite kesu na željenu dužinu, zatim spustite nosač sekača i uverite se da je kesa na pravom mestu, a zatim prevucite sekač sa jednog kraja na drugi kraj da biste isekli kesu.
3. Stavite jedan kraj kese na vrh zaptivnog elementa, na način da ne ulazi u vakumsku komoru.
4. Zatvorite poklopac i pritisnite ručku da biste zaključali poklopac.
5. Pritisnite dugme "Ručno zavarivanje" da biste započeli zavarivanje kesa. Indikatorska lampica koja označava zavarivanje je upaljena, a LED indikator napretka će pokazati napredak zavarivanja.
6. Kada se indikator isključi, zavarivanje je završeno, podignite ručku da biste otvorili poklopac i izvadite kesu iz aparata. Kesa je sada oblikovana i spremna za vakumsko zavarivanje.

II. Vakum pakovanje u kesu

1. Stavite proizvode u kesu. Koristite samo vakumske kese namenjene vakumiranju koje isporučuje proizvođač a opremljene su vakumskim kanalima.
2. Očistite i izravnajte otvoreni kraj kese, uverite se da nema prašine, nabora ili da nije izgužvan.
3. Umetnite otvoreni kraj kese u otvor vakumske komore. Uverite se da otvor za vazduh nije pokriven kesom.
4. Spustite poklopac i pritisnite ručku da biste zaključali poklopac.
5. Proverite status LED signalnog svetla "Zavarivanje" da biste potvrdili vreme zavarivanja u zavisnosti od vlage proizvoda koje pakujete (suvo/vlažno) u skladu sa vrstom hrane;
6. Zatim pritisnite dugme "Vac&Seal Cancel" (Poništi vakumiranje i zavarivanje); aparat automatski počinje sa vakumiranjem i zavarivanjem kese. Indikatorska lampica koja označava vakumiranje i zavarivanje svetli.

NAPOMENA: Ovaj proizvod proizvodi veoma visok vakumski pritisak tokom postupka vakumiranja. Da biste izbegli gnječenje osetljivih namirnica u slučaju visokog vakumskog pritiska, pratite stanje vakumskog pritiska u kesi i odmah pritisnite taster "Ručno zavarivanje" kada se postigne željeni vakumski pritisak. Vakumska pumpa se zaustavlja i prelazi na postupak zavarivanja kesa.

7. Kada je indikator isključen , vakumsko pakovanje je završeno. Podignite ručku da otvorite poklopac i izvadite zavarene kese.

NAPOMENA:

- *Za postizanje što optimalnijih rezultata zavarivanja, najbolje je ostaviti uređaj da se ohladi 1 minut pre ponovne upotrebe. Obrišite sav višak tečnosti ili ostataka hrane u vakumskoj komori nakon svakog pakovanja kese.*
- *Aparat funkcionije samo ako koristite posebne kese koje obezbeđujemo. Nemojte pokušavati koristiti bilo kakve druge kese koje nisu namenjene vakumskom pakovanju.*
- *Zavarenu kesu otvarate tako da je odsećete makazama po širini.*

III. Funkcija pulsnog vakumiranja

1. Ova funkcija je poželjna za vakumsko pakovanje, kada želite blagi efekat vakuma npr. za paradajz, čips ili slično. Ili, ako imate vlažne sirovine ili sos, kada samo želite da ispraznite vazduh iz kese, a zatim zaustavite uređaj pre nego što se tečnost komprimuje.
2. Pritisnite dugme "Zavarivanje" da biste izabrali vrstu zavarivanja prema proizvodu koji se vakumski pakuje: Izaberite "Suvo" za suve sirovine, "Vlažno" za vlažan sadržaj.
3. Pritisnite dugme "Pulse Vacuum" (Pulsno vakumiranje) nekoliko puta dok ne dobijete željeni rezultat, a zatim pritisnite dugme "Manual Seal" (Ručno zavarivanje) da biste zavarili kesu.

IV . Vakumsko pakovanje u posude za vakumiranu hranu

1. Obrišite poklopac i podnožje posude za vakumiranu hranu i uverite se da su čisti i suvi.
2. Složite namirnice u posudu i nemojte puniti previše, tako da poklopac može biti u dobrom kontaktu sa ivicom posude. Očistite rubove poklopca posude za hranu i donju stranu zaptivača poklopca posude za hranu.
3. Jedan kraj creva spojite u "Otvor za crevo" aparata, a drugi kraj creva u otvor na sredini poklopca posude za hranu.
4. Pritisnite dugme "Posuda" da biste započeli vakumiranje. Da bi se uverili da nema propuštanja vazduha između poklopca i posude za hranu, rukom čvršće pritisnite poklopac na početku vakumiranja. Aparat prestaje sa radom čim je postignut zadovoljavajući nivo vakumskog pritiska.
5. Izvadite crevo iz vakumske posude odmah nakon završetka rada.

Otvaranje posude nakon završetka vakumskog pakovanja

Da biste otvorili posudu, potrebno je da pritisnete dugme "Release" (Otpusti) na poklopcu posude.

Napomena:

1. Na početku postupka vakumiranja hrane u vakumskoj posudi, lagano pritisnite poklopac posude ili adapter creva da biste osigurali da crevo ne olabavi i da biste izbegli propuštanje vazduha između poklopca i oboda gornjeg dela posude.

2. Da biste testirali vakum, jednostavno povucite poklopac. Ne sme se pomerati;

3. Na tržištu su dostupne različite posude za vakum. Postupak rada će biti malo drugačiji. Pogledajte pojedinačno uputstvo za određenu posudu.

4. Za postizanje što optimalnijih rezultata zavarivanja, najbolje je ostaviti aparat da se ohladi 1 minut pre ponovne upotrebe.

Kutija za skladištenje kablova

Kada aparat nije u upotrebi, stavite kabl za napajanje u kutiju za skladištenje koja se nalazi na dnu aparata. Ne omotavajte kabl oko uređaja.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Aparat za vakumiranje

1. Pre početka čišćenja uvek izvucite priključni kabl aparata iz utičnice.
2. Aparat nemojte potapati u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
3. Izbegavajte korišćenje abrazivnih proizvoda ili materijala za čišćenje aparata, jer možete oštetiti površinu.
4. Koristite blagi sapun za pranje sudova i toplu, vlažnu krpu da biste obrisali ostatke hrane ili oko delova aparata.
5. Temeljno osušite pre ponovne upotrebe.

Napomena: *Gumene zaptivače oko vakumske komore treba temeljno osušiti pre ponovnog sastavljanja. Kada ponovo sastavljate delove aparata pazite da ne dođe do nekih oštećenja; delove sastavite pravilno, jer time obezbeđujete da nema curenja vakuma.*

Kese za vakumiranje

1. Operite kese u toploj vodi blagim deterdžentom za pranje sudova
2. Kada perete kese u mašini za pranje sudova, okrenite kese naopako i rasporedite ih po gornjoj korpi mašine za pranje sudova, tako da cela površina bude izložena vodi za pranje.

3. Temeljno osušite pre ponovne upotrebe.

VAŽNO: *Da biste izbegli moguće bolesti, nemojte ponovo koristiti kese nakon skladištenja sirovog mesa, sirove ribe ili masne hrane. Nemojte ponovo koristiti kese koje su bile u mikrotalasnoj rerni ili zagrevane.*

Dodatna oprema

Sve dodatke za vakumiranje operite toplom vodom sa blagim deterdžentom za pranje sudova, ali poklopac aparata nemojte potapati u vodu.

1. Postoje vakumske posude (ali ne i poklopac) dozvoljeno je prati u mašini za sudove u gornjoj korpi. Poklopci vakumske posude smeju se, međutim, samo obrisati vlažnom krpom.
2. Uverite se da su svi dodaci dobro osušeni pre ponovne upotrebe.
3. Vakumske posude i poklopci se ne smeju koristiti u mikrotalasnoj rerni ili zamrzivaču.

Skladištenje vašeg aparata za vakumsko zavarivanje:

1. - Aparat držite na ravnoj površini, na bezbednom mestu, van domašaja dece.
2. **Kada aparat nije u upotrebi i kada se skladišti, postarajte se da poklopac aparata bude u otvorenom položaju.** Ako je poklopac u zatvorenom položaju može doći do deformisanja gumenih zaptivača, što može uzrokovati propuštanja.

NAPOMENA:

- Za postizanje što optimalnijih rezultata, između dva postupka napravite pauzu i dozvolite aparatu da se ohladi 1 minut pre ponovne upotrebe. Nakon svakog kruga vakumiranja i zavarivanja preporučujemo da obrišete eventualne ostatke tečnosti ili namirnica iz otvora vakumske komore.
- Aparat funkcioniše samo ako koristite posebne kese koje mi isporučujemo. Nemojte pokušavati koristiti bilo kakve druge kese koje nisu namenjene vakumskom pakovanju.
- Zavarenu kesicu otvarate jednostavno tako da je odsečete po širini makazama.
- Kod zavarivanja kesa sa veoma vlažnim sadržajem, dobro je dvaput ponoviti postupak zavarivanja kесе, da bi vareni deo bio dobro zatvoren. Nakon završetka prvog zavarivanja, ponovno pritisnite taster „zavari“ bez otvaranja poklopca aparata. Ovaj postupak primeren je isključivo za kese čiji sadržaj ima visok procenat vlage. Kod zavarivanja namirnica sa niskim procentom vlage dvostruko zavarivanje kесе nije potrebno. Tečnosti i hrana u tečnom stanju ne može se vakumsko zavarivati. Kada vakumirate kese sa veoma vlažnim sadržajem, preporučujemo da detaljno očistite otvor kесе pre početka postupka vakumiranja i zavarivanja.

Rešavanje problema

Problem	Rešenje
Vakumira, ali funkcija zavarivanja nije dobra	Proverite da li na ivici kesa ima tečnosti, mrlja od ulja ili bilo kakvih ostataka. Ako ima, očistite ivicu kese i pokušajte ponovo.
	Proverite da li je grejni element oštećen i da li je dobro podešen ili ne. Ako je oštećen, zamenite grejni element i uverite se da je dobro instaliran.
	Proveriti da li je traka za zavarivanje oštećena ili dobro instalirana. Ako je oštećena, zamenite traku za zavarivanje i uverite se da je dobro instalirana.
	Proverite da li je ivica kese zgružvana. Ako jeste, izvadite neke namirnice da bi kese imale dovoljno prostora za zavarivanje, izravnajte otvor kese i pokušajte ponovo.
Funkcija zavarivanja je dobra, ali vakumiranje ne funkcioniše	Proveriti da li su kese postavljene u vakumsku komoru. Ako nisu, stavite ivicu kese u vakumsku komoru.
	Proverite da li ima namirnica sa oštrim delovima. Ako je odgovor da, pre vakumiranja hrane namirnice umotajte u papir.
	Proverite da li je ivica kese prekrila usisni otvor. Ako je odgovor da, stavite kesu u ispravan položaj.
	Proverite da li je zaptivač deformisan. Ako je deformisan, zamenite ga i pokušajte ponovo.
Duvanje kese nakon vakumiranja	Proverite da li namirnice pripadaju lako kvarljivoj hrani? Sva lako kvarljiva hrana mora da se zamrzne ili ohladi nakon vakumiranja da bi se mogao produžiti njen rok trajanja. Vakumiranje ne garantuje da se hrana nikada neće pokvariti.
	Proverite da li ste spakovali sveže voće i povrće ili semenke. Sveže voće i povrće ili semenke nisu pogodni za skladištenje na sobnoj temperaturi posle vakumiranja, jer se fotosinteza i respiracija vrše i dalje. Predlažemo da ih čuvate u frižideru.

Napomena:

Nakon što ste završili s vakumskim pakovanjem, molimo vas da uvek ostavite gornji poklopac aparata u otvorenom položaju. Poklopac nemojte zatvarati i zaboraviti, jer time možete deformisati gumene zaptivače, što bi moglo uticati na funkcioniranje aparata.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE APARATA

Aparat za vakumsko zavarivanje kesa

3. Pre početka čišćenja uvek izvucite priključni kabl aparata iz utičnice električne mreže.
4. Aparat nemojte potapati u vodu ili bilo koju drugu tečnost.
5. Za čišćenje izbegavajte korišćenje grubih proizvoda ili materijala, jer njima možete napraviti ogrebotine na površini aparata.
6. Ostatke hrane najlakše ćete odstraniti odnosno obrisati koristeći blagi deterdžent za pranje sudova i toplu vlažnu krpu.
7. Pre ponovne upotrebe temeljito osušite sve delove aparata.

Napomena: *Gumeni zaptivači oko vakumske komore treba temeljito obrisati da budu potpuno suvi pre ponovnog sastavljanja. Kada ponovno sastavljate delove aparata pazite da ne dođe do nekih oštećenja, i delove sastavite pravilno, jer time obezbeđujete tesno naleganje i zaptivanje.*

Dodaci

Sve vakumske dodatke operite toplom vodom, koristeći i nešto blagog deterdženta za pranje sudova, ali poklopac aparata nemojte potapati u vodu.

1. Postolje vakumske posude (ali ne i poklopac) dozvoljeno je prati u mašini za sudove na gornjoj košari. Poklopci vakumske posude smeju se, međutim, samo obrisati vlažnom krpom.
2. Uverite se da su svi dodaci nakon čišćenja temeljito suvi pre nego što ih ponovno upotrebite.
3. Vakumske posude i poklopce ne smete koristiti u mikrotalasnoj peći ili u zamrzivaču.

Čuvanje aparata za vakumsko zavarivanje kesa:

1. Aparat držite na ravnoj površini, na nekom bezbednom mestu izvan domašaja dece.
2. Kada aparat nije u upotrebi i kad je odložen, postarajte se da poklopac aparata bude u otvorenom položaju. Ako je poklopac u zatvorenom položaju može doći do deformisanja gumenih zaptivača, što može uzrokovati propuštanja.

SMERNICE ZA OČUVANJE HRANE

Mesto čuvanja	Vrsta hrane	Temperatura	Obično pakovanje	Vakumsko pakovanje
Frižider	Sveže sirovo meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 dana	8~9 dana
	Sveža riba / plodovi mora	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 dana	4~5 dana
	Kuvano meso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 dana	10~14 dana
	Povrće	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 dana	7~10 dana
	Voće	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 dana	14~20 dana
	Jaja	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 dana	30~50 dana
Zamrzivač	Meso	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 meseci	>1 godina
	Riba	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 meseci	>1 godina
	Plodovi mora	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 meseci	>1 godina
Normalni uslovi (sobna temperatura)	Hleb	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 dana	6~8 dana
	Keksi/kolači	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 meseci	>1 godina
	Pirinač/ Brašno	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 meseci	>1 godina
	Kikiriki/povrće	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 meseci	>1 godina
	Lekovi	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 meseci	>1 godina
	Čaj	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 meseci	>1 godina

Zaštita okoline



Simbol na proizvodu ili na njegovoj ambalaži označava, da se sa tim proizvodom ne sme postupati kao sa otpadom iz domaćinstva. Umesto toga, proizvod treba predati odgovarajućim sabirnim centrima za reciklažu elektronskih i električnih aparata. Ispravnim odvoženjem ovog proizvoda sprečićete potencijalne negativne posledice na životnu sredinu i zdravlje ljudi, koji bi inače mogli biti ugroženi neodgovarajućim rukovanjem otpadom ovog proizvoda. Za dobijanje detaljnih informacija o tretmanu, odbacivanju i ponovnom korišćenju ovog proizvoda, stupite u kontakt sa prikladnim lokalnim ustanovama, službom za sakupljanje kućnog otpada ili sa prodavnicom u kojoj ste kupili ovaj proizvod.

Garancija i servis

Za informacije ili u slučaju problema obratite se Centru Gorenja za pomoć korisnicima u vašoj državi (telefonski broj naći ćete u međunarodnom garantnom listu). Ako u vašoj državi nema takvog centra, obratite se lokalnom prodavcu Gorenja, ili odelu Gorenja za male kućanske aparate.

Nije za komercijalnu upotrebu!

Pridržavamo pravo na izmene!

ВАЖНИ УПАТСТВА

При употреба на овој електричен апарат, секогаш земете ги предвид безбедносните упатства и предупредувања вклучително и овде дадените:

ПРОЧИТАЈТЕ ГИ СИТЕ УПАТСТВА!

1. Пред употреба на овој апарат, ве молиме внимателно прочитајте ги сите упатства дадени во ова упатство за употреба и зачувајте ги за идни консултации.
2. Пред да го приклучите втакнувачот во приклучокот или да го исклучите од него, уверете се дали капакот на апаратот е во отклучена позиција. Секогаш исклучете го апаратот од електричната мрежа кога не го употребувате или пред негово чистење.
3. Овој апарат не е играчка. Потребно е посебно внимание кога апаратот се користи од деца или во близина на деца. По употребата складирајте го апаратот на безбедно место надвор од дофатот на деца.
4. Не употребувајте кеси или приклучоци кои не се препорачани или одобрени од производителот на апаратот и не користете го апаратот за други цели освен за неговата определена намена.
5. Веднаш прекинете со користење на апаратот во случај на оштетување на приклучниот кабел. Кабелот треба да го замени соодветно стручно лице.
6. Држете го апаратот и приклучниот кабел на соодветна оддалеченост од подвижните делови.
7. Не допирајте го вжештениот елемент за заварување на фолија поставен на работ на капакот на апаратот. Елементот се загревава и секаков допир може да доведе до сериозни изгореници.
8. Не обидувајте се сами да го поправите апаратот.
9. Не влечете го и не испуштајте го апаратот. Не употребувајте го апаратот ако претрпел пад или на изглед делува оштетен.
10. Избегнувајте да го правите следново: не влечете го апаратот за приклучниот кабел и не носете го апаратот држејќи го само за кабел, не затворајте ја вратата на начин кој би го зафатил кабелот, или не влечете го кабелот околу остриите рабови или агли. Не употребувајте го апаратот ако кабелот или втакнувачот се влажни.
11. Држете го апаратот подалеку од загреани уреди за готвење, печки, електрични грејачи или други загреани површини или извори на топлина. Не употребувајте го овој апарат на влажни или загреани

површини или извори на топлина.

12. Употребата на продолжен приклучен кабел со овој апарат не е препорачлива. Ако и покрај препораката, се користи продолжен приклучен кабел тогаш неговиот напон мора да содејствува со или да го надминува напонот на апаратот.
13. При исклучување на апаратот а со цел да се избегне каква било повреда, ве молиме придржувајте го електричниот приклучок наместо приклучниот кабел.
14. Пред вклучување или употреба на апаратот, рацете треба да се суви за безбедно користење на апаратот.
15. Погрижете се секогаш кога апаратот е вклучен односно во позиција "ON" или за време на негова употреба да стои на стабилна, цврста подлога како маса или работен пулт.
16. Не е потребно да се користат какви било средства за подмачкување, како на пример масла за подмачкување или вода врз овој апарат.
17. Не смеете да потопувате кој било дел од овој апарат, како и напојниот кабел или втакнувачот во вода или друга течност.
18. Не користете го овој апарат на отворен простор или на влажна подлога. Овој апарат е исклучиво наменет за употреба во затворен простор во домаќинството.
19. Овој апарат не е наменет за употреба од стана на лица (вклучително и деца) со намалени физички, сензорни или ментални способности, и лица со недостаток на пракса и знаење, освен во случаи каде апаратот се користи под надзор или согласно инструкции за употреба на апаратот дадени од лице одговорно за нивната безбедност.
20. Бидете внимателни и не дозволувајте апаратот да дојде до дофат на деца.
21. Ако електричниот приклучен кабел е оштетен, мора да биде заменет од производителот, сервисер овластен од производителот или друго соодветно квалификувано лице со цел да се избегне опасност.

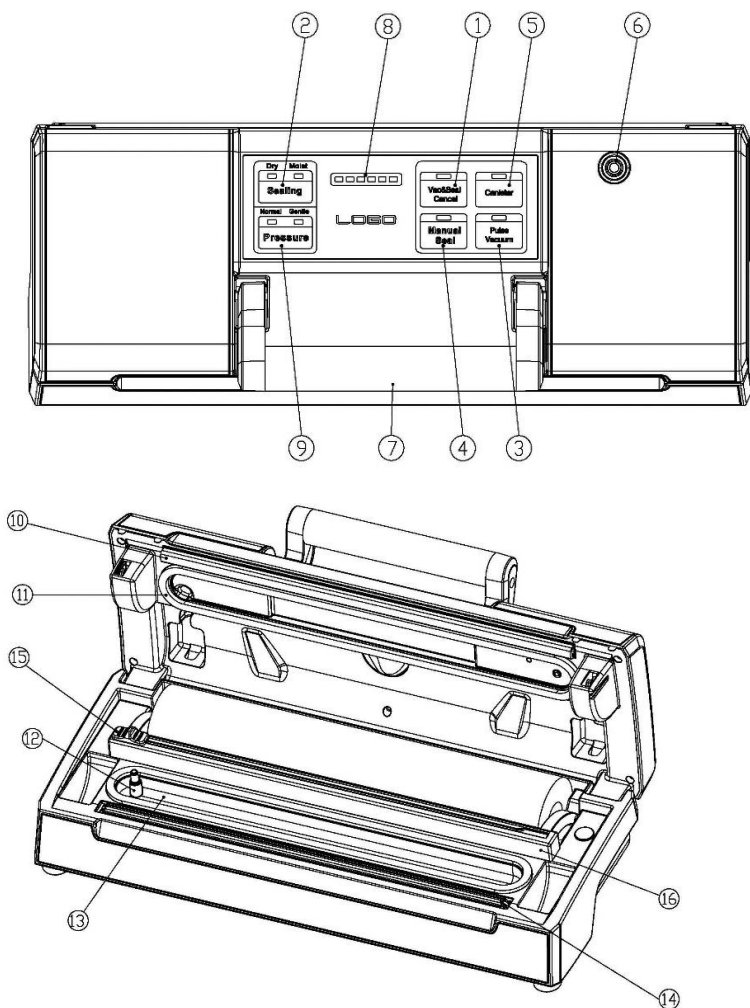
МЕРКИ НА ПРЕТПАЗЛИВОСТ:

ЧУВАЈТЕ ГИ ОВИЕ УПАТСТВА.

ИСКЛУЧИВО ЗА УПОТРЕБА ВО ДОМАЌИНСТВО!

АВ:1 МИН ПО ЦИКЛУС

Ниво на бучава: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$



1. Вакуумирање и запечатување (откажување):

Ова копче има две функции во зависност од статусот на машината:

- Во состојба на подготвеност, ја започнува автоматската работа на вакуумирање на кесата и потоа автоматски ја запечатува кесата кога ќе заврши вакуумирањето;

! Во работна состојба (вакуумирање или запечатување), ја запира машината.

2. **Запечатување:**

Две поставки за избор на најдобро време за запечатување на кесите

1. **Суво:** за суви кеси и храна без влага, со пократко време на термичко запечатување;
2. **Влажно:** за влажни кеси или храна со малку влага, со подолго време на термичко запечатување.

3. **Пулсен вакуум:**

Притиснете го ова копче и уредот започнува со вакуумирање; ако го отпуштите, ќе престане. Овој процес може да се повтори. Потоа притиснете „рачно запечатување“ кога ќе го постигнете саканиот притисок, свртете за да запечатите. Може да се избере различен притисок според различен тип на храна.

4. **Рачно запечатување:**

Ова копче обезбедува две функции:

- За да се запечати отворениот крај на кесата без вакуумирање, се користи за правење кеса од ролна за кеси.
- Кога работи автоматската функција „Вакуумирање и запечатување“, ова копче ја запира моторната пумпа и веднаш почнува да ја запечатува кесата, така што операторот може да контролира помал вакуумски притисок во кесата за да избегне дробење за деликатни предмети.

5. **Канистер :**

За да започнете со вакуумирање канистри, капаци од тегли, затвораи за вино или други додатоци преку црево.

6. **Приклучок за црево:**

За да го вметнете цревото за канистри и затвораи за вино пред функциите „маринирање“ или „канистри“.

7. **Рачка :**

Свртете ја рачката за **ракување** со капакот за заклучување и отворање или складирање.

8. **Напредок :**

LED за прикажување на напредокот на работата.

9. **Притисок :**

Две копчиња за избор на различен вакуумски притисок:

1. Нормално копче: за редовно складирање на предмети во нормален вакуумски притисок.
2. Нежно копче: за складирање на некои меки и кршливи предмети каде што е посакуван помал вакуумски притисок.

10. **Лента за запечатување:**

Ставете ја кесата што треба да се запечати над оваа лента, исчистете ја и

исушете ја или заменете ја кога е искривена или скршена.

11. Дихтунзи:

Држете го воздухот надвор со формирање вакуумска комора. Исчистете го и исушете го или заменете го кога е искривен или скршен.

12. Довод на воздух:

Доводот за воздух се поврзува со вакуумската комора и пумпата. Не го покривајте овој довод кога ставате кеса за вакуумски операции.

13. Вакуумска комора:

Поставете го отворениот крај на кесата внатре во комората, го извлекува воздухот од кесата и го фаќа секое излевање на течноста од кесата.

14. Елемент за запечатување:

Грејач обложен со тефлон кој е жежок и ја запечатува кесата.

15. Секач за кеси:

Притиснете и лизгајте во една или друга насока за да ги исечете кесите до саканата големина.

16. Лајсна за сечење :

Го држи секачот кој лизга по должината.

УПАТСТВО ЗА КОРИСТЕЊЕ

I. Правење кеса со ролна за кеси

1. Отворете го капакот и проверете дали секачот за кеси е на едниот крај од лајсната за сечење, а потоа ставате ја лајсната за сечење на задната страна .
2. Извлечете ја кесата до соодветната должина што ја сакате, потоа спуштете ја лајсната за сечење и уверете се дека е на правилното место од кесите, а потоа лизгајте го секачот од едниот до другиот крај за да ја исечете кесата.
3. Ставете го едниот крај од кесата врз елементот за запечатување, но да не влегува во комората за вакуум.
4. Затворете го капакот и притиснете ја рачката за да го заклучите капакот .
5. Притиснете го копчето „Рачно запечатување“ за да започнете со запечатување на кесите. Показното светло означува дека работи запечатувањето, LED светлото го прикажува напредокот на запечатувањето.
6. Кога светлото ќе се исклучи, запечатувањето е завршено, подигнете ја рачката за да го отворите капакот и извадете ја кесата од машината. кесата потоа е готова и е подготвена за вакуумско запечатување.

II. Вакуумско пакување со кеса

1. Ставете ги предметите во кесата. Користете ги само специјално дизајнираните вакуумски кеси што ги снабдуваме, со вакуумски канали.
2. Исклестете го и исправете го отворениот крај на кесата, внимавајте да нема прашина, набори или фалти.
3. Поставете го отворениот крај на кесата во делот на вакуумската комора. Погрижете се доводот за воздух да не е покриен со кесата.
4. Спуштете го капакот надолу и притиснете ја рачката за да го заклучите капакот.
5. Проверете го LED статусот на „Запечатување“ за да го потврдите времето на запечатување во зависност од статусот на влага на пакуваните предмети (Сува/Влажна) според видот на храната;
6. Потоа притиснете го копчето „Вакуумирање и запечатување (откажување)“, уредот започнува да вакуумира и ќе ја запечати кесата автоматски. Ќе се вклучат показното светло за означување на вакуум и запечатување.

ЗАБЕЛЕШКА: Овој производ обезбедува многу висок вакуумски притисок за време на вакуумско пакување со кеса, со цел да се избегне кршење на деликатни предмети од високиот вакуумски притисок, набљудувајте го статусот на вакуумскиот притисок внатре во кесата и вклучете го копчето „Рачно запечатување“ веднаш кога се постигнува саканиот вакуумски притисок. Пумпата ќе застане и ќе се смени за топлински да ја запечати кесата.

7. Кога индикаторот ќе се исклучи, вакуумското пакување е завршено. подигнете ја рачката за да го отворите капакот и извадете ги спакуваните кеси.

ЗАБЕЛЕШКА:

- За најдобар ефект на запечатување, подобро е да го оставите апаратот да се олади 1 минута пред повторно да го користите. Избришете го вишокот течност или остатоци од храна во комората за вакуум по секоја спакувана кеса.
- Вашиот уред може да работи само на специфичните кеси што ги снабдуваме. Не обидувајте се да користите други кеси кои не се наменети за вакуумско пакување. .
- Исечете ја кесата директно со ножици за да отворите запечатена кеса .

III. Функција на пулсен вакуум

1. Оваа функција се претпочита за вакуумско пакување, кога сакате благ вакуум ефект како на пр. домати, чипс или слично. Или, ако имате влажна сурова материјали или сос, каде што само сакате да го исцедите воздухот од кесата и потоа запрете го апаратот пред течноста да биде компресирана.
2. Притиснете го копчето „Запечатување“ за да го изберете типот на запечатување на производот што треба да биде спакувано во правосмукалка: изберете „Суво“ за суви материи, „Влажно“ за влажни содржини.
3. Притиснете го копчето „Пулсен вакуум“ неколку пати додека не го добиете саканиот резултат, потоа притиснете го копчето „Рачно запечатување“ за да ја запечатите кесата.

IV . Вакуумирање канистри и садови

1. Избришете го капакот на канистерот, основата на канистерот и проверете дали се чисти и суви.
2. Ставете ги предметите во канистерот и не полнете го премногу за да може капакот да биде во добар контакт со работ на садот од канистерот. Исчистете го работ на капакот на канистерот и долната заптивка на капакот на канистерот.
3. Вметнете го едниот крај од цревото во „Приклучокот за црево“ на единицата и друг крај на цревото во централниот отвор на капакот на канистерот.
4. Притиснете го копчето „Канистер“ за да започнете со вакуумирање. За да се осигурате дека нема протекување воздух помеѓу капакот и канистерот, употребете ја раката за да го притиснете капакот на почетокот на вакуумирањето. Машината ќе запре автоматски кога ќе се постигне доволен вакуумски притисок.
5. Извадете ја цевката од цревото од канистерот или садот веднаш откако ќе заврши работата.

Отворање на канистерот по вакуумско пакување

За да го отворите канистерот, треба да го притиснете копчето „Release“ на капакот на канистерот.

Забелешка:

1. На почетокот на вакуумското пакување во канистер или сад за вакуумирање, малку притиснете го капакот надолу или на адаптерот за црево за да се осигурате дека цревото нема да се олабави и да избегнете протекување на воздухот низ празнината помеѓу капакот и горниот раб на канистерот .

2. За да го тестирате вакуумот, едноставно навлечете го капакот. Тој нема да се подвижи;
3. Различни канистри се достапни на пазарот. Постапката за операција ќе биде малку поинаква. Ве молиме погледнете го индивидуалниот прирачник за конкретниот канистер.
4. За најдобар ефект, подобро е да го оставите апаратот да се олади 1 минута пред повторно да го користите.

Кутија за складирање на кабел

Ставете го кабелот за напојување во кутијата за складирање кога не ја користите машината што е на дното на машината. Не го завиткувајте кабелот околу апаратот.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Апарат за вакуумирање

1. Секогаш исклучувајте го уредот пред чистење.
2. Не потопувајте во вода или друга течност.
3. Избегнувајте да користите абразивни производи или материјал за чистење на уредот, бидејќи тие ќе ја изгребат површината.
4. Користете нежно средство за миене садови и топла, влажна крпа за да ги избришете остатоците од храна или околу компонентите.
5. Исушете темелно пред повторно да го користите.

Забелешка: *Дихтунзите од пена околу комората за вакуум треба да се исушат темелно пред повторно да се состават, кога повторно се склопуваат, внимавајте да спречите какво било оштетување и склопете сè во првобитната положба за да се осигурате дека нема истекување на вакуумот.*

Вакуумски кеси

1. Измијте ги кесите во топла вода со благ сапун за миене садови
2. Кога ќе ги миете кесите во машина за миене садови, свртете ги кесите внатре и распоредете ги преку горната решетка на машината за миене садови, така што целата површина е изложена на водата.
3. Темелно исушете пред повторна употреба.

ВАЖНО: *За да избегнете можна болест, немојте повторно да употребувате кеси откако ќе складираате живо месо, сива риба или мрсна храна. Не употребувајте повторно кеси кои биле ставени во микробранова печка или кои биле вриени.*

Додатоци

Мијте ги сите вакуумски додатоци во топла вода со нежно средство за миене садови, но не потопувајте го капакот во вода.

1. Основите на канистерот (не капациите) се безбедни за миене во

машина за садови на горната решетка. Но, капакот на канистерот треба да се избрише со влажна крпа.

2. Погрижете се додатоците да се исушат темелно пред повторно да ги употребите.
3. Канистерот и капакот не се дозволени да се користат во микробранова печка или замрзнувач.

Складирање на вашиот уред за вакуумирање:

1. - Чувајте го уредот на рамно и безбедно место, подалеку од дофат на деца.
2. **Не заоравајте да се осигурате дека капакот на апаратот е отклучен кога не е во употреба кога е складиран.** Доколку капакот е заклучен, тој ќе ги искриви дихтунзите од пена што ќе предизвика протекување.

Откривање и решавање проблеми

Проблем	Решение
Вакуумира, но функцијата за запечатување не е добра	Проверете дали на работ на кесите има течност, дамка од масло или некои парчиња? Ако одговорот е да, исчистете го работ на кесите и обидете се повторно.
	Проверете дали грејниот елемент е оштетен и е добро поставен или не? Доколку е оштетен, заменете го грејниот елемент и проверете дали е добро монтиран.
	Проверете дали заптивната лента е оштетена или добро поставена? Доколку е оштетена, заменете ја заптивната лента и проверете дали е добро монтирана.
	Проверете дали работ на кесата се збрчкал? Ако одговорот е да, ве молиме извадете малку од храната, за кесите да имаат доволно простор за запечатување и измазнете го отворот и обидете се повторно.
Функцијата на запечатување е добра, но не може да се вакуумира	Проверете дали кесите се ставени во вакуумската комора? Ако не, ве молиме ставете го работ на кесите во вакуумската комора.
	Проверете дали храната со остри агли? Ако одговорот е да, спакувајте ја храната со хартија пред да ја вакуумирате храната.
	Проверете дали работ на кесата го покрива отворот за вакуумирање? Ако одговорот е да, ве молиме ставете ја кесата во правилна положба.
	Проверете дали заптивката е деформирана? Ако е деформирана, заменете ја и обидете се повторно.

Надувување на кесите по вакумирање	Проверете дали храната е скапана? Сите производи кои лесно скапуваат треба да се замрзнат или да се чуваат во фрижидер по вакумирањето за да може да се продолжи рокот на траење. Но, вакумирањето не гарантира дека храната никогаш нема да се расипе.
	Проверете дали сте спакувале свеж зеленчук или овошје и храна со семиња? Сите свежи зеленчуци или овошје и семиња не се погодни за складирање на собна температура откако ќе се вакумираат, истите вршат фотосинтеза и „дишење“. Предлагаме да ги чувате во фрижидер.

ЗАБЕЛЕШКА:

- За најдобар ефект на лепење, ве советуваме да го оставите апаратот да се излади до 1 минута пред да почнете со повторно користење. Избришете го секој вишок на течност или остатоци од храна во комората за вакумирање по секое вакумирање и процес на лепење.
- Вашиот апарат може да работи само со специјални кеси кои може да ги набавите од нас. Не обидувајте се да користите други кеси кои не се наменети за вакуумско пакување.
- За да отворите залепена кеса пресечете ја кесичката со ножички токму покрај залепениот дел.
- При вакумирање на храна со висока влажност, кесата може да се залепи двапати за да се осигурите дека е залепена цврсто. По завршувањето на првото лепење, притиснете на тастерот за лепење повторно без да го отворате капакот на апаратот. Овој начин е соодветен единствено за храна со висока содржина на влажност. При пакување на храна со ниска содржина на влажност, нема потребно да ја лепите кесата двапати. Течностите или храната во течна состојба не можат вакуумски да се пакуваат. При вакумирање на кесите со висока содржина на влага, ве молиме исчистете го отворот на кесата пред вакумирање и лепење.

Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EU за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Животна средина

Не го фрлајте на апаратот во нормален домашен отпад, туку во официјална колекција наменета за рециклирање. Со ова, вие помагаат да се зачува животната средина.

УПАТСТВА ЗА ЗАЧУВУВАЊЕ НА ХРАНА

Класификација	Прехрамбени производи	Температура	Стандардно зачувување	Вакуумско зачувување
Фрижидер	Свежо сирово месо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 денови	8~9 денови
	Свежа риба/ морска храна	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 денови	4~5 денови
	Готвено месо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 денови	10~14 денови
	Зеленчук	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 денови	7~10 денови
	Овошје	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 денови	14~20 денови
	Јајца	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 денови	30~50 денови
Замрзнувач	Месо	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеци	>1 година
	Риба	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеци	>1 година
	Морска храна	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеци	>1 година
Стандардни услови (собна температура)	Леб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 дена	6~8 денови
	Бисквити	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 месеци	>1 година
	Ориз/Брашно	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 месеци	>1 година
	кикиритки/мешунк и	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месеци	>1 година
	Медицински залихи	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месеци	>1 година
	Чај	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 месеци	>1 година

Гаранција и сервис

Ако ви требаат информации, или ако имате проблем, Ве молиме контактирајте го Gorenje центарот за грижа на корисници во вашата земја (види телефонски број во меѓународната гаранција). Ако вашата земја нема таков центар, контактирајте го вашиот локален дилер или Gorenje, Gorenje делот за мали апарати за домаќинство.

Не е за комерцијална употреба!

GORENJE

**ВИ ПОСАКУВА ГОЛЕМО ЗАДОВОЛСТВО ПРИ УПОТРЕБАТА НА ОВОЈ
АПАРАТ**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, always observe the safety precautions including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS!

1. Before using this appliance, carefully read the entire instruction manual and save it for future reference.
2. Before plugging the power cord into or disconnecting from a wall outlet, make sure that the appliance cover is in unlocked position. Always unplug the appliance from the power outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy. Close attention is necessary when used by or near children. Store this appliance in a safe place out of reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or approved by the appliance manufacturer, and do not use this appliance for any other purpose except its intended use.
5. Stop using the appliance immediately if the cord is damaged. Have the cord replaced by a professional.
6. Keep the appliance and the power cord away from moving parts.
7. Do not touch the hot sealing element located on edge of the top cover of the appliance. It is hot and touching it may result in severe burns.
8. Do not try to repair this appliance yourself.
9. Do not hit or drop the appliance. Do not use the appliance if it has been dropped or if it appears to be damaged.
10. Avoid doing the following: pulling or carrying by the cord, using the cord as a handle, closing a door on the cord, or pulling the cord around sharp edges or corners. Do not operate the appliance if the cord or the plug is wet.
11. Keep away from hot cookers, ovens, electric burners or any other hot surfaces or sources of heat. Do not use this appliance on a wet or hot surface or near a heat source.
12. Use of an extension cord with this unit is not recommended. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnecting, to avoid any injury, please hold the plug rather than the cord.
14. Before plugging in or operating the appliance, make sure your hands are dry and safe to operate the appliance.
15. When the appliance is "ON" or during operation, always keep it on

a stable surface such as a table or a counter.

16. There is no need to use any lubricants, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface. It is intended for indoor household use only.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or a similarly qualified person, in order to avoid hazard.

CAUTION:

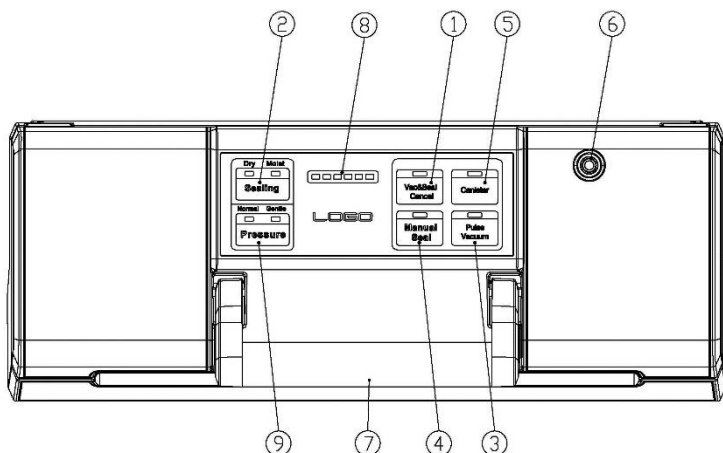
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

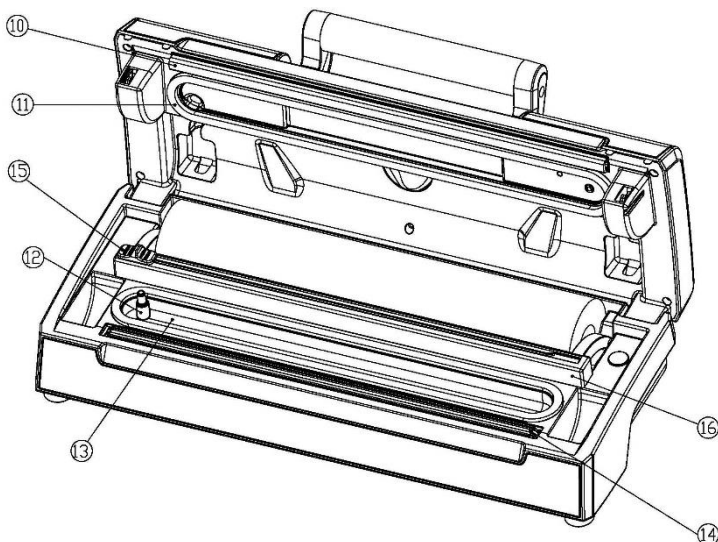
FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

AB: 1 MIN PER CYCLE

Noise level: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS





1.Vac&Seal Cancel :

This button has two functions depending on the machine status:

- *At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;*
- *At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.*

2.Sealing:

Two setting for choosing the best bag sealing time

1. **Dry :** *for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;*
2. **Moist:** *for wet bags or foods with a little moisture, with a longer heat-sealing time.*

3.Pulse Vacuum:

Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press “manual seal” when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

4.Manual Seal:

This button provides two functions:

- *To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll.*
- *When the automatic “Vacuum & seal” function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator*

to avoid crushing for delicate items.

5.Canister:

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

6.Hose port:

To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

7.Handle:

*Turn the handle for **operating** the cover to lock and open or store.*

8.Progress:

LED to show the operation progress.

9.Pressure:

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

- 1. Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure.*
- 2. Gentle button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.*

10. Sealing strip:

Place the bag to be sealed over this strip, Clean and dry or replace it when distorted or broken.

11. Gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

12. Air intake:

Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum operations.

13.Vacuum chamber:

Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

14. Sealing element:

Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

15.Bag Cutter:

Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

16. Cutter rack:

Support the cutter to slide along.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the cover and make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, then put the cutter rack to the back.
2. Pull out the bag to the suitable length you want, then put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
3. Put one end of the bag on top of the sealing element, but not enter the vacuum chamber.
4. Close the cover and press handle to lock the cover.
5. Press "Manual Seal" button to start sealing the bags. The indicator light to indicate sealing operate, progress LED will show the sealing progress.
6. When the indicator turn off, the sealing is done, rise the handle to open the cover and take the bag out of the machine. the bag is then done and is ready for vacuum sealing.

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the cover down and press handle to lock the cover.
5. Check the LED status of the "Sealing" to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (Dry/Moist) according to the type of food;
6. Then press "Vac&Seal Cancel" button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically. The indicator light to indicate vacuum and sealing operate.

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the "Manual Seal" button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. When the indicator turn off ,the vacuum packaging is done. rise the handle to open the cover and take out the packed bags.

NOTE:

- *For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.*
- *Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .*
- *Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.*

III. Pulse Vacuum function

1. This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
2. Press the "Sealing" button to select sealing type on the product to be vacuum packed: Choose "Dry" for dry raw materials, "Moist" for moist contents.
3. Press the "Pulse Vacuum" button several times until you get the wanted result, then press the "Manual Seal" button to seal the bag.

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.
3. Insert one end of the hose into the "Hose Port" on the unit and another end of the hose into the center hole of the canister cover.
4. Press the "Canister" button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
5. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the "Release" button on the canister cover.

Note:

1. *At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim.*
2. *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
3. *Different canisters are available in the market . The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.*
4. *For best effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.*

Cord storage box

Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the bottom of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE**Vacuum sealer**

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: *The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.*

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. -Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. **Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage.** Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

NOTE:

- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each vacuuming and sealing operation.
- Do not seal several bags one immediately after another to avoid overheating the sealing element.
- Your appliance can work only with the specific bags provided by us. Do not attempt to use any other bags not intended for vacuum packaging.
- To open a sealed bag, cut it straight across with scissors.
- When vacuuming food with high moisture, the bag may be sealed twice to make sure the seal is tight. After completing the first seal, press the seal button again without opening the appliance cover. This method is only suitable for the foods with high moisture content. When packing food with little moisture, there is no need to seal the bags twice. Liquids or foods in liquid cannot be vacuum sealed. When vacuuming the bags with very moist contents, please clean the bag mouth before vacuuming and sealing.

Troubleshooting

Problem	Solution
Vacuuming but seal function is not good	Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any chippings? If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the heating element damage and good setting or not? If damaged, please exchange the heating element and make sure it is well installed.
	Check if the sealing strip damage or well installed? If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well installed.
	Check if the edge of the bag has wrinkled? If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing and smooth the bag mouth and try again.
Seal function is good but can not vacuuming	Check if the bags is placed into the vacuum chamber? If not, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the food with sharp angel? If yes, please packing the angel with safe paper before vacuuming the food.
	Check if the edge of bag covered the suction hole? If yes, please put the bag into the correct position.
	Check if the gasket is deformed? If deformed, replace it and try again.
Bag inflation after vacuuming	Check if the good is belong to easy corrosion foods? All the easy corrosion goods are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food? All fresh vegetables or fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

Note:

After finishing the vacuum packing, please always leave the appliance cover open. Do not fasten the cover as this will deform the foam gaskets and affect the appliance function.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerator	Fresh Raw Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 days	8~9 days
	Fresh fish/ Seafood	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 days	4~5 days
	Cooked Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 days	7~10 days
	Fruit	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 days	14~20 days
	Eggs	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 days	30~50 days
Freezer	Meat	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Fish	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Sea Food	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
Normal conditions (room temperature)	Bread	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 days	6~8days
	Biscuits	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 months	> 1 years
	Rice/ Flour	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Peanuts/Legumes	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 months	> 1 years
	Medical supplies	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 months	> 1 years
	Tea	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 months	> 1 years

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR
APPLIANCE**

We reserve the right to any modifications !!

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, always observe the safety precautions including the following:

READ ALL INSTRUCTIONS!

1. Before using this appliance, carefully read the entire instruction manual and save it for future reference.
2. Before plugging the power cord into or disconnecting from a wall outlet, make sure that the appliance cover is in unlocked position. Always unplug the appliance from the power outlet when not in use or before cleaning.
3. This appliance is not a toy. Close attention is necessary when used by or near children. Store this appliance in a safe place out of reach of children.
4. Do not use any bags or attachments not recommended or approved by the appliance manufacturer, and do not use this appliance for any other purpose except its intended use.
5. Stop using the appliance immediately if the cord is damaged. Have the cord replaced by a professional.
6. Keep the appliance and the power cord away from moving parts.
7. Do not touch the hot sealing element located on edge of the top cover of the appliance. It is hot and touching it may result in severe burns.
8. Do not try to repair this appliance yourself.
9. Do not hit or drop the appliance. Do not use the appliance if it has been dropped or if it appears to be damaged.
10. Avoid doing the following: pulling or carrying by the cord, using the cord as a handle, closing a door on the cord, or pulling the cord around sharp edges or corners. Do not operate the appliance if the cord or the plug is wet.
11. Keep away from hot cookers, ovens, electric burners or any other hot surfaces or sources of heat. Do not use this appliance on a wet or hot surface or near a heat source.
12. Use of an extension cord with this unit is not recommended. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
13. When disconnecting, to avoid any injury, please hold the plug rather than the cord.
14. Before plugging in or operating the appliance, make sure your hands are dry and safe to operate the appliance.
15. When the appliance is "ON" or during operation, always keep it on

a stable surface such as a table or a counter.

16. There is no need to use any lubricants, such as lubricating oils or water, on this appliance.
17. Do not immerse any part of this appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
18. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface. It is intended for indoor household use only.
19. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
20. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or a similarly qualified person, in order to avoid hazard.

CAUTION:

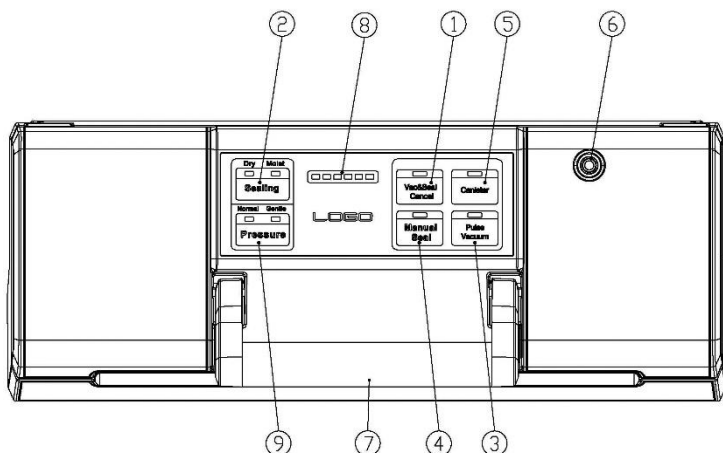
SAVE THESE INSTRUCTIONS.

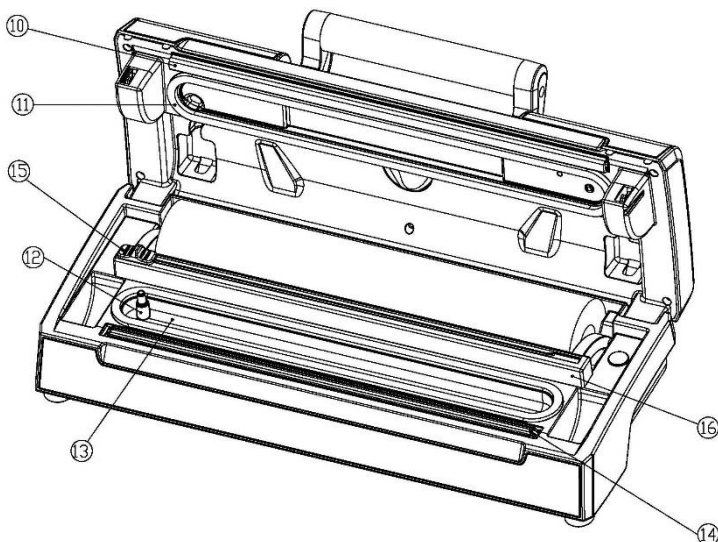
FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

AB: 1 MIN PER CYCLE

Noise level: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

CONSTRUCTION AND FUNCTIONS





1.Vac&Seal Cancel :

This button has two functions depending on the machine status:

- *At stand-by condition, it starts the automatic operation of vacuuming the bag and then automatically seals the bag when vacuum is complete;*
- *At working (vacuuming or sealing operations) condition, it stops the machine.*

2.Sealing:

Two setting for choosing the best bag sealing time

1. **Dry :** *for dry bags and items without moisture, with a shorter heat sealing time;*
2. **Moist:** *for wet bags or foods with a little moisture, with a longer heat-sealing time.*

3.Pulse Vacuum:

Press this button, and the device starts vacuuming; undo, it will stop. This process can be repeated. Then press "manual seal" when meet desired pressure, turn to seal. Different pressure according to different type of foods can be chosen.

4.Manual Seal:

This button provides two functions:

- *To seal the open end of a bag without vacuuming air suction, used to make a bag from a bag roll.*
- *When the automatic "Vacuum & seal" function is in operation, this button stops the motor pump and immediately starts to seal the bag so that less vacuum pressure inside the bag can be controlled by the operator*

to avoid crushing for delicate items.

5.Canister:

To start vacuuming for canisters, jar lids, wine stoppers or other accessories through a hose.

6.Hose port:

To insert the hose for canister and wine stopper before “marinates” or “canister” operations.

7.Handle:

*Turn the handle for **operating** the cover to lock and open or store.*

8.Progress:

LED to show the operation progress.

9.Pressure:

Two buttons for choice of different vacuum pressure:

- 1. Normal button: for regular items storage in normal vacuum pressure.*
- 2. Gentle button: for some soft & crushable items storage where less vacuum pressure is desired.*

10. Sealing strip:

Place the bag to be sealed over this strip, Clean and dry or replace it when distorted or broken.

11. Gasket:

Keep air away by forming vacuum chamber. Clean and dry or replace it when it is distorted or broken.

12. Air intake:

Air intake connects with vacuum chamber and pump. Do not cover this intake when placing bag for vacuum operations.

13.Vacuum chamber:

Position the open end of the bag inside the chamber, draws air out of bag and catches any liquid overflow from the bag.

14. Sealing element:

Teflon-coated heating element which is hot and seals the bag.

15.Bag Cutter:

Press and slide in one direction or another to cut bags to a desired size.

16. Cutter rack:

Support the cutter to slide along.

OPERATING INSTRUCTIONS

I. Making a bag with bag roll

1. Open the cover and make sure the bag cutter is on one end of the cutter rack, then put the cutter rack to the back.
2. Pull out the bag to the suitable length you want, then put down the cutter rack and make sure it is on the right place of the bags, then slide the cutter from one end to the other end to cut the bag.
3. Put one end of the bag on top of the sealing element, but not enter the vacuum chamber.
4. Close the cover and press handle to lock the cover.
5. Press "Manual Seal" button to start sealing the bags. The indicator light to indicate sealing operate, progress LED will show the sealing progress.
6. When the indicator turn off, the sealing is done, rise the handle to open the cover and take the bag out of the machine. the bag is then done and is ready for vacuum sealing.

II. Vacuum packaging with a bag

1. Put the items inside the bag. Use only the special designed vacuum bags supplied by us with vacuum channels.
2. Clean and straighten the open end of the bag, make sure no dust, wrinkle or ripples.
3. Place the open end of the bag within the vacuum chamber area. Make sure the air intake is not covered by the bag.
4. Put the cover down and press handle to lock the cover.
5. Check the LED status of the "Sealing" to confirm sealing time depending on the moisture status of packed items (Dry/Moist) according to the type of food;
6. Then press "Vac&Seal Cancel" button, the unit start to vacuum and will seal the bag automatically. The indicator light to indicate vacuum and sealing operate.

NOTE: This product provides very high vacuum pressure during vacuum packaging with a bag, in order to avoid crushing of the delicate item by the high vacuum pressure, observe the status of the vacuum pressure inside the bag and switch the "Manual Seal" button immediately when the desired vacuum pressure is achieved. The pump will stop and change to heat-seal the bag.

7. When the indicator turn off ,the vacuum packaging is done. rise the handle to open the cover and take out the packed bags.

NOTE:

- *For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each bag packaged.*
- *Your appliance can work only on the specific bags provided by us. Do not attempt to use other bags not intended for vacuum packaging. .*
- *Cut the bag straight across with scissors to open a sealed bag.*

III. Pulse Vacuum function

1. This function is preferred for vacuum packing, when you want a slight vacuum effect such as e.g. tomatoes, chips or similar. Or, if you have moist raw materials or a sauce, where you just want to drain air from the bag and then stop the appliance before the liquid is compressed.
2. Press the "Sealing" button to select sealing type on the product to be vacuum packed: Choose "Dry" for dry raw materials, "Moist" for moist contents.
3. Press the "Pulse Vacuum" button several times until you get the wanted result, then press the "Manual Seal" button to seal the bag.

IV. Vacuum package in a Canister & Vacuum Bowl

1. Wipe canister cover, canister base and ensure they are clean and dry.
2. Put the items into the canister and do not fill up too full so that the cover can be in good contact with the canister bowl rim. Clean the cover rim of the canister and bottom seal gasket of the canister cover.
3. Insert one end of the hose into the "Hose Port" on the unit and another end of the hose into the center hole of the canister cover.
4. Press the "Canister" button to start vacuuming. To ensure there is no air leaking between the cover and the canister, use your hand to push down the cover at the beginning of the vacuuming work. The machine will stop automatically when enough vacuum pressure is achieved.
5. Take out the hose tube from the canister or bowl immediately first after the job is completed.

Open Canister after vacuum packaging

In order to open the canister, you need to press the "Release" button on the canister cover.

Note:

1. *At the beginning of the vacuum packaging in a canister or a vacuum bowl, slightly press down the cover or on the hose adaptor to ensure no loose of the hose and to avoid air leaking through the gap between the cover and the canister top rim.*
2. *To test vacuum, simply tug on the cover. It shall not move;*
3. *Different canisters are available in the market . The operation procedure will be a little different. Please refer to the individual manual for the specific canister.*
4. *For best effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again.*

Cord storage box

Put the power cord into the storage box when not use the machine which is in the bottom of the machine. Do not wrap the cord around the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE**Vacuum sealer**

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Avoid using abrasive products or material to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Use a mild dishwashing soap and a warm, damp cloth to wipe away food residue or around components.
5. Dry thoroughly before using again.

Note: *The foam gaskets around the vacuum chamber should be dried thoroughly before re-assembling, when re-assembling, is careful to prevent any damage, and assemble as original position to ensure no vacuum leaking.*

Vacuum bags

1. Wash bags in warm water with a mild dishwashing soap
2. When wash bags in dishwasher, turn bags inside out and spread them over top rack of dishwasher, so entire surface is exposed to the washing water.
3. Dry thoroughly before reusing.

IMPORTANT: To avoid possible illness, do not reuse bags after storing raw meats, raw fish or greasy foods. Do not reuse bags that have been microwaved or boiled.

Accessories

Washing all vacuum accessories in warm water with a mild dishwashing soap, But do not immerse cover in water.

1. Canister bases (not lids) are top rack dishwasher safe. But canister cover should be wiping down with a damp cloth.
2. Ensure the accessories to be dry thoroughly before reusing.
3. Canister and cover is not allowed to use in microwave or freezer.

Storing Your Vacuum Sealer:

1. -Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.
2. **Do remember to make sure the lid of appliance is unlocked when not in use and in storage.** Keep the cover locked will distort the foam gaskets causing leaking.

NOTE:

- For best sealing effect, it is better to let the appliance cool down for 1 minute before using it again. Wipe out any excess liquid or food residue in the vacuum chamber after each vacuuming and sealing operation.
- Do not seal several bags one immediately after another to avoid overheating the sealing element.
- Your appliance can work only with the specific bags provided by us. Do not attempt to use any other bags not intended for vacuum packaging.
- To open a sealed bag, cut it straight across with scissors.
- When vacuuming food with high moisture, the bag may be sealed twice to make sure the seal is tight. After completing the first seal, press the seal button again without opening the appliance cover. This method is only suitable for the foods with high moisture content. When packing food with little moisture, there is no need to seal the bags twice. Liquids or foods in liquid cannot be vacuum sealed. When vacuuming the bags with very moist contents, please clean the bag mouth before vacuuming and sealing.

Troubleshooting

Problem	Solution
Vacuuming but seal function is not good	Check if the edge of the bags has liquid, oil stain or any chippings? If yes, please clean the edge of bags and try again.
	Check if the heating element damage and good setting or not? If damaged, please exchange the heating element and make sure it is well installed.
	Check if the sealing strip damage or well installed? If damaged, please exchange the sealing strip and make sure it is well installed.
	Check if the edge of the bag has wrinkled? If yes, please take out some foods so that the bags have enough space for sealing and smooth the bag mouth and try again.
Seal function is good but can not vacuuming	Check if the bags is placed into the vacuum chamber? If not, please put the edge of bags into the vacuum chamber.
	Check if the food with sharp angel? If yes, please packing the angel with safe paper before vacuuming the food.
	Check if the edge of bag covered the suction hole? If yes, please put the bag into the correct position.
	Check if the gasket is deformed? If deformed, replace it and try again.
Bag inflation after vacuuming	Check if the good is belong to easy corrosion foods? All the easy corrosion goods are need to be frozen or refrigerated after vacuuming so that it can prolong it's shelf life. But vacuuming doesn't guarantee the foods will never spoil.
	Check if you packed the fresh vegetables or fruit and seed food? All fresh vegetables or fruit and seed are not suitable to storage under room temperature after vacuumed, they have photosynthesis and respiration. Suggest to storage them in refrigerated.

Note:

After finishing the vacuum packing, please always leave the appliance cover open. Do not fasten the cover as this will deform the foam gaskets and affect the appliance function.

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This guideline is the frame of a European-wide validity of return and recycling on Waste Electrical and Electronic Equipment.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Classification	Food Items	Temperature	Normal Preservation	Vacuum Preservation
Refrigerator	Fresh Raw Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 days	8~9 days
	Fresh fish/ Seafood	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 days	4~5 days
	Cooked Meat	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 days	10~14 days
	Vegetables	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 days	7~10 days
	Fruit	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 days	14~20 days
	Eggs	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 days	30~50 days
Freezer	Meat	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Fish	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Sea Food	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
Normal conditions (room temperature)	Bread	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 days	6~8days
	Biscuits	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 months	> 1 years
	Rice/ Flour	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 months	> 1 years
	Peanuts/Legumes	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 months	> 1 years
	Medical supplies	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 months	> 1 years
	Tea	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 months	> 1 years

Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please contact the Gorenje Customer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, go to your local Gorenje dealer or contact the Service department of Gorenje domestic appliances.

For personal use only!

**GORENJE
WISHES YOU A LOT OF PLEASURE WHEN USING YOUR
APPLIANCE**

We reserve the right to any modifications !!

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA
Atunci când utilizați acest aparat electric, respectați
întotdeauna instrucțiunile privind siguranța, inclusiv
următoarele:

CITIȚI TOATE INSTRUCȚIUNILE!

1. Înainte de a utiliza acest aparat, citiți cu atenție tot manualul de instrucțiuni și păstrați-l pentru a-l consulta ulterior.
2. Înainte de a introduce în priză cablul de alimentare sau de a-l deconecta din priza de perete, capacul aparatului trebuie să fie în poziție deblocată. Scoateți întotdeauna aparatul din priză, atunci când nu îl utilizați sau înainte de a-l curăța.
3. Acest aparat nu este o jucărie. Acordați o atenție deosebită atunci când este utilizat de către sau în apropierea copiilor. Puneți acest aparat într-un loc sigur, pentru a nu fi la îndemâna copiilor.
4. Nu utilizați pungi sau anexe nerecomandate sau neaprobate de producătorul aparatului și nu utilizați acest aparat în alte scopuri decât cele intenționate.
5. Încetați imediat să utilizați aparatul dacă s-a defectat cablul. Acesta trebuie înlocuit de un specialist.
6. Țineți aparatul și cablul de alimentare departe de componentele mobile.
7. Nu atingeți elementul fierbinte de etanșare situat pe marginea capacului aparatului. Acesta este fierbinte și atingându-l, puteți suferi arsuri grave.
8. Nu încercați să reparați singur acest aparat.
9. Nu loviți sau scăpați aparatul pe jos. Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat sau dacă pare a fi deteriorat.
10. Evitați următoarele operațiuni: tragerea sau transportarea cu ajutorul cablului, utilizarea cablului ca manetă, închiderea ușii pe cablu, sau tragerea cablului în jurul marginilor ascuțite sau a colțurilor. Nu utilizați aparatul dacă priza sau cablul s-a udat.
11. Feriți aparatul de aragazuri fierbinți, cuptoare, arzătoare electrice sau orice alte suprafețe fierbinți sau surse de căldură. Nu utilizați acest aparat pe o suprafață umedă sau fierbinte sau în apropierea unei surse de căldură.
12. Nu este recomandată utilizarea unui prelungitor pentru această unitate. Totuși, dacă se utilizează, trebuie să aibă un randament egal sau mai mare decât al acestui aparat.
13. Atunci când îl scoateți din priză, pentru a evita accidentarea, vă rugăm să țineți ștecărul, nu cablul.
14. Înainte de a conecta sau utiliza aparatul, asigurați-vă că mâinile dvs. sunt uscate și vă simțiți sigur pentru a-l utiliza.

15. Atunci când aparatul este în poziția „ON” (pornit) sau în timpul funcționării, mențineți-l întotdeauna pe o suprafață stabilă, de genul mesei sau a bufetului.
16. Nu este nevoie să utilizați vaseline, precum uleiuri de lubrifiere sau apă, pentru acest aparat.
17. Nu scufundați nici o componentă a acestui aparat sau cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
18. Nu utilizați acest aparat afară sau pe o suprafață udă. Este destinat doar pentru uz casnic.
19. Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau lipsă de experiență și cunoștințe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului, de către o persoană responsabilă cu siguranța lor.
20. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se folosesc aparatul pentru a se juca.
21. Dacă s-a defectat cablul de alimentare, trebuie înlocuit de producător, agentul de service al producătorului sau o persoană cu calificare similară, pentru a evita accidentarea.

ATENȚIE:

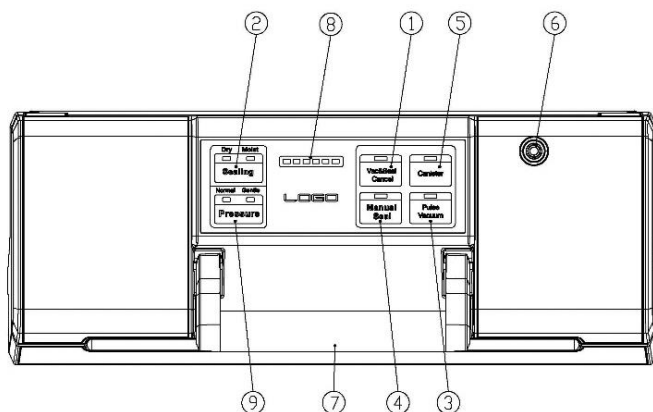
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI.

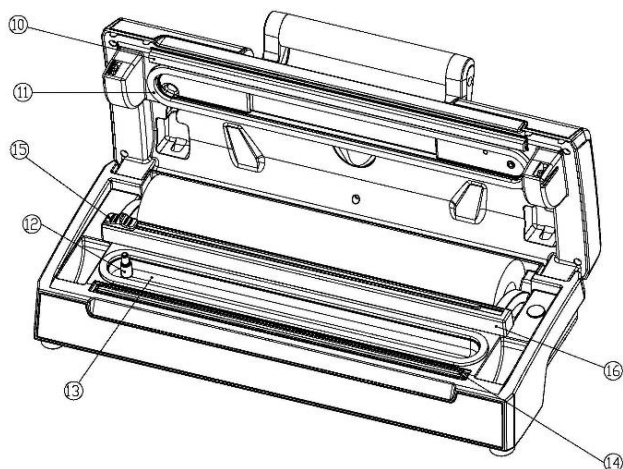
DOAR PENTRU UZ CASNIC!

AB: 1 MIN PER CICLU

Nivel zgomot: Lc < 65 dB(A)

CONSTRUCȚIE ȘI FUNCȚII





1.Vac&Seal Cancel (Anulare vidare și sigilare):

Acest buton are două funcții, în funcție de starea aparatului:

- În starea de așteptare, aceasta pornește operațiunea automată de vidare a pungii și apoi sigilează automat punga când vidarea este completă;
- În stare de funcționare (operațiuni de vidare sau de sigilare), oprește aparatul.

2.Sealing (Sigilarea):

Două setări pentru alegerea celui mai bun timp de sigilare a pungilor

- 1.Dry (Uscat) :** pentru pungi uscate și articole fără umiditate, cu un timp de sigilare termică mai scurt;
- 2.Moist (Umed):** pentru pungi umede sau alimente cu puțină umiditate, cu un timp de sigilare termică mai lung.

3.Pulse Vacuum (Vacuum impuls):

Apăsăți acest buton, iar aparatul începe să aspire; dacă îl anulați, aparatul se va opri. Acest proces se poate repeta. Apoi, apăsați „sigilare manuală”, iar când atingeți presiunea dorită, rotiți butonul pentru a sigila. Puteți alege o presiune diferită în funcție de diferite tipuri de alimente.

4.Manual Seal (Sigilare manuală):

Acest buton este prevăzut cu două funcții:

- Pentru a sigila capătul deschis al unei pungi fără a vida aerul, utilizat pentru a crea o pungă dintr-o rolă de pungi.
- Atunci când funcția automată „Vacuum & seal” (Vidare și sigilare) este în funcțiune, acest buton oprește pompa cu motor și începe imediat să sigileze punga, astfel încât operatorul să poată controla o presiune de vidare mai mică în interiorul pungi pentru a evita zdrobirea în cazul articolelor delicate.

5.Canister (Recipient):

Pentru a începe vidarea cu ajutorul unui furtun pentru recipiente, capace de borcane, dopuri de vin sau alte accesorii.

6.Hose port (Orificiu pentru furtun):

Pentru a introduce furtunul pentru dopul bidonului și sticlei de vin înainte de operațiunile de „marinată” sau „bidon”.

7.Mâner:

Rotiți mânerul pentru acționarea capacului pentru a bloca și deschide sau depozita.

8.Progress (Progres):

LED pentru indicarea progresul operațiunii.

9.Pressure (Presiune):

Două butoane pentru alegerea diferitelor presiuni de vid:

1. Buton normal: pentru depozitarea obiectelor obișnuite la o presiune de vid normală.
2. Buton "Gentle" (blând): pentru depozitarea unor articole moi și care se zdobesc ușor, pentru care se dorește o presiune de vidare mai mică.

10. Banda de sigilare:

Așezați punga care urmează să fie sigilată peste această bandă, curățați-o și uscați-o sau înlocuiți-o atunci când este deformată sau ruptă.

11. Garnitura:

Evitați pătrunderea aerului prin formarea camerei de vid. Curățați-o și uscați-o sau înlocuiți-o atunci când este deformată sau ruptă.

12. Orificiul pentru admisia aerului:

Orificiul pentru admisia aerului se conectează la camera de vid și la pompă. Nu acoperiți acest orificiu atunci când pregătiți punga pentru operațiunea de vidare.

13. Camera de vidare:

Poziționați capătul deschis al pungii în interiorul camerei, aceasta scoate aerul din pungă și păstrează scurgerile de lichid din pungă.

14. Elementul de sigilare:

Element de încălzire acoperit cu teflon care este fierbinte și sigilează punga.

15. Dispozitivul pentru tăierea pungilor:

Apăsăți și glisați într-o direcție sau alta pentru a tăia pungile la dimensiunea dorită.

16. Dispozitiv de tăiere:

Ajută la deplasarea dispozitivului de tăiere.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

I. Cum să faceți o pungă din rolă de pungi

1. Deschideți capacul și asigurați-vă că dispozitivul de tăiere a pungilor se află la un capăt al suportului de tăiere, apoi puneți suportul de tăiere în spate.
2. 2. Scoateți punga la lungimea dorită, apoi puneți jos suportul de tăiere și asigurați-vă că se află la lungimea dorită, apoi glisați dispozitivul de tăiere de la un capăt la celălalt pentru a tăia punga.
3. 3. Puneți un capăt al pungii deasupra elementului de sigilare, dar nu în introduceți în camera de vid.
4. 4. Închideți capacul și apăsați mânerul pentru a bloca capacul.

II. Ambalarea în vid cu o pungă

1. Puneți obiectele în interiorul pungii. Folosiți numai pungile furnizate de noi, special concepute pentru vidare cu canale de vidare.
2. Curățați și îndreptați capătul deschis al pungii, asigurați-vă că nu există praf, riduri sau cute.
3. Așezați capătul deschis al pungii în zona camerei de vidare. Asigurați-vă că punga nu acoperă orificiul pentru admisia aerului.
4. Puneți capacul în jos și apăsați mânerul pentru a bloca capacul.
5. Verificați starea LED-ului "Sealing" (Sigilare) pentru a confirma timpul de sigilare în funcție de starea de umiditate a articolelor ambalate (Dry/Moist) în funcție de tipul de alimente;
6. Apoi apăsați butonul "Vac&Seal Cancel" (Anulare Vidare și Sigilare), aparatul începe să videze și va sigila automat punga. Lumină indicatoare indică faptul că vidarea și sigilarea funcționează.
OBSERVAȚIE: Acest produs asigură o presiune de vidare foarte mare în timpul vidării cu o pungă, pentru a evita strivirea articolului delicat prin presiunea ridicată a vidului, observați starea presiunii de vidare din interiorul pungii și comutați imediat butonul „Sigilare manuală” atunci când se atinge presiunea de vidare dorită. Pompa se va opri și se va trece la sigilarea termică a pungii.
7. Când indicatorul se stinge, ambalarea în vid este gata. ridicați mânerul pentru a deschide capacul și scoateți pungile ambalate.

OBSERVAȚIE:

- *Pentru un efect de etanșare mai bun, este mai bine să lăsați aparatul să se răcească timp de 1 minut înainte de a-l utiliza din nou. Ștergeți excesul de lichid sau reziduurile de alimente din camera de vid după fiecare pungă ambalată.*
- *Aparatul dvs. poate funcționa numai cu pungile specifice furnizate de noi. Nu încercați să folosiți alte pungi care nu sunt destinate ambalării în vid.*
- *Tăiați punga în linie dreaptă cu o foarfecă pentru a deschide o pungă sigilată.*

III. Funcția de vidare prin impulsuri

1. Această funcție este preferată pentru ambalarea în vid, atunci când se dorește un ușor efect de vid, cum ar fi, de exemplu, roșiile, chipsurile sau alte alimente similare. Sau, dacă aveți materii prime umede sau sosuri, în cazul în care doriți doar să scoateți aerul din pungă și apoi să opriți aparatul înainte ca lichidul să fie comprimat.
2. Apăsați butonul „Sealing” (Sigilare) pentru a selecta tipul de sigilare pe produsul care urmează să fie ambalat în vid: Alegeți „Dry” (Uscat) pentru materii prime uscate, „Moist” (Umed) pentru conținut umed.
3. Apăsați butonul „Pulse Vacuum” de mai multe ori până când obțineți rezultatul dorit, apoi apăsați butonul „Manual Seal” pentru a sigila punga.

IV. Pachet de vid într-un recipient și bol de vid

1. Ștergeți capacul recipientului, baza recipientului și asigurați-vă că acestea sunt curate și uscate.
2. Puneți alimentele în recipient și nu îl umpleți prea mult, astfel încât capacul să fie în contact cu marginea bolului.
3. Curățați marginea capacului recipientului și garnitura de etanșare inferioară a capacului recipientului.
3. Introduceți un capăt al furtunului în „Hose Port” (Orificiul pentru furtun) de pe aparat și un alt capăt al furtunului în orificiul central al capacului recipientului.
4. Apăsați butonul „Canister” (Recipient) pentru a începe vidarea. Pentru a vă asigura că nu există scurgeri de aer între capac și recipient, apăsați capacul la începutul activității de vidare. Aparatul se va opri automat atunci când se obține o presiune de vidare suficientă.
5. Scoateți tubul cu furtun din recipient sau bol imediat după ce ați terminat operațiunea.

Deschideți recipientul după ambalarea în vid

Pentru a deschide recipientul, trebuie să apăsați butonul „Release” (Eliberare) de pe capacul recipientului..

Observație:

1. *La începutul ambalării în vid într-o cutie sau într-un recipient de vid, apăsați ușor pe capac sau pe adaptorul pentru furtun pentru a vă asigura că furtunul nu este slăbit și pentru a evita evacuarea aerului prin spațiul dintre capac și marginea superioară a recipientului.*
2. *Pentru a testa vidul, trageți pur și simplu de capac. Acesta nu trebuie să se miște;*
3. *Pe piață sunt disponibile diferite recipiente. Procedura de funcționare va fi puțin diferită. Vă rugăm să consultați manualul individual pentru recipientul specific.*
4. *Pentru un efect optim, este mai bine să lăsați aparatul să se răcească timp de 1 minut înainte de a-l utiliza din nou.*

Cutie de depozitare a cablurilor

Puneți cablul de alimentare în cutia de depozitare atunci când nu utilizați aparatul, care se află în partea de jos a acestuia. Nu înfășurați cablul în jurul aparatului.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Aparatul de vidare

1. Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de a-l curăța.
2. Nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.
3. Evitați să folosiți produse sau materiale abrazive pentru a curăța aparatul, deoarece acestea vor zgâria suprafața.
4. Folosiți un săpun de spălat vase delicat și o cârpă caldă și umedă pentru a șterge reziduurile de alimente sau în jurul componentelor.
5. Uscați bine înainte de a îl reutiliza.

Observație: *Garniturile de spumă din jurul camerei de vid trebuie să fie uscate bine înainte de reasamblare, atunci când le reasamblați, aveți grijă să nu le deteriorați și asamblați-le în poziția inițială pentru a preveni evacuarea aerului.*

Pungile de vidare

1. Spălați pungile în apă caldă cu un detergent de vase .
2. Atunci când spălați pungile în mașina de spălat vase, întoarceți pungile pe dos și întindeți-le pe raftul superior al mașinii de spălat vase, astfel încât întreaga suprafață să fie expusă la apă.
3. Uscați-le bine înainte de a le reutiliza.

IMPORTANT: Pentru a evita posibilele îmbolnăviri, nu refolosiți pungile după ce ați depozitat carne crudă, pește crud sau alimente grase. Nu refolosiți pungile care au fost băgate la microunde sau fierte.

Accesorii

Spălați toate accesoriile de vidare în apă caldă cu detergent de vase blând, dar nu scufundați capacul în apă.

1. Bazele recipientelor (nu și capacele) pot fi spălate în mașina de spălat vase pe un raft superior. Capacul recipientului trebuie șters cu o cârpă umedă.
2. Asigurați-vă că accesoriile sunt bine uscate înainte de a le refolosi.
3. Este interzisă utilizarea recipientului și capacului în cuptorul cu microunde sau în congelator.

Depozitarea dispozitivului de etanșare în vid:

1. Păstrați aparatul într-un loc plat și sigur, care să nu fie la îndemâna copiilor.
2. **Nu uitați să vă asigurați că capacul aparatului este deblocat atunci când nu este utilizat și când este depozitat.**
Păstrarea capacului blocat va deforma garniturile de spumă, provocând scurgeri.

Depanarea

Problemă	Soluție
Aparatul videază, dar funcția de sigilare nu funcționează	Verificați dacă marginea pungilor prezintă lichid, pete de ulei sau fragmente. Dacă da, vă rugăm să curățați marginea pungilor și să încercați din nou.
	Verificați dacă elementul de încălzire este deteriorat și dacă este corect instalat. Dacă este deteriorat, vă rugăm să schimbați elementul de încălzire și să vă asigurați că este bine instalat.
	Verificați dacă banda de etanșare este deteriorată sau este corect instalată. Dacă este deteriorată, vă rugăm să schimbați banda de etanșare și să vă asigurați că este bine instalată.
	Verificați dacă marginea pungii este încrețită. Dacă da, vă rugăm să scoateți câteva alimente pentru ca pungile să aibă suficient spațiu pentru sigilare, să neteziți gura pungii și să încercați din nou.
Funcția de sigilare funcționează, dar aparatul nu videază	Verificați dacă pungile sunt poziționate în camera de vid. Dacă nu, vă rugăm să puneți marginea pungilor în camera de vid.
	Verificați dacă alimentul conține margini ascuțite. Dacă da, vă rugăm să împachetați alimentul în hârtie înainte de a vidare.

	Verificați dacă marginea pungii a acoperit orificiul de vidare. Dacă da, vă rugăm să puneți punga în poziția corectă.
	Verificați dacă garnitura este deformată? Dacă este deformată, înlocuiți-o și încercați din nou.
Umflarea pungii după vidare	Verificați dacă alimentul face parte din categoria alimentelor care se oxidează repede. Toate produsele care se oxidează repede trebuie să fie congelate sau refrigerate după ce au fost vidate, astfel încât să își poată prelungei durata de depozitare. Însă vidarea nu garantează că alimentele nu se vor strica niciodată.
	Verificați dacă ați împachetat legumele proaspete sau fructele și alimentele cu semințe? Nu toate legumele sau fructele și semințele proaspete sunt potrivite pentru a fi depozitate la temperatura camerei după ce au fost vidate, ele trec prin procesul de fotosinteză și respirație. Vă sugerăm să le depozitați în frigider.

Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/EU în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

NOTĂ:

- Pentru cel mai bun efect al etanșării, este mai bine să lăsați aparatul să se răcească timp de 1 minut înainte de a-l utiliza din nou. Ștergeți orice lichid în exces sau resturi alimentare din camera de vidare, după fiecare operațiune de vidare și sigilare.
- Aparatul dvs. poate funcționa doar cu pungi specifice furnizate de noi. Nu încercați să utilizați alte pungi care nu sunt destinate ambalării prin vidare.
- Pentru a deschide o pungă sigilată, tăiați drept, în lung, cu foarfeca.
- Atunci când vidați alimente foarte umede, punga poate fi sigilată de două ori, pentru a vă asigura că sigilarea este perfectă. După finalizarea primei etanșări, apăsați din nou butonul de etanșare fără a deschide capacul aparatului. Această metodă este adecvată doar pentru alimente cu un conținut mare de umezeală. Atunci când ambalați alimente mai puțin umede, nu este nevoie să etanșați pungile de două ori. Lichidele sau alimentele în lichid nu pot fi etanșate în vid. Atunci când vidați pungi cu conținut foarte mare de umezeală, vă rugăm să curățați gura pungii înainte de vidare și sigilare.

Notă:

După finalizarea ambalării prin vidare, vă rugăm să lăsați întotdeauna capacul aparatului deschis. Nu strângeți capacul, deoarece se vor deforma garniturile de etanșare și funcționarea aparatului va fi afectată.

ÎNDRUMĂRI PRIVIND CONSERVAREA ALIMENTELOR

Clasificare	Produse alimentare	Temperatură	Conservare normală	Conservare prin vidare
Congelator	Carne Macră Proaspătă	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 zile	8~9 zile
	Pește proaspăt/ Alimente oceanice	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 zile	4~5 zile
	Carne congelată	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 zile	10~14 zile
	Legume	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 zile	7~10 zile
	Fructe	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 zile	14~20 zile
	Ouă	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 zile	30~50 zile
Frigider	Carne	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 luni	> 1 an
	Pește	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 luni	> 1 an
	Produse oceanice	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 luni	> 1 an
Condiții normale (temperatura camerei)	Pâine	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 zile	6~8 zile
	Biscuiți	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 luni	> 1 an
	Orez/făină	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 luni	> 1 an
	Alune/Legume	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 luni	> 1 an
	Produse medicale	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 luni	> 1 an
	Ceai	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 luni	> 1 an

Garanție & service

Dacă aveți nevoie de informații sau aveți o problemă, contactați Centrul Relații Clienți Gorenje din țara dumneavoastră (veți găsi numărul de telefon în broșura de garanție tradusă în mai multe limbi). Dacă nu există niciun Centru de Relații Clienți în țara dumneavoastră, mergeți la dealer-ul local Gorenje sau contactați Departamentul de Service al Aparatelor Domestice Gorenje.

Contact service autorizat Gorenje:

Telefon Call Center: 0344.40.30.30

PECEF TEHNICA:

Strada Pompelor, Nr 3, Ploiesti, Prahova

Numai pentru uz personal!

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní tohto elektrického spotrebiča sa vždy riadte bezpečnostnými pokynmi vrátane nasledujúcich:

PREČÍTAJTE SI VŠETKY POKYNY!

1. Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte celý tento návod na použitie a uchovajte ho pre potrebu do budúcnosti.
2. Pred zapojením alebo odpojením napájacieho kábla do siete sa uistite, že sa kryt spotrebiča nachádza v uzamknutej polohe. Vždy odpojte spotrebič zo siete, keď ho nepoužívate alebo ho idete čistiť.
3. Tento spotrebič nie je hračka. Dávajte väčší pozor, keď ho používajú deti alebo ho používate blízko nich. Spotrebič skladujte na bezpečnom mieste a mimo dosahu detí.
4. Nepoužívajte žiadne vrecká alebo nadstavce, ktoré neboli odporúčané alebo schválené výrobcom spotrebiča a nepoužívajte ho na účely, na ktoré nie je určený.
5. Keď je napájací kábel poškodený, okamžite prestaňte spotrebič používať. Napájací kábel nechajte vymeniť odborníkom.
6. Spotrebič spolu s napájacím káblom udržiavajte mimo pohyblivých častí.
7. Nedotýkajte sa horúceho zatavovacieho prvku na okraji vrchného krytu spotrebiča. Je horúci a dotyk s ním by mohol spôsobiť vážne popáleniny.
8. Nesnažte sa spotrebič opraviť sami.
9. Spotrebičom nebúchajte ani ho nehádzte na zem. Nepoužívajte spotrebič v prípade, že spadol na zem alebo ak je poškodený.
10. Vyhnite sa nasledovnému: ťahaniu za napájací kábel, nosením spotrebiča za napájací kábel, privieraní kábla či ťahaniu kábla okolo ostrých hrán alebo okrajov. Nepoužívajte spotrebič v prípade, že je napájací kábel alebo zástrčka mokrá.
11. Spotrebič udržiavajte mimo horúceho sporáka, rúry, elektrického horáka alebo iných horúcich povrchov, alebo zdrojov tepla. Spotrebič nepoužívajte na mokrom či horúcom povrchu alebo blízko zdroja tepla.
12. Použitie predlžovacej šnúry sa neodporúča. Ak ju však použijete, jej napájací prúd by sa mal rovnať napájaciemu prúdu spotrebiča.
13. Aby ste sa nezranili, pri odpájaní spotrebiča zo siete radšej ťahajte za zástrčku a nie za kábel.
14. Pred zapojením do siete alebo použitím spotrebiča sa uistite, že máte ruky suché a z hľadiska prevádzky spotrebiča bezpečné.
15. Keď je spotrebič zapnutý („ON“) a počas jeho prevádzky ho majte položený na stabilnom povrchu, ako napríklad na stole alebo pracovnej doske.

16. Na tento spotrebič nie je potrebné použitie lubrikantov, ako napríklad lubrikačných olejov či vody.
17. Neponárajte žiadnu z častí spotrebiča, napájací kábel alebo zástrčku do vody ani inej tekutiny.
18. Spotrebič nepoužívajte vonku alebo na mokrom povrchu. Je určený len na domáce použitie vo vnútri.
19. Spotrebič nie je určený na použitie pre osoby (vrátane detí) so slabšími fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, s výnimkou prípadov, keď sú pod dozorom alebo boli oboznámené s použitím spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
20. Nenechávajte deti bez dozoru, aby sa so spotrebičom nehrali.
21. Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný pracovník alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa tak zabránilo nebezpečenstvu.

POZOR:

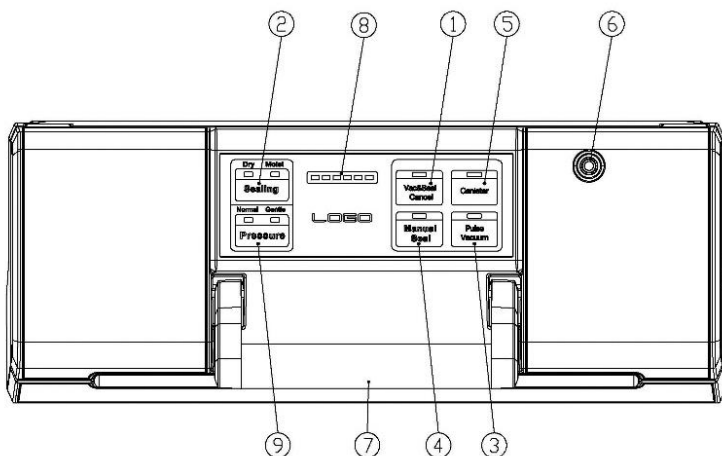
TENTO NÁVOD NA OBSLUHU SI UCHOVAJTE.

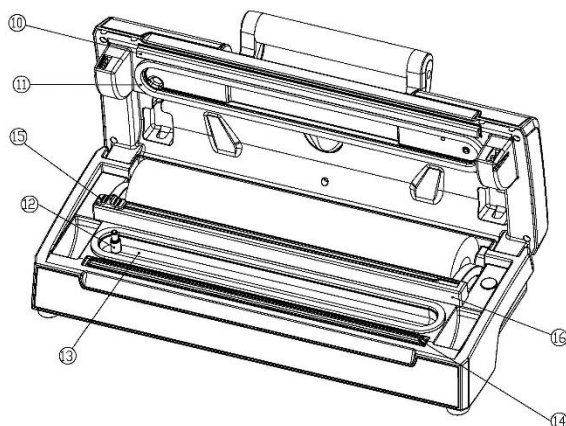
URČENÉ LEN NA DOMÁCE POUŽITIE!

AB: 1 MIN/CYKLUS

Hlučnosť: $L_c < 75 \text{ dB(A)}$

KONŠTRUKCIA A FUNKCIA





1. Vac&Seal Zrušiť:

Toto tlačidlo má dve funkcie v závislosti od stavu stroja:

- V pohotovostnom stave spustí automatickú prevádzku vákuovania vrečka a po dokončení vákuovania vrečko automaticky uzavrie;
- V pracovnom stave (vysávanie alebo utesnenie) zastaví stroj.

2. Utesnenie:

Dve nastavenia pre výber najlepšieho času uzavretia vrečka

1. **Suché:** pre suché vrečky a predmety bez vlhkosti, s kratším časom tepelného zvaru;
2. **Vlhké:** pre mokré vrečky alebo potraviny s nízkou vlhkosťou, s dlhším časom tepelného zatavenia.

3. Pulzové vákuum:

Stlačte toto tlačidlo a zariadenie začne vysávať; zrušiť, zastaví sa. Tento proces je možné opakovať. Potom stlačte „manual seal“, keď dosiahnete požadovaný tlak, otočte na utesnenie. Je možné zvoliť rôzny tlak podľa rôznych druhov potravín.

4. Ručné tesnenie:

Toto tlačidlo poskytuje dve funkcie:

- Na utesnenie otvoreného konca vrečka bez odsávania vzduchu, používa sa na vrečky z kotúča vreciek.
- Keď je v prevádzke automatická funkcia „Vacuum & Seal“, toto tlačidlo zastaví motorové čerpadlo a okamžite začne uzatvárať vrečko, takže obsluha môže ovládať menší podtlak vnútri vrečka, aby sa zabránilo rozdrveniu chýlostivých predmetov.

5. Kanister:

Ak chcete začať vysávať kanistre, viečka zaváracích pohárov, zátky na víno alebo iné príslušenstvo pomocou hadice.

6.Prípojka na hadicu:

Na vloženie hadice pre kanister a zátku na víno pred operáciami „marinovanie“ alebo „kanister“.

7. Rukoväť:

Otočte rukoväťou na ovládanie krytu, aby ste ho uzamkli a otvorili alebo uložili.

8. Priebeh:

LED, ktorá ukazuje priebeh operácie.

9.Tlak:

Dve tlačidlá na voľbu rôzneho podtlaku:

1. *Normálne tlačidlo: na skladovanie bežných predmetov pri normálnom vákuovom tlaku.*
2. *Šetrné tlačidlo: na uloženie niektorých mäkkých a krehkých predmetov, kde je požadovaný nižší podtlak.*

10. Tesniaca páska:

Umiestnite vrečko, ktoré sa má uzavrieť, cez tento prúžok, vyčistite a osušte alebo ho vymeňte, ak sa zdeformuje alebo rozbije.

11. Tesnenie:

Zabráňte prístupu vzduchu vytvorením vákuovej komory. Vyčistite a osušte alebo vymeňte, keď je zdeformovaná alebo rozbitá.

12. Prívod vzduchu:

Prívod vzduchu je spojený s vákuovou komorou a čerpadlom. Nezakrývajte tento vstup pri umiestnení vaku pre vákuové operácie.

13. Vákuová komora:

Umiestnite otvorený koniec vrečka do komory, vytiahne vzduch z vrečka a zachytí pretečenie kvapaliny z vrečka.

14. Tesniaci prvok:

Ohrevné teleso potiahnuté teflónom, ktoré je horúce a utesňuje vrečko.

15. Rezačka vreciek:

Stlačte a posuňte v jednom alebo druhom smere na rezanie vreciek na požadovanú veľkosť.

16. Stojan na rezačku:

Podporuje rezačku, aby kĺzala pozdĺžne.

Prevádzkové pokyny

I. Práca s vreckom z kotúča

1. *Otvorte kryt a uistite sa, že je rezačka vreciek na jednom konci stojana rezačky, potom dajte stojan rezačky dozadu.*

2. Vytiahnite vrečko na vhodnú dĺžku, ktorú chcete, potom položte stojan na rezačky a uistite sa, že je na správnom mieste vrečka, potom posuňte rezačku z jedného konca na druhý, aby ste vrečko odrezali.
3. Položte jeden koniec vrečka na tesniaci prvok, ale nevkladajte ho do vákuovej komory.
4. Zatvorte kryt a stlačením rukoväti kryt uzamknite.
5. Stlačením tlačidla „Manual Seal“ spustíte uzatváranie vreciek. Kontrolka indikujúca operáciu zvárania, LED priebehu bude ukazovať priebeh zvárania.
6. Keď indikátor zhasne, je tesnenie hotové. Zdvihnutím rukoväti otvorte kryt a vyberte vrečko zo stroja. Vrečko je potom hotové a pripravené na vákuové uzavretie.

II. Vákuové balenie do vrečka

1. Vložte predmety do vrečka. Používajte iba špeciálne navrhnuté vákuové vrečka dodávané s vákuovými kanálmi.
2. Vyčistite a narovnajzte otvorený koniec vrečka, dbajte na to, aby na ňom nebol prach, záhyby alebo zvlhčenie.
3. Umiestnite otvorený koniec vrečka do oblasti vákuovej komory. Uistite sa, že vrečko neprekryva prívod vzduchu.
4. Položte kryt nadol a stlačením rukoväti kryt zaistite.
5. Skontrolujte stav LED „Utesnenie“, aby ste potvrdili čas vákuovania v závislosti od stavu vlhkosti balených položiek (Suché/Vlhké) podľa typu potraviny;
6. Potom stlačte tlačidlo „Vac&Seal Cancel“, jednotka začne vysávať a vrečko automaticky uzavrie. Kontrolka indikujúca prevádzku vákua a tesnenia.

POZNÁMKA: Tento produkt poskytuje veľmi vysoký vákuový tlak počas vákuového balenia s vrečkom, aby nedošlo k rozdrveniu chýlostivého predmetu vysokým tlakom vákua. Sledujte stav vákuového tlaku vnútri vrečka a okamžite prepnite tlačidlo „Manual Seal“, hneď ako je dosiahnutý požadovaný vákuový tlak. Čerpadlo sa zastaví a prepne, aby sa vrečko tepelne uzavrelo.

7. Keď indikátor zhasne, vákuové balenie je hotové. Zdvihnutím rukoväti otvorte kryt a vyberte zabalené vrečka.

POZNÁMKA:

- Pre najlepší tesniaci účinok je lepšie nechať spotrebič 1 minútu vychladnúť, kým ho znovu použijete. Po každom zabalení vrečka utrite prebytočnú tekutinu alebo zvyšky jedla vo vákuovej komore.
- Tento spotrebič môže fungovať iba so špecifickými vrečkami, ktoré dodávame. Nepokúšajte sa používať iné vrečka, ktoré nie sú určené na vákuové balenie.
- Uzavreté vrečko odstrihnite nožnicami rovno.

III. Funkcia Pulse Vacuum

1. Táto funkcia je uprednostňovaná pre vákuové balenie, keď chcete mierny efekt vákua, ako napr. na paradajky, hranolčeky a podobne. Alebo, ak máte vlhké suroviny alebo omáčku, kde chcete len vypustiť vzduch z vrečka a potom spotrebič zastaviť, kým sa tekutina stlačí.
2. Stlačte tlačidlo „Utesnenie“ na výber typu tesnenia na produkte, ktorý sa má vákuovo zabaliť: Zvoľte „Suché“ pre suché suroviny, „Vlhké“ pre vlhký obsah.
3. Stlačte tlačidlo „Pulse Vacuum“ niekoľkokrát, pokým nedosiahnete požadovaný výsledok, potom stlačte tlačidlo „Manual Seal“ na uzavretie vrečka.

IV. Vákuové balenie v kanistri a vákuovacej nádobe

1. Utrite kryt nádoby, základňu nádoby a uistite sa, že sú čisté a suché.
2. Vložte položky do kanistra a nenapĺňajte ich príliš, aby mohol byť kryt v dobrom kontakte s okrajom misky kanistra. Vyčistite okraj krytu kanistra a spodné tesnenie krytu kanistra.
3. Vložte jeden koniec hadice do „Prípojka na hadicu“ na jednotke a druhý koniec hadice do stredového otvoru krytu kanistra.
4. Stlačením tlačidla „Kanister“ spustíte vysávanie. Aby nedošlo k úniku vzduchu medzi krytom a nádobou, zatlačte rukou na kryt na začiatku vysávania. Po dosiahnutí dostatočného podtlaku sa stroj automaticky zastaví.
5. Ihneď po dokončení práce vyberte hadicu z kanistra alebo misky.

Po vákuovom balení otvorte kanister

Ak chcete otvoriť kanister, musíte stlačiť tlačidlo „Uvoľniť“ na kryte kanistra.

Poznámka:

1. *Na začiatku vákuového balenia do kanistra alebo vákuovej misy zľahka zatlačte na kryt alebo na adaptér hadice, aby nedošlo k uvoľneniu hadice a aby vzduch neunikal medzerou medzi krytom a horným okrajom nádoby.*
2. *Na otestovanie vákua jednoducho zatiahnite za kryt. Nemal by sa pohybovať;*
3. *Na trhu sú k dispozícii rôzne kanistre. Pracovný postup bude pri každom trochu iný. V prípade konkrétneho kanistra si prečítajte individuálny návod.*
4. *Pre najlepší účinok je lepšie nechať spotrebič 1 minútu vychladnúť, kým ho znovu použijete.*

Box na uloženie kábla

Ak stroj nepoužívate, vložte napájací kábel do úložného boxu, ktorý je v spodnej časti stroja. Neomotávajú kábel okolo spotrebiča.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Vákuovač

1. Pred čistením jednotku vždy odpojte.
2. Neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.
3. Na čistenej jednotky nepoužívajte abrazívne prostriedky alebo materiály, pretože by poškrabali povrch.
4. Na zotretie zvyškov jedla alebo okolia súčastí použite jemný mydlový prostriedok a teplú, vlhkú handričku.
5. Pred ďalším použitím dôkladne osušte.

Poznámka: *Penové tesnenia okolo vákuovej komory by mali byť pred opätovnou montážou dôkladne vysušené. Pri opätovnej montáži dávajte pozor, aby nedošlo k poškodeniu, a namontujte do pôvodnej polohy, aby nedochádzalo k úniku vákua.*

Vákuové vrecká

1. Umyte vrecká v teplej vode s jemným mydlom na riad
2. Pri umývaní vreciek v umývačke otočte vrecká naruby a rozložte ich na horný kôš umývačky, aby bol celý povrch vystavený umývacej vode.
3. Pred opätovným použitím dôkladne osušte.

DÔLEŽITÉ: *Aby ste predišli možnému ochoreniu, nepoužívajte vrecká znovu po uskladnení surového mäsa, surových rýb alebo mastných potravín. Nepoužívajte opakovane vrecká, ktoré boli ohriate v mikrovlnnej rúre alebo vyvarené.*

Príslušenstvo

Umyte všetko príslušenstvo vákuovača v teplej vode s jemným prostriedkom na riad, ale neponárajte kryt do vody.

1. Dno kanistrov (nie veka) je možné umývať v umývačke riadu. Kryt kanistra však treba utrieť vlhkou handričkou.
2. Pred opätovným použitím sa uistite, že je príslušenstvo dôkladne suché.
3. Kanister a kryt nie je dovolené používať v mikrovlnnej rúre ani v mrazničke.

Uskladnenie vákuovača:

1. Uchovávajte jednotku na rovnom a bezpečnom mieste, mimo dosahu detí.
2. Nezabudnite sa uistiť, že je veko spotrebiča odomknuté, keď ho nepoužívate a skladujete. Ak necháte kryt zamknutý, dôjde k deformácii penových tesnení, čo spôsobí netesnosť.

POZNÁMKA:

- Pre lepšie výsledky je dobré nechať spotrebič pred ďalším použitím 1 minútu vychladnúť. Po každom vákuovom balení a zatavení utrite nadbytočnú tekutinu alebo zvyšky potravín v odsávacej komore.
- Tento spotrebič dokáže pracovať len s nami dodávanými špeciálnymi vreckami. Nesnažte sa použiť iné vrecká, ktoré nie sú určené na vákuové balenie.
- Aby ste zatavené vrecko otvorili, prestrihnite ho nožnicami.
- Pri vákuovom balení vlhkých potravín sa môže vrecko zataviť dvakrát, aby sme sa uistili, že je zatavenie tesné. Po prvom zatavení opäť stlačte tlačidlo „SEAL“ bez toho, aby ste otvorili kryt. Táto metóda je vhodná len pre potraviny s vysokým obsahom vody/tekutín. Pri balení suchších potravín nie je potrebné dvojité zatavenie. Tekutiny alebo potraviny v tekutom stave sa zatavovať nemôžu. Pri vákuovom balení vreciek s potravinami s vysokým obsahom vody/tekutiny očistite otvor vrecka predtým, ako ho vákuovo zabalíte alebo zatavíte.

Toto zariadenie je označené podľa Európskej smernice 2012/19/EC o Doslúžilých elektrických a elektronických zariadení (WEEE). Táto smernica určuje v rámci Európskej únie pokyny pre vrátenie a recykláciu starých elektrických a elektronických zariadení.

Riešenie problémov

Problém	Riešenie
Ak necháte kryt zamknutý, dôjde k deformácii penových tesnení, čo spôsobí netesnosť	Skontrolujte, či na okraji vreciek nie sú škvrny od kvapaliny, oleja alebo nejaké odštiepky? Ak áno, očistite okraj vreciek a skúste to znovu.
	Skontrolujte, či nie je ohrevné teleso poškodené a či je správne nastavené? Ak je poškodené, vymeňte ohrevné teleso a uistite sa, že je dobre nainštalované.
	Skontrolujte, či je tesniaca páska poškodená alebo dobre nainštalovaná? Ak je poškodená, vymeňte tesniacu pásku a uistite sa, že je dobre nainštalovaná.
	Skontrolujte, či nie je okraj vrečka pokrčený? Ak áno, vyberte nejaké potraviny, aby mali vrečka dostatok miesta na uzavretie, vyhladte ústie vrečka a skúste to znovu.
Funkcia tesnenia je dobrá, ale prístroj nevakuje	Skontrolujte, či sú vrečky umiestnené do vákuovej komory? Ak nie, vložte okraj vreciek do vákuovej komory.
	Skontrolujte, či jedlo nemá ostré hrany? Ak áno, obaľte tieto hrany pred vákuovaním bezpečne do mäkkého papiera.
	Skontrolujte, či okraj vrečka nezakrýva nasávací otvor? Ak áno, vložte vrečko do správnej polohy.
	Skontrolujte, či nie je zdeformované tesnenie? Ak je deformované, vymeňte ho a skúste to znovu.
Nafúknutie vrečka po vysávaní	Skontrolujte, či jedlo nepatrí medzi ľahko hnijúce potraviny? Všetko jedlo, ktoré môže ľahko hniť, treba po vákuovaní zmraziť, aby sa predĺžila jeho trvanlivosť. Vákuovanie však nezaručuje, že sa potraviny nikdy nepokazia.
	Skontrolujte, či ste nezabaliť čerstvú zeleninu alebo ovocie a jedlo obsahujúce semená? Všetku čerstvú zeleninu alebo ovocie a semená po vákuovaní nie je vhodné skladovať pri izbovej teplote, prebieha v nich fotosyntéza a dýchanie. Odporúčame ich skladovať v chladničke.

ZÁSADY PRE SKLADOVANIE POTRAVÍN

Klasifikácia	Jedlo	Teplota	Bežná konzervácia	Vákuová konzervácia
Chladnička	Čerstvé surové mäso	5 ± 3 °C	2~3 dní	8~9 dní
	Čerstvá ryba/morské plody	5 ± 3 °C	1~3 dní	4~5 dní
	Uvarené mäso	5 ± 3 °C	4~6 dní	10~14 dní
	Zelenina	5 ± 3 °C	3~5 dní	7~10 dní
	Ovocie	5 ± 3 °C	5~7 dní	14~20 dní
	Vajcia	5 ± 3 °C	10~15 dní	30~50 dní
Mraznička	Mäso	-16~-20 °C	3~5 mesiacov	>1 rok
	Ryby	-16~-20 °C	3~5 mesiacov	>1 rok
	Morské plody	-16~-20 °C	3~5 mesiacov	>1 rok
Bežné podmienky (izbová teplota)	Chlieb	25 ± 2 °C	1~2 dní	6~8 dní
	Sušienky	25 ± 2 °C	4~6 mesiacov	>1 rok
	Ryža/Múka	25 ± 2 °C	3~5 mesiacov	>1 rok
	Arašidy/strukoviny	25 ± 2 °C	3~6 mesiacov	>1 rok
	Zdravotnícky materiál	25 ± 2 °C	3~6 mesiacov	>1 rok
	Čaj	25 ± 2 °C	5~6 mesiacov	>1 rok

Záruka & servis

Ak potrebujete informácie, alebo ak máte problém, sa spojte so strediskom pre starostlivosť o zákazníkov Gorenje vo vašej krajine (číslo telefónu nájdete na záručnom liste). Ak sa vo vašej krajine nenachádza stredisko pre starostlivosť o zákazníkov, navštívte miestneho predajcu Gorenje, alebo sa spojte servisné oddelenie spoločnosti Gorenje domáce spotrebiče.

Len pre použitie v domácnosti!

GORENJE
VÁM ŽELÁ VEĽA POTEŠENIA PRI POUŽÍVANÍ VÁŠHO
ZARIADENIA

Právo na zmeny vyhradené!

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK

A készülék használata során mindig tartsa be a biztonsági előírásokat, beleértve a következőket:

OLVASSA EL VALAMENNYI UTASÍTÁST!

1. A készülék használata előtt olvassa el a teljes használati utasítást és őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá.
2. Mielőtt a csatlakozó kábelt bedugná a konnektorba vagy kihúzná onnan, győződjön meg róla, hogy a készülék fedele ne legyen lezárva. Ha a készüléket nem használja, vagy a tisztítás megkezdése előtt mindig húzza ki a készülék villásdugóját a konnektorból.
3. Ez a készülék nem játék. Fokozott figyelem szükséges, ha azt gyerekek vagy gyerekek közelében használják. A készüléket tárolja biztonságos helyen, ahol nem férhetnek hozzá a gyerekek.
4. Ne használjon olyan zacskókat vagy tartozékokat, amelyeket a gyártó nem javasolt vagy nem hagyott jóvá és kizárólag rendeltetésszerűen használja a készüléket.
5. Azonnal hagyja abba a készülék használatát, ha a csatlakozó kábel sérült. A kábelt szakemberrel cseréltesse ki.
6. A készüléket és a kábelt tartsa távol a mozgó részektől.
7. Ne érintse meg a készülék fedelének szélén elhelyezett forró hegesztőelemet, mert az forró és érintése komoly égési sérülést okozhat.
8. Ne próbálja a készüléket saját kezűleg megjavítani.
9. Ne üsse meg és ne ejtse le a készüléket. Ne használja a készüléket, ha az leesett vagy ha úgy tűnik megsérült.
10. Kerülje a következőket: ne húzza és ne tartsa a kábelnél fogva a készüléket, ne használja a kábelt fogantyúként, ne zárja be a kábelt az ajtóba, és ne húzza éles szélek vagy sarkok köré. Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a dugasz nedves.
11. Tartsa távol a készüléket a forró tűzhelytől, sütőtől, elektromos főzőlaptól és bármely más forró felülettől vagy hőforrástól. Ne használja a készüléket nedves vagy forró felületen vagy hőforrás közelében.
12. A készülékhez nem javasolt hosszabbító használata. Amennyiben erre mégis sor kerül, annak teljesítménye azonos vagy nagyobb kell hogy legyen a készülék teljesítményénél.
13. Áramtalanításkor a sérülések elkerülése érdekében a villásdugót fogja és ne a kábelt.
14. Mielőtt a villásdugót bedugná és használni kezdené a készüléket, győződjön meg róla, hogy a kezei szárazak-e, így biztonságosan tudja-e működtetni a készüléket.

15. Ha a készülék "ON" állapotban vagy működésben van, mindig olyan stabil felületen legyen, mint például egy asztal vagy a munkalap.
16. Kenőanyagok – úgymint kenőolaj vagy víz – használata a készülék esetében nem szükséges.
17. Ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készülék bármely részét, a csatlakozó kábelt vagy a villásdugót.
18. Ne használja a készüléket kültéren vagy nedves felületen. A készülék kizárólag beltéren, háztartásban való használatra készült.
19. A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyerekeket is), akik csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkeznek, kivéve, ha felügyeletük biztosított, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék használatát illetően a biztonságukért felelős személy részéről.
20. A gyerekeket felügyelni szükséges, hogy ne játszhassanak a készülékkel.
21. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó, annak márkaszervizet vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

FIGYELEM:

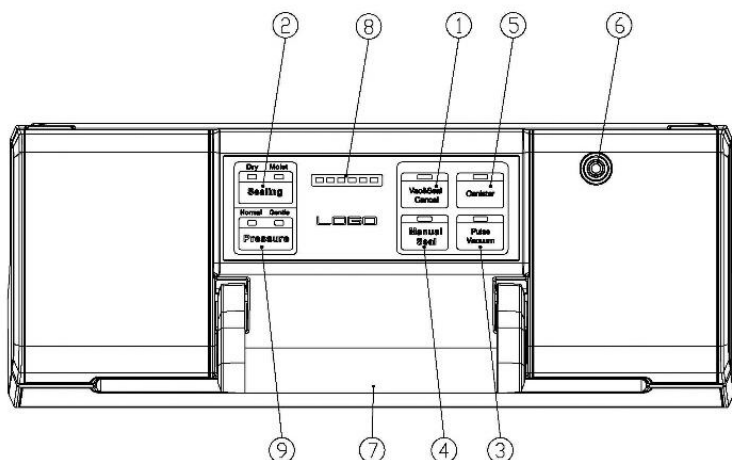
ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST.

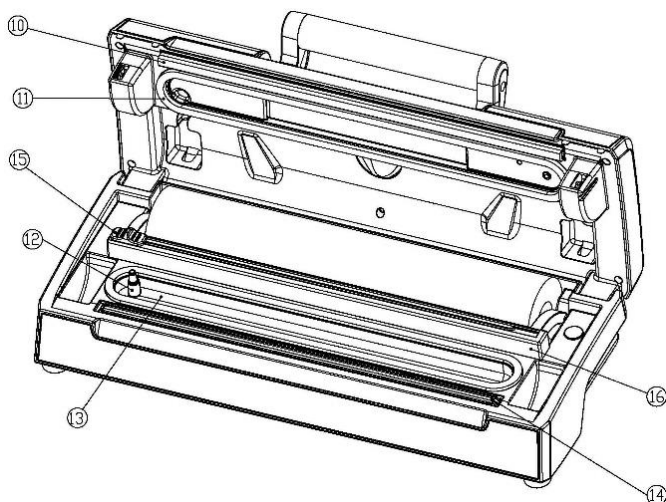
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSBAN TÖRTÉNŐ HASZNÁLATRA!

AB: 1 PERC CIKLUSONKÉNT

Zajszint: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

FELÉPÍTÉS ÉS FUNKCIÓK





1.Vac&Seal Cancel :

Ennek a gombnak a gép állapotától függően két funkciója van:

- **Készületi állapotban**, megkezdí a zacskó automatikus vákuumozását, majd automatikusan leragasztja a zacskót, ha a vákuumozás befejeződött;
- **Működés közben** (vákuumozás vagy ragasztás) leállítja a készüléket..

2.Sealing:

A legoptimálisabb zacskóragasztási idő kiválasztásához két beállítás áll rendelkezésre:

1. **Száraz:** száraz zacskókhoz és nedvességmentes élelmiszerekhez, rövidebb hőzárási idővel;
2. **Nedvest:** nedves zacskókhoz vagy kevés nedvességet tartalmazó élelmiszerekhez, hosszabb hőzárási idővel.

3.Pulse Vacuum:

A gomb megnyomására a készülék megkezdí a vákuumozást – ha elengedi a gombot, a vákuumozás leáll. Ez a folyamat megismételhető. Ha a kívánt nyomás elérésre került, nyomja meg a “Manual Seal” gombot, és forgassa el a ragasztáshoz. Különböző típusú ételekhez küönböző nyomás választható ki.

4.Manual Seal:

Ez a gomb két funkciót tesz lehetővé:

- A zacskó nyitott végének lezárására vákuumozás nélkül, zacskótekercsből történő zacskókészítéshez.
- Amikor az automatikus “Vacuum & seal” funkció nem működik, ez a gomb leállítja a motoros vákuumozót és azonnal megkezdí a zacskó lezárását, így a felhasználó kisebb vákuumnyomást tud adagolni a zacskóba, elkerülendő a kényes élelmiszerek összenyomódását.

5.Canister:

Palackok, üvegfedelek, bordugók vagy egyéb tartozékok vákuumozásának megkezdése tömlőn keresztül.

6.Tömlőnyílás:

A tömlő behelyezésére szolgál a palackhoz vagy bordugóhoz "marinálás" vagy "canister" műveletek előtt.

7. Fogantyú:

*Forgassa el a fogantyút a fedél **működtetéséhez** a lezáráshoz, kinyitáshoz vagy tároláshoz.*

8.Folyamat:

A LED mutatja a folyamat előrehaladását.

9.Nyomás:

Két gomb áll rendelkezésre a különböző vákuumnyomás kiválasztására::

- 1. Normál gomb: szokásos élelmiszerek normál vákuumnyomás melletti tárolására.*
- 2. Kímélő gomb: egyes puha és törékeny dolgok tárolására, amikor kisebb vákuumnyomás szükséges.*

10. Ragasztócsík:

Illessze a lezárandó zacskót erre a csíkire. Tisztítsa meg és szárítsa meg, vagy cserélje ki, ha eltorzult vagy tönkrement.

11. Tömítés:

Vákuumkamra kialakításával távoltartja a levegőt. Tisztítsa meg és szárítsa meg, vagy cserélje ki, ha eltorzult vagy tönkrement.

12. Levegő bemenet:

A levegő bemeneti nyílás köti össze a vákuumkamrát a szivattyúval. Ne takarja le ezt a nyílást, ha zacskót helyez el a készüléken vákuumozáshoz.

13.Vákuumkamra:

A zacskó nyitott végét helyezze a vákuumkamrába, ami kiszívja a levegőt a zacskóból és felfogja a belőle kifolyó folyadékot.

14. Ragasztóelem:

Teflon bevonatú fűtőelem, amely forró és lezárja a zsákot.

15.Zacskóvágó:

Nyomja meg és csúsztassa a kívánt irányba a zacskók kívánt méretre vágásához.

16. Vágóállvány:

Megtámasztja a vágót, hogy végigcsússzon.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

I. Zacskó készítése tekercsből

1. Nyissa ki a fedelet és győződjön meg arról, hogy a zacskóvágó a vágóállvány egyik végén van, majd tegye a vágóállványt hátulra.
2. Húzza ki a zacskót a kívánt hosszúságúra, majd tegye le a vágóállványra, ügyelve rá, hogy a megfelelő helyen legyen, majd csúsztassa a vágót az egyik oldalról a másikra és vágja el a zacskót.
3. Illessze a zacskó egyik végét a ragasztóelem tetejére úgy, hogy ne legyen a vákuumkamrában.
4. Zárja le a fedelet és nyomja meg a fogantyút a fedél rögzítéséhez.
5. Nyomja meg a "Manual Seal" gombot a zacskók ragasztásának megkezdéséhez. A jelfény a ragasztás működését jelzi, a LED pedig a ragasztás folyamatát mutatja.
6. Amikor a jelfény kialszik, a ragasztás elkészült. Emelje fel a fogantyút a fedél kinyitásához és vegye ki a zacskót a készülékből. A zacskó ezzel elkészült és vákuumozásra készen áll.

II. Vákuumcsomagolás zacskóval

1. Helyezze az élelmiszereket a zacskóba. Csak az általunk értékesített, speciális kialakítású, vákuumcsatornákkal ellátott vákuumzacskókat használja.
2. Tisztítsa meg és egyenesítse ki a zacskó nyitott végét, ügyelve rá, hogy ne legyen poros, gyűrött vagy hullámos.
3. Helyezze a tasak nyitott végét a vákuumkamra területére. Ügyeljen rá, hogy a zacskó ne takarja el a levegő bemeneti nyílást.
4. Hajtsa le a fedelet és nyomja meg a fogantyút a fedél rögzítéséhez.
5. Ellenőrizze a "Sealing" folyamat LED jelfényét a ragasztási idő meghatározásához a becsomagolandó élelmiszerek nedvességtartalmának (Dry/Moist) függvényében;
6. Ezután nyomja meg a "Vac&Seal Cancel" gombot, a készülék ekkor megkezdí a vákuumozást és automatikusan leragasztja a zacskót. A vákuumot és a ragasztást jelző jelfény eközben világít.

MEGJEGYZÉS: Ez a készülék nagyon magas vákuumnyomást alkalmaz a zacskós vákuumcsomagolás során. Elkerülendő, hogy a kényesebb élelmiszerek vákuumozás közben összenyomódjanak, figyelje a zacskóban a vákuumnyomás állapotát és a kívánt nyomás elérésekor azonnal nyomja meg a "Manual Seal" gombot. A szivattyú ekkor leáll és a zacskó ragasztása megtörténik.

7. Amikor a jelfény kialszik, a vákuumcsomagolás elkészült. Emelje fel a fogantyút a fedél kinyitásához és vegye ki a lezárt zacskót.

MEGJEGYZÉS:

- *A megfelelő ragasztóhatás érdekében jobb, ha hagyja a készüléket 1 percig hűlni, mielőtt újra használná. Minden egyes zacskó leragasztása után törölje ki a felesleges folyadékot vagy ételmaradékot a vákuumkamrából.*
- *A készülék csak az általunk értékesített speciális zacskókkal működik. Ne próbáljon más, nem vákuumcsomagolásra való zacskót használni.*
- *A lezárt zacskó kinyitásához vágja át egyenesen ollóval a zacskót.*

III. Pulse Vacuum funkció

1. Ez a funkció akkor hasznos a vákuumcsomagolásnál, ha kisebb vákuumhatást szeretnénk elérni, pl. paradicsom, chips vagy más hasonló élelmiszer esetében. Vagy, ha nedves alapanyagokat vagy szószoikat szeretne becsomagolni és csak a levegőt szeretné kiszívni a zacskóból, majd leállítani a készüléket, mielőtt a folyadék összenyomódna.
2. Nyomja meg a "Sealing" a ragasztás típusának kiválasztásához az adott, vákuumozni kívánt terméknel: válassza a "Dry" opciót a száraz anyagokhoz és a "Moist" opciót a nedves élelmiszerekhez.
3. Nyomja meg többször egymás után a "Pulse Vacuum" gombot, amíg el nem éri a kívánt eredményt, majd nyomja meg a "Manual Seal" gombot a zacskó lezárásához.

IV . Vákuumcsomagolás palackba és vákuum edénybe

1. Törölje meg az edény fedelét, az edényt és győződjön meg arról, hogy minden tiszta és száraz.
2. Töltse az élelmiszert az edénybe és ne töltse túl tele, hogy a fedél jól érintkezzen az edény peremével. Tisztítsa meg az edény fedelét és az edény fedelének alsó tömítését.
3. Illessze a tömlő egyik végét a készüléken lévő "Tömlőnyílás"-ba, a másik végét pedig az edény fedelének középső nyílásába.
4. A vákuumozás megkezdéséhez nyomja meg a "Canister" gombot. Annak érdekében, hogy ne szivároghasson ki levegő az edényből a

fedél és az edény között, a vákuumozás elején nyomja a fedelet lefelé a kezével. Ha elegendő vákuumnyomás került elérésre, a készülék automatikusan leáll.

5. A művelet végén azonnal távolítsa el a tömlőt az edényből vagy a palackból.

A palack kinyitása vákuumozás után

Az edény kinyitásához nyomja meg a “Kioldás” gombot a tartály fedelén.

Megjegyzés:

1. *A palackba vagy vákuum edénybe történő vákuumcsomagolás megkezdésekor kissé nyomja le a fedelet vagy a tömlőadapert, hogy a tömlő ne lazuljon ki és ne szivároгjon a levegő a fedél és a tartály felső pereme közötti résen.*
2. *A vákuum teszteléséhez egyszerűen húzza meg a fedelet – nem szabad mozognia.*
3. *A piacon különféle edények kaphatók. Működési módjuk kissé eltérő lehet. Kérjük, tanulmányozza át az adott edény használati útmutatóját.*
4. *A jobb eredmény érdekében javasolt a készüléket 1 percre hűlni hagyni az újabb használat előtt.*

Tápkábel-tároló doboz

Ha nem használja a készüléket, helyezze be a tápkábelt a gép aljában található tárolódobozba. Ne tekerje a tápkábelt a készülék köré.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Vákuumozó

1. Tisztítás előtt mindig húzza ki a tápkábelt az aljzatból.
2. Ne merítse a készüléket vízbe vagy más folyadékba.
3. Kerülje a súroló hatású termékek vagy anyagok használatát az egység tisztításához, mert megkarcolhatják a felületet.
4. Használjon kímélő mosogatószeret és meleg, nedves ruhát az ételmaradékok eltávolítására és az alkatrészek környékének letörlésére.
5. Szárítsa meg alaposan, mielőtt újra használná.

Megjegyzés: A vákuumkamra körüli habtömítéseket alaposan meg kell szárítani újra összeszerelés előtt. Újra összeszereléskor ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg, és az eredeti helyzetben szerelje össze, hogy a vákuum ne szivároгjon.

Vákuumzacskók

1. A zacskókat meleg vízben, kímélő mosogatószerrel mossa ki.
2. Ha a zacskókat mosogatógépben mosogatja, fordítsa ki őket, és terítse szét a mosogatógép felső rácsára, hogy a mosogatóvíz az egész felületet érje.
3. Újbóli használat előtt szárítsa meg alaposan.

FONTOS: Az esetleges betegségek elkerülése érdekében *ne használja fel újra a zacskókat nyers húsok, nyers halak vagy zsíros ételek tárolása után. Ne használjon fel újra olyan zacskókat, amelyeket mikrohullámú sütőben használtak, vagy amelyekben főztek.*

Tartozékok

A vákuumozó minden tartozéka tisztítható meleg, enyhén mosogatószeres vízzel, de a fedelet nem szabad víz meríteni.

1. Az edények alja (nem a fedele) a mosogatógép felső polcán helyezhető el. De az edények fedelét nedves ruhával kell tisztítani.
2. Újbóli használat előtt ellenőrizze a tartozékokat, hogy teljesen megszáradtak-e.
3. Az edényt és a fedelet nem szabad mikrohullámú sütőben vagy fagyaszóban használni.

A vákuumozó tárolása:

1. Tárolja a készüléket vízszintes és biztonságos helyen, a gyerekektől elzárva.
2. **Ne feledje el ellenőrizni, hogy a készülék fedele nyitva legyen, amikor nem használja és tárolja.** A fedél lezárva tartásától a tömítés deformálódik, ami szivárgást okoz.

Hibaelhárítás

Probléma	Megoldás
A készülék vákuumoz, de a ragasztás funkció nem jó	Ellenőrizze, hogy a zacskók szélén nincs-e folyadék, olajfolt vagy bármilyen törmelék? Ha igen, kérjük, tisztítsa meg a zacskók szélét és próbálja újra.
	Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a fűtőelem és jó-e a beállítás? Ha sérült, cserélje ki a fűtőelemet, és ellenőrizze, hogy megfelelően van-e felszerelve.
	Ellenőrizze, hogy nem sérült-e meg a ragasztócsík és jól van-e felszerelve? Ha sérült, cserélje ki a ragasztócsíkot és győződjön meg róla, hogy jól van felszerelve.
	Ellenőrizze, hogy nem gyűrődött-e össze a zacskó széle? Ha igen, kérjük, vegyen ki néhány élelmiszert, hogy a zacskóban legyen elegendő hely a lezáráshoz, simítsa ki a zacskó száját, és próbálja újra.
A ragasztás funkció jó, de a vákuumozás nem működik	Ellenőrizze, hogy a zacskó be van-e helyezve a vákuumkamrába? Ha nem, kérjük, illessze a zacskó szélét a vákuumkamrába.
	Ellenőrizze, hogy nincs-e a zacskóban éles szélű élelmiszer? Ha igen, kérjük, csomagolja be az éles szélű a vákuumozás megkezdése előtt.
	Ellenőrizze, hogy a zacskó széle nem fed-e le a szívónyílást? Ha igen, helyezze a zacskót a megfelelő helyre.
	Ellenőrizze, hogy nem deformálódott-e a tömítés? Ha deformálódott, cserélje ki és próbálja újra a műveletet.
Vákuumozás után a zacskó felfújódik	Ellenőrizze, hogy az élelmiszerek nem gyorsan romlandók-e? A gyorsan romló élelmiszereket vákuumozás után le kell fagyasztani vagy le kell hűteni, eltarthatóságuk így meghosszabbítható. A vákuumozás nem garantálja, hogy az élelmiszer soha nem romlik meg.
	Ellenőrizze, hogy nem friss zöldséget, gyümölcsöt vagy magvakat csomagolt-e be? Nem minden zöldség, gyümölcs és mag alkalmas szobahőmérsékleten való tárolásra a vákuumozást követően, mert fotoszintetizálnak és lélegeznek. Javasolt az ilyen termékeket hűtva tárolni.

A készülék a hulladék elektromos és elektronikus felszerelésekről szóló 2012/19/EC (WEEE) direktívának megfelelően jelölve van. A direktíva meghatározza a hulladék elektromos és elektronikus felszerelések gyűjtésével és kezelésével kapcsolatos, az Európai Unióban érvényes követelményeket.

ÚTMUTATÓ AZ ÉTELEK ELTARTHATÓSÁGÁHOZ

Osztályozás	Ételek	Hőmérséklet	Normál eltarthatóság	Eltarthatóság vákuumozva
Hűtőszekrény	friss nyers hús	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	2~3 nap	8~9 nap
	friss hal / tenger gyümölcsei	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	1~3 nap	4~5 nap
	főtt hús	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	4~6 nap	10~14 nap
	zöldségek	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 nap	7~10 nap
	gyümölcs	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	5~7 nap	14~20 nap
	tojás	$5 \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	10~15 nap	30~50 nap
Fagyasztó	hús	$-16\sim-20\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 hónap	>1 év
	hal	$-16\sim-20\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 hónap	>1 év
	tenger gyümölcsei	$-16\sim-20\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 hónap	>1 év
Normál feltételek (szobahőmérséklet)	kenyér	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	1~2 nap	6~8 nap
	sütemények	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	4~6 hónap	>1 év
	rizs / liszt	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~5 hónap	>1 év
	diófélék/hüvelyesek	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~6 hónap	>1 év
	gyógyszerek	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	3~6 hónap	>1 év
	tea	$25 \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$	5~6 hónap	>1 év

Jótállás és szerviz

Ha információra van szüksége, vagy forduljon az adott ország Gorenje vevőszolgálatához (a telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen). Ha országában nem működik vevőszolgálat, forduljon a Gorenje helyi szaküzletéhez vagy a Gorenje háztartási kisgépek és szépségápolási termékek üzletágának vevőszolgálatához.

Csak személyes használatra!

Fenntartjuk a változtatások jogát!

A GORENJE

SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Під час користування цим електричним приладом завжди дотримуйтеся правил техніки безпеки.

ПРОЧИТАЙТЕ ІНСТРУКЦІЮ ПОВНІСТЮ!

1. Перед початком експлуатації приладу уважно прочитайте всі пункти цієї інструкції та збережіть її для використання в майбутньому.
2. Перед тим як підключити штепсель шнура живлення до електромережі чи витягти його з розетки, переконайтеся, що кришка приладу розблокована. Завжди від'єднуйте прилад від електромережі, коли не користуєтеся ним або перед чищенням.
3. Цей прилад — не іграшка. Будьте особливо уважні під час використання приладу дітьми або в безпосередній близькості від дітей. Зберігайте прилад у безпечному недоступному для дітей місці.
4. Не використовуйте пакети чи приладдя, що не рекомендовані або не схвалені виробником приладу. Користуйтеся приладом виключно за прямим призначенням.
5. Якщо шнур живлення пошкоджено, негайно припиніть користування приладом. Для заміни шнура живлення зверніться до авторизованого сервісного центру чи кваліфікованого спеціаліста.
6. Тримайте прилад і шнур живлення подалі від рухомих компонентів.
7. Не торкайтеся гарячого нагрівального елемента на краю верхньої кришки апарата. Він дуже гарячий і торкання до нього може призвести до серйозних опіків.
8. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
9. Не нагрівайте та не допускайте падіння приладу. Не використовуйте прилад, якщо він упав або має видимі пошкодження.
10. Не використовуйте шнур живлення для перетягування чи перенесення приладу з місця на місце, не допускайте, щоб шнур живлення попадав під зачинені дверцята або торкався гострих країв чи кутів. Не користуйтеся приладом, якщо шнур живлення або штепсель вологі.
11. Тримайте прилад подалі від гарячих конфорок, печей, електричних плит чи будь-яких інших гарячих поверхонь або джерел тепла. Не користуйтеся приладом на мокрій або гарячій поверхні або поблизу джерела тепла.
12. Не рекомендується використовувати з приладом подовжувач. Утім, якщо подовжувач використовується, його номінальна потужність має дорівнювати номінальній потужності приладу

або перевищувати її.

13. Щоб уникнути травмування під час відключення приладу від електромережі, тримайтеся за штепсель, а не за шнур.
14. Перед увімкненням приладу до електромережі або початком роботи з ним переконайтеся, що ваші руки сухі, а отже користування апаратом не становить небезпеки.
15. Коли прилад увімкнено або під час роботи, завжди тримайте його на рівній стійкій поверхні, наприклад на столі чи кухонній стільниці.
16. Цей прилад не потребує змащування, зокрема змащувальним мастилом чи водою.
17. Не занурюйте будь-які частини приладу, шнур живлення або штепсель у воду чи будь-яку іншу рідину.
18. Не користуйтеся приладом на вулиці або на мокрій поверхні.
19. Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи без належних знань і досвіду, окрім випадків, коли вони перебувають під наглядом або отримали інструкції від осіб, відповідальних за їхню безпеку.
20. Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
21. Щоб уникнути небезпеки в разі пошкодження шнура живлення, він підлягає заміні виробником, агентом з обслуговування або іншим кваліфікованим спеціалістом.

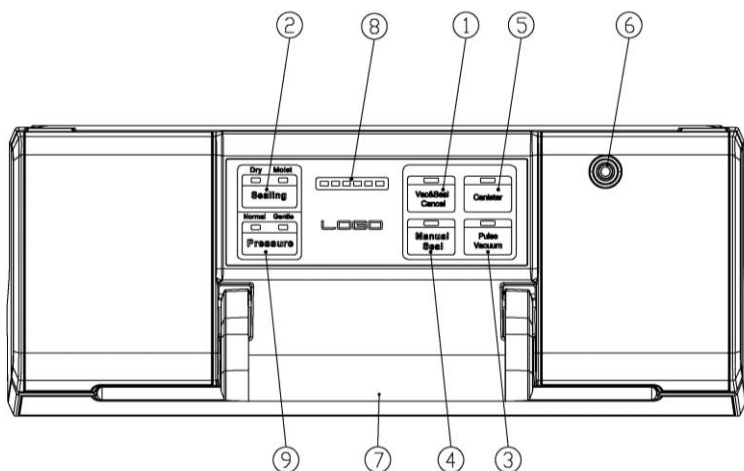
УВАГА!

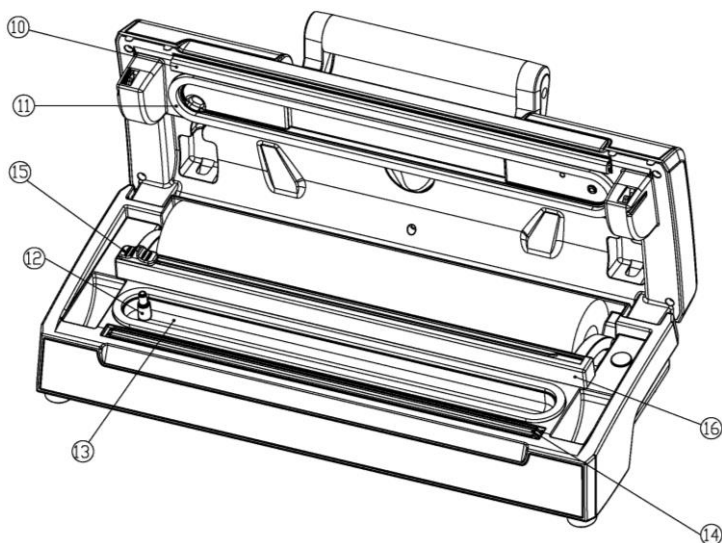
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ.

ТІЛЬКИ ДЛЯ ПОБУТОВОГО ВИКОРИСТАННЯ.

Рівень шуму: $L_{eq} < 65$ дБ (А)

КОНСТРУКЦІЯ ТА ФУНКЦІЇ





1.Вакуумування та ущільнення Скасувати

Ця кнопка має дві функції залежно від стану пристрою:

- У режимі очікування вона дозволяє запустити автоматичний режим вакуумування пакета, а після завершення вакуумування автоматично запакувати пакет;
- У робочому стані (під час вакуумування або ущільнення) дозволяє зупинити пристрій.

2.Ущільнення

Два налаштування для вибору найкращого часу ущільнення пакета

1. **Сухе:** для сухих пакетів і предметів, що не містять вологу, з меншим часом термозварювання;
2. **Вологе:** для вологих пакетів або продуктів з невеликим вмістом вологу, з тривалішим часом термозварювання.

3.Пневмовідсмоктувач

Щоб почати процес вакуумування, натисніть цю кнопку. Щоб зупинити процес вакуумування, натисніть кнопку ще раз. Цей процес можна повторювати. Потім натисніть «ручне ущільнення». Після досягнення бажаного тиску, поверніть, щоб ущільнити. Залежно від типу продуктів можна вибрати різний тиск.

4.Ручне ущільнення

Ця кнопка забезпечує дві функції:

- Ущільнення відкритого кінця пакета без вакуумного відсмоктування повітря, що використовується для виготовлення

пакетів з рулону.

- Під час роботи автоматичної функції «Вакуумування та ущільнення», ця кнопка дозволяє зупинити насосний агрегат і відразу почати ущільнення пакета, щоб оператор міг контролювати менший вакуумний тиск всередині пакета, аби уникнути пошкодження делікатних виробів.

5. Контейнери

Дозволяє почати вакуумування контейнерів, банок з кришками, винних пляшок або інших ємностей через шланг.

6. Отвір для шланга

Для підключення шланга для контейнера й винних пляшок перед маринуванням або пакуванням.

7. Ручка

Поверніть ручку для **керування** кришкою, щоб заблокувати або відкрити кришку й встановити пристрій для зберігання.

8. Індикатор процесу

Світлодіодний індикатор для відображення ходу виконання процесу.

9. Тиск

Дві кнопки для вибору різного вакуумного тиску:

1. Кнопка «Стандартний»: для зберігання стандартної продукції при стандартному вакуумному тиску.
2. Кнопка «Низький»: для зберігання певних м'яких і крихких виробів, де потрібен менший вакуумний тиск.

10. Ущільнювальна смуга

Покладіть пакет, який потрібно запечатати, на смугу. Очистіть і висушіть або замініть пакет, якщо він деформований або пошкоджений.

11. Ущільнювач

Запобігає потраплянню повітря всередину, утворюючи камеру вакуумування. Очистіть і висушіть або замініть ущільнювач, якщо він деформований або пошкоджений.

12. Повітрозабірник

Повітрозабірник з'єднується з вакуумною камерою та насосом. Не закривайте цей отвір під час встановлення пакета для вакуумування.

13. Вакуумна камера

Дозволяє розташувати відкритий кінець пакета всередині камери, відкачати повітря з пакета й вловити будь-який перелив рідини з пакета.

14. Ущільнюючий елемент

Нагрівальний елемент з тефлоновим покриттям, який нагрівається і герметизує пакет.

15. Ніж для відрізання пакетів

Натисніть і посуňte в тому чи іншому напрямку, щоб відрізати пакети до потрібного розміру.

16. Рейка ножа

Підтримує ніж, дозволяючи йому ковзати.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

I. Виготовлення пакета з рулону

1. Відкрийте кришку й переконайтеся, що ніж знаходиться з одного боку рейки, а потім поставте рейку назад.
2. Витягніть пакет на потрібну довжину, потім опустіть рейку й переконайтеся, що вона знаходиться в правильному місці відносно пакета. Перемістіть ніж з одного кінця в інший, щоб відрізати пакет.
3. Покладіть один кінець пакета на верхню частину ущільнюючого елемента, але не заводьте його у вакуумну камеру.
4. Закрийте кришку й натисніть ручку, щоб зафіксувати кришку.
5. Натисніть кнопку «**Ручне ущільнення**», щоб почати ущільнення пакетів. Світловий індикатор вказує на виконання процедури герметизації, тоді як світлодіодний індикатор процесу відображає хід виконання ущільнення.
6. Коли індикатор згасне, ущільнення пакета завершено. Підніміть ручку, щоб відкрити кришку, і вийміть пакет з пристрою. Після цього пакет готовий до вакуумного запаювання.

II. Вакуумне пакування з пакетом

1. Покладіть продукти всередину пакета. Використовуйте тільки спеціально розроблені вакуумні пакети, які ми постачаємо з вакуумними каналами.
2. Очистіть і вирівняйте відкритий кінець пакета. Переконайтеся у відсутності пилу, зморшок або провисання.
3. Помістіть відкритий кінець пакета в зону вакуумної камери.
Переконайтеся, що повітрязабірник не закритий пакетом.
4. Опустіть кришку й натисніть ручку, щоб зафіксувати кришку.
5. Перевірте стан світлодіода «**Ущільнення**», щоб підтвердити час ущільнення залежно від стану вологості упаковуваних продуктів (сухі/вологі) відповідно до типу харчових продуктів;
6. Потім натисніть кнопку «**Вакуумування та ущільнення Скасувати**». Пристрій почне вакуумування і автоматично ущільнить пакет.

Світловий індикатор дозволить простежити за процедурою вакуумування й ущільнення.

ПРИМІТКА. Під час вакуумного пакування пакета в цьому пристрої підтримується дуже високий вакуумний тиск. Щоб уникнути пошкодження крихких продуктів високим вакуумним тиском, слід спостерігати за статусом вакуумного тиску всередині пакета й негайно перемкнути кнопку «Ручне ущільнення», коли буде досягнуто бажаного вакуумного тиску. Насос зупиниться і пристрій перемкнеться на термозварювання пакета.

7. Після завершення вакуумного пакування світловий індикатор згасне. Підніміть ручку, щоб відкрити кришку, і вийміть запаковані пакети.

ПРИМІТКА.

- Для найкращого результату ущільнення доцільно дати приладу охолонути протягом 1 хвилини перед повторним використанням. Після пакування кожного пакета потрібно витерти залишки рідини або продуктів у вакуумній камері.
- Цей прилад може працювати тільки зі спеціальними пакетами, що надаються нами. Не намагайтеся використовувати інші пакети, не призначені для вакуумного пакування.
- Щоб відкрити запечатаний пакет, розріжте його ножицями поперек.

III. Функція пневмовідсмоктування

1. Ця функція є переважною для вакуумного пакування, коли вам потрібен ефект низького вакууму, наприклад, для помідорів, чіпсів тощо. Або, якщо ви маєте вологу сировину або соус і необхідно просто випустити повітря з пакета, а потім зупинити прилад до того, як рідину буде стиснуто.
2. Натисніть кнопку «Ущільнення», щоб вибрати тип ущільнення для продукту, який необхідно запакувати під вакуумом. Далі виберіть «Сухе» для сухої сировини, або «Вологе» для вологих продуктів.
3. Кілька разів натисніть кнопку «Пневмовідсмоктування», поки не отримаєте потрібний результат. Потім натисніть кнопку «Ручне ущільнення», щоб запечатати пакет.

IV. Вакуумування контейнерів

1. Протріть кришку й основу контейнера та переконайтеся, що вони чисті та сухі.
2. Покладіть продукти в контейнер, але не наповнюйте його надто високо, щоб кришка могла добре прилягати до края перехідної муфти контейнера. Очистьте край кришки контейнера й прокладку нижнього ущільнення кришки контейнера.
3. Вставте один кінець шланга в «Отвір для шланга» на пристрої, а інший кінець шланга - в центральний отвір кришки контейнера.
4. Натисніть кнопку **Контейнер**, щоб почати процес вакуумування. Щоб переконаватися у відсутності витоку повітря між кришкою та контейнером, на початку процесу вакуумування натисніть на кришку рукою. Пристрій автоматично зупиниться, коли буде досягнутий достатній вакуумний тиск.
5. Вийміть шланг з контейнера відразу після завершення вакуумування.

Відкрийте контейнер після вакуумного пакування

Щоб відкрити контейнер, потрібно натиснути кнопку «Розблокувати» на кришці контейнера.

Примітка.

1. *На початку вакуумного пакування в контейнері злегка натисніть на кришку або на адаптер шланга, щоб перевірити належне встановлення шланга й уникнути витоку повітря через зазор між кришкою та верхнім краєм контейнера.*
2. *Щоб перевірити надійність вакуумування, просто потягніть за кришку. Вона не повинна рухатися;*
3. *У продажу доступні різні типи контейнерів, тому процедура вакуумування може дещо відрізнятись. Більш докладну інформацію див. в керівництві до відповідного контейнера.*
4. *Для отримання найкращого результату доцільно дати приладу охолонути протягом 1 хвилини перед його повторним використанням.*

Відсік для зберігання шнура живлення

Якщо ви не використовуєте пристрій, покладіть шнур живлення у відсік для зберігання шнура, який знаходиться в нижній частині пристрою. Не намотуйте шнур навколо приладу.

ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Вакуумна пакувальна машина

1. Перед очищенням завжди від'єднуйте пристрій від електромережі.
2. Не занурюйте пристрій у воду чи будь-які інші рідини.
3. Уникайте використання абразивних засобів або матеріалів для чищення, оскільки вони можуть подряпати поверхню пристрою.
4. Щоб витерти залишки їжі або протерти поверхню навколо компонентів, використовуйте м'яке мило для миття посуду й тканину, зволожену теплою водою.
5. Ретельно висушіть пристрій перед повторним використанням.

Примітка. *Перед повторним збиранням пристрою слід ретельно висушити прокладки з піноматеріалу, розташовані навколо вакуумної камери. Під час повторного збирання будьте обережні, щоб уникнути будь-яких пошкоджень, і зібрати компоненти у початкове положення, аби забезпечити відсутність витoku під час вакуумування.*

Пакети для вакуумування

1. Пакети можна мити у теплій воді з додаванням м'якого мила для миття посуду
2. У разі миття пакетів у посудомийній машині слід вивернути їх навиворіт і розкласти на верхній полиці посудомийної машини, щоб вся поверхня оброблялася промивною водою.
3. Ретельно висушіть пакети перед повторним використанням.

ВАЖЛИВО. *Щоб уникнути захворювань, не використовуйте повторно пакети після зберігання сирого м'яса, сирі риби або жирних продуктів. Не використовуйте повторно пакети, що піддавалися обробці в мікрохвильовій печі або кип'ятінню.*

Приладдя

Все приладдя для вакуумування можна мити у теплій воді з додаванням м'якого мила для миття посуду. Не можна занурювати у воду кришку.

1. Основи контейнерів (не кришки) можна мити в посудомийній машині на верхній полиці. Кришку контейнера слід протирати вологою тканиною.
2. Перед повторним використанням переконайтеся, що приладдя повністю висохло.
3. Контейнер і кришку не можна використовувати в мікрохвильовій печі або морозильній камері.

Зберігання вакуумної пакувальної машини

1. -Зберігайте пристрій на рівній поверхні, у безпечному, недоступному для дітей місці.
2. **Переконайтеся, що кришка пристрою розблокована, якщо прилад не використовується та знаходиться на зберіганні.** Зберігання пристрою із заблокованою кришкою призведе до деформації прокладок з піноматеріалу, що може згодом спричинити витоку.

Усунення несправностей

Несправність	Спосіб усунення
Процес вакуумування відбувається, але ущільнення є недостатнім	Перевірте, чи немає на краях пакетів рідини, масляних плям чи відшарувань? Якщо є, слід очистити края пакетів та повторити спробу.
	Перевірте, чи не пошкоджено нагрівальний елемент, а також його належне налаштування. У разі пошкодження замініть нагрівальний елемент. Переконайтеся, що він встановлений належним чином.
	Перевірте, чи не пошкоджена ущільнювальна смуга, а також чи правильно вона встановлена? У разі пошкодження замініть ущільнювальну смугу. Переконайтеся, що вона встановлена належним чином.
	Перевірте, чи не зім'яті края пакетів? Якщо так, дещо відберіть продукти, щоб у пакетах було достатньо місця для ущільнення. Розгладьте горловину пакета та повторіть спробу.
Функція ущільнення достатня, але вакуумування не відбувається	Перевірте, чи знаходяться пакети у вакуумній камері? Якщо ні, розмістіть край пакетів у вакуумній камері.
	Перевірте, чи немає гострих кутів у продуктів, що вакуумують. Якщо є, запакуйте продукти з гострими кутами у захисний папір, перш ніж їх вакуумувати.
	Перевірте, чи не перекрив край пакета всмоктувальний отвір. Якщо так, зсуньте пакет в правильне положення.
	Перевірте, чи не деформовано ущільнення. Якщо ущільнення деформовано, замініть його та спробуйте ще раз.
Надування пакета після вакуумування	Перевірте, чи належить продукт до категорії продуктів, що легко піддаються корозії? Усі вироби, що легко піддаються корозії, після вакуумування слід заморозити або охолодити, щоб подовжити термін їх зберігання. Але слід пам'ятати, що вакуумування не гарантує, що продукти не зіпсуються.
	Перевірте, чи упаковані овочі або фрукти й насіння є свіжими? Усі свіжі овочі або фрукти й насіння непридатні для зберігання при кімнатній температурі після вакуумування, оскільки ще продовжується їх фотосинтез та дихання. Рекомендуємо зберігати такі продукти у холодильнику.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ЗБЕРІГАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Умови зберігання	Продукти	Температура	Звичайне зберігання	Вакуумне зберігання
У холодильнику	Свіже сире м'ясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2-3 доби	8-9 діб
	Свіжа риба / Морепродукти	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1-3 доби	4-5 діб
	Готові м'ясні страви	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4-6 діб	10—14 діб
	Овочі	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3-5 діб	7-10 діб
	Фрукти	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5-7 діб	14-20 діб
	Яйця	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10—15 діб	30-50 діб
У морозильній камері	М'ясо	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3-5 місяців	> 1 року
	Риба	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3-5 місяців	> 1 року
	Морепродукти	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3-5 місяців	> 1 року
Звичайні умови (за кімнатної температури)	Хліб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1-2 доби	6-8 діб
	Печиво	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4-6 місяців	> 1 року
	Рис / Борошно	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3-5 місяців	> 1 року
	Арахіс / Бобові	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3-6 місяців	> 1 року
	Медикаменти	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3-6 місяців	> 1 року
	Чай	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5-6 місяців	> 1 року

Гарантія та обслуговування

Якщо Вам необхідна інформація або у Вас виникла проблема, зверніться до Центру обслуговування клієнтів компанії Gorenje у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера або у відділ технічного обслуговування компанії Gorenje Domestic Appliances.

Для використання тільки в домашньому господарстві!

КОМПАНІЯ GORENJE

БАЖАЄ ВАМ ОТРИМАТИ МАКСИМАЛЬНЕ ЗАДОВОЛЕННЯ ВІД КОРИСТУВАННЯ ЦИМ ПРИСТРОЄМ

Ми залишаємо за собою право вносити будь-які зміни!

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Během používání tohoto elektrického zařízení vždy dbejte následujících bezpečnostních opatření:

PŘEČTĚTE SI VEŠKERÉ POKYNY!

1. Předtím, než použijete toto zařízení, přečtěte si pozorně veškeré pokyny k obsluze a uschovejte si je pro budoucí použití.
2. Předtím, než zapojíte elektrický kabel do zásuvky nebo jej odpojíte z ní, ujistěte se, že kryt zařízení není v uzamčené poloze. Vždy před procesem čištění nebo pokud zařízení nepoužíváte odpojte ho z elektrické zásuvky.
3. Toto zařízení není hračka. Zvýšená pozornost je nutná v případě používání dětmi nebo v jejich blízkosti. Ukladněte toto zařízení na bezpečném místě mimo dosah dětí.
4. Nepoužívejte sáčky nebo příslušenství, které nedoporučil nebo neschválil výrobce a nepoužívejte toto zařízení pro jakýkoliv jiný účel, než pro jaký je určené.
5. Okamžitě přestaňte používat zařízení, jestli je jeho kabel poškozen. Nechte kabel vyměnit odborníkem.
6. Udržujte zařízení a elektrický kabel mimo pohyblivé části.
7. Nedotýkejte se horkého svařovacího prvku, umístěného na okraji vrchního krytu zařízení. Je horký a jakýkoliv dotyk s ním může způsobit těžké popáleniny.
8. Nepokoušejte se opravovat toto zařízení sami.
9. Zabraňte jakýmkoliv zásahům nebo pádu zařízení. Nepoužívejte zařízení, pokud spadlo nebo v případě, že vypadá být poškozeno.
10. Předcházejte následujícímu: tahání nebo přenášení kabelu, používání kabelu jako držadlo, nezavírejte kabel do dveří nebo netahejte kabel kolem ostrých okrajů a rohů. Nepoužívejte zařízení v případě, že jsou kabel nebo zástrčka mokré.
11. Udržujte zařízení mimo dosah horkých vařičů, mikrovlnných trub, elektrických hořáků nebo jakýchkoliv jiných horkých povrchů nebo zdrojů horka. Nepoužívejte toto zařízení na mokrému nebo horkém povrchu nebo v blízkosti zdroje horka.
12. Používání prodlužovacího kabelu pro toto zařízení se nedoporučuje. Avšak když už jej používáte, musí mít to stejné nebo nepřesahující napětí jako toto zařízení.
13. V zájmu předcházení jakémukoliv úrazu u odpojování, prosím, držte raději zástrčku než kabel.

14. Před zapojením nebo provozem zařízení se ujistěte, že jsou Vaše ruce suché a bezpečné pro provoz zařízení.
15. Když je zařízení v režimu "ON" nebo v provozu, vždy jej udržíte na stabilním povrchu, jako je stůl nebo deska.
16. Není třeba používat jakákoliv mazadla pro toto zařízení, jako jsou mazací oleje nebo voda.
17. Neponořujte jakoukoli část tohoto zařízení, elektrický kabel nebo zástrčku do vody nebo jakékoliv jiné kapaliny.
18. Nepoužívejte toto zařízení venku nebo na mokřém povrchu. Je navrženo pouze pro použití v domácnosti.
19. Toto zařízení není navrženo pro použití lidmi (včetně dětí) se sníženými psychickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi nebo takovým, co postrádají potřebné zkušenosti a znalosti, dokud nejsou pod dozorem nebo jim nebyly poskytnuty pokyny týkající se zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost.
20. Děti musí mít dozor pro zajištění, že si nehrají se zařízením.
21. Jestli je přívodní kabel poškozený, je potřeba ho v zájmu předcházení rizik vyměnit výrobcem, servisem výrobce, jeho zástupcem nebo podobně kvalifikovanou osobou.

POZOR:

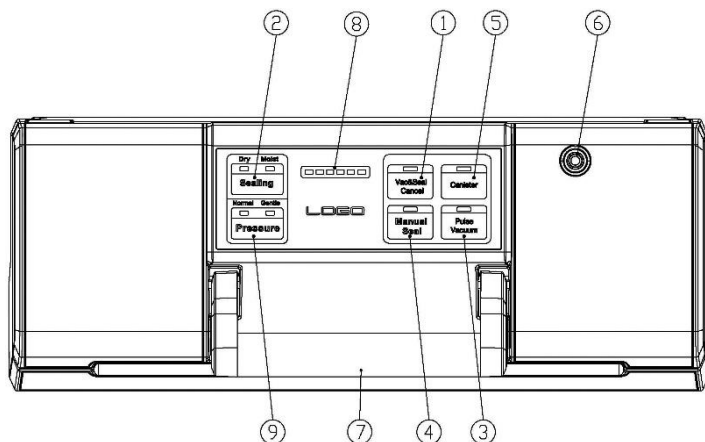
USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY.

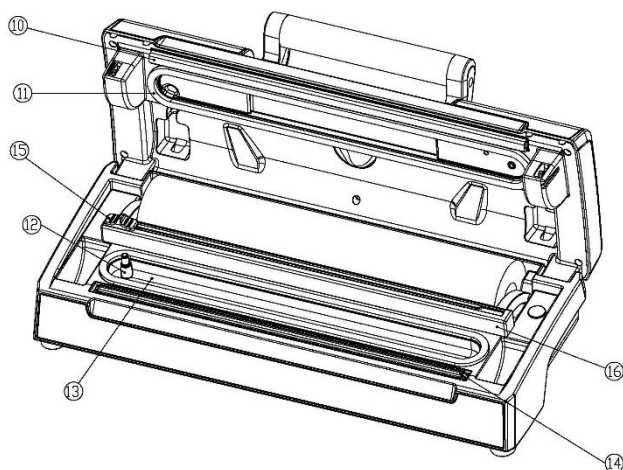
POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTI!

AB: 1 MIN/CYKLUS

Úroveň hluku: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

KONSTRUKCE A FUNKCE





1. Vac&Seal Storno:

Toto tlačítko má dvě funkce v závislosti na stavu stroje:

- V pohotovostním stavu, spustí automatický provoz vakuování sáčku a po dokončení vakuování sáček automaticky uzavře;
- V pracovním stavu (vysávání nebo utěsnění) zastaví stroj.

2. Utěsnění:

Dvě nastavení pro výběr nejlepší doby uzavření sáčku

1. **Suché:** pro suché sáčky a předměty bez vlhkosti, s kratší dobou tepelného svaru;
2. **Vlhké:** pro mokré sáčky nebo potraviny s malou vlhkostí, s delší dobou tepelného zatavení.

3. Pulzní vakuum:

Stiskněte toto tlačítko a zařízení začne vysávat; zrušit, zastaví se. Tento proces lze opakovat. Poté stiskněte „manual seal“, když dosáhnete požadovaného tlaku, otočte pro utěsnění. Lze zvolit různý tlak podle různých druhů potravin.

4. Ruční těsnění:

Toto tlačítko poskytuje dvě funkce:

- K utěsnění otevřeného konce sáčku bez odsávání vzduchu, používá se pro sáčky z role sáčku.
- Když je v provozu automatická funkce „Vacuum & Seal“, toto tlačítko zastaví motorové čerpadlo a okamžitě začne uzavírat sáček, takže obsluha může ovládat menší podtlak uvnitř sáčku, aby se zabránilo rozdrcení choulostivých předmětů.

5.Kanistr:

Chcete-li začít vysávat kanistry, víčka zavařovacích sklenic, zátky na víno nebo jiné příslušenství pomocí hadice.

6.Přípojka na hadici:

Pro vložení hadice pro kanistr a zátku na víno před operacemi „marinování“ nebo „kanistr“.

7.Rukojeť:

Otočte rukojeť pro ovládání krytu, abyste jej uzamkli a otevřeli nebo uložili.

8.Průběh:

LED, která ukazuje průběh operace.

9.Tlak:

Dvě tlačítka pro volbu různého podtlaku:

- 1. Normální tlačítko: pro skladování běžných předmětů při normálním vakuovém tlaku.*
- 2. Šetrné tlačítko: pro uložení některých měkkých a drtvých předmětů, kde je požadován nižší podtlak.*

10. Těsnicí pásek:

Umístěte sáček, který má být uzavřen, přes tento proužek, vyčistěte a osušte nebo jej vyměňte, pokud se zdeformuje nebo rozbije.

11. Těsnění:

Zabraňte přístupu vzduchu vytvořením vakuové komory. Vyčistěte a osušte nebo vyměňte, když je zdeformovaná nebo rozbitá.

12. Přívod vzduchu:

Přívod vzduchu je spojen s vakuovou komorou a čerpadlem. Nezakrývejte tento vstup při umístění vaku pro vakuové operace.

13. Vakuová komora:

Umístěte otevřený konec sáčku do komory, vytáhne vzduch ze sáčku a zachytí přetečení kapaliny ze sáčku.

14. Těsnicí prvek:

Topné těleso potažené teflonem, které je horké a utěsňuje sáček.

15. Řezačka sáčků:

Stiskněte a posuňte v jednom nebo druhém směru pro řezání sáčků na požadovanou velikost.

16. Stojan na řezačku:

Podporuje řezačku, aby klouzala podélně.

Provozní pokyny

I. Práce se sáčkem z role

1. Otevřete kryt a ujistěte se, že řezačka sáčků je na jednom konci stojanu řezačky, poté dejte stojan řezačky dozadu.
2. Vytáhněte sáček na vhodnou délku, kterou chcete, potom položte stojan na řezačky a ujistěte se, že je na správném místě sáčku, poté posuňte řezačku z jednoho konce na druhý, abyste sáček odřízli..
3. Položte jeden konec sáčku na těsnicí prvek, ale nevkládejte jej do vakuové komory.
4. Zavřete kryt a stisknutím rukojeti kryt uzamkněte.
5. Stisknutím tlačítka „Manual Seal“ zahájíte uzavírání sáčků. Kontrolka indikující operaci svařování, LED průběhu bude ukazovat průběh svařování.
6. Když indikátor zhasne, je těsnění hotové, zvednutím rukojeti otevřete kryt a vyjměte sáček ze stroje. Sáček je poté hotový a připraven k vakuovému uzavření.

II. Vakuové balení do sáčku

1. Vložte předměty do sáčku. Používejte pouze speciálně navržené vakuové sáčky dodávané s vakuovými kanály.
2. Vyčistěte a narovnejte otevřený konec sáčku, dbejte na to, aby na něm nebyl prach, záhyby nebo zvlnění.
3. Umístěte otevřený konec sáčku do oblasti vakuové komory. Ujistěte se, že sáček nepřekrývá přívod vzduchu.
4. Položte kryt dolů a stisknutím rukojeti kryt zajistěte.
5. Zkontrolujte stav LED „Utěsnění“, abyste potvrdili dobu vakuování v závislosti na stavu vlhkosti balených položek (Suché/Vlhké) podle typu potravin;
6. Poté stiskněte tlačítko „Vac&Seal Cancel“, jednotka začne vysávat a sáček automaticky uzavře. Kontrolka indikující provoz vakua a těsnění.

POZNÁMKA: Tento produkt poskytuje velmi vysoký vakuový tlak během vakuového balení se sáčkem, aby nedošlo k rozdrčení choulostivého předmětu vysokým tlakem vakua, sledujte stav vakuového tlaku uvnitř sáčku a okamžitě přepněte tlačítko „Manual Seal“, jakmile je dosaženo požadovaného vakuového tlaku.
Čerpadlo se zastaví a přepne, aby se sáček tepelně uzavřel.

7. Když indikátor zhasne, vakuové balení je hotovo. Zvednutím rukojeti otevřete kryt a vyjměte zabalené tašky.

POZNÁMKA:

- *Pro nejlepší těsnící účinek je lepší nechat spotřebič 1 minutu vychladnout, než jej znovu použijete. Po každém zabalení sáčku otřete přebytečnou tekutinu nebo zbytky jídla ve vakuové komoře.*
- *Váš spotřebič může fungovat pouze se specifickými sáčky, které dodáváme. Nepokoušejte se používat jiné sáčky, které nejsou určeny pro vakuové balení.*
- *Uzavřený sáček odstříhnete nůžkami rovně.*

III. Funkce Pulse Vacuum

1. Tato funkce je upřednostňována pro vakuové balení, kdy chcete mírný efekt vakua, jako např. na rajčata, hranolky a podobně. Nebo, pokud máte vlhké suroviny nebo omáčku, kde chcete jen vypustit vzduch ze sáčku a poté spotřebič zastavit, než se tekutina stlačí.
2. Stiskněte tlačítko "Utěsnění" pro výběr typu těsnění na produktu, který má být vakuově zabalen: Zvolte "Suché" pro suché suroviny, "Vlhké" pro vlhký obsah.
3. Stiskněte tlačítko "Pulse Vacuum" několikrát, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku, poté stiskněte tlačítko "Manual Seal" pro uzavření sáčku.

IV. Vakuové balení v kanystru a vakuovací nádobě

1. Otřete kryt nádoby, základnu nádoby a ujistěte se, že jsou čisté a suché.
2. Vložte položky do kanystru a nenaplňujte je příliš, aby kryt mohl být v dobrém kontaktu s okrajem misky kanystru. Vyčistěte okraj krytu kanystru a spodní těsnění krytu kanystru.
3. Vložte jeden konec hadice do "Přípojka na hadici" na jednotce a druhý konec hadice do středového otvoru krytu kanystru.
4. Stisknutím tlačítka "Kanystr" zahájíte vysávání. Aby nedošlo k úniku vzduchu mezi krytem a nádobou, zatlačte rukou na kryt na začátku vysávání. Po dosažení dostatečného podtlaku se stroj automaticky zastaví.
5. Ihned po dokončení práce vyjměte hadici z kanystru nebo misky.

Po vakuovém balení otevřete kanystr

Chcete-li otevřít kanystr, musíte stisknout tlačítko „Uvolnit“ na krytu kanystru.

Poznámka:

1. *Na začátku vakuového balení do kanystru nebo vakuové mísy lehce zatlačte na kryt nebo na adaptér hadice, aby nedošlo k uvolnění hadice a aby vzduch neunikal mezerou mezi krytem a horním okrajem nádoby.*
2. *Pro otestování vakua jednoduše zatáhněte za kryt. Neměl by se pohybovat;*
3. *Na trhu jsou k dispozici různé kanystry. Operační postup bude u každého trochu jiný. Pro konkrétní kanystr si prosím přečtěte individuální návod.*
4. *Pro nejlepší účinek je lepší nechat spotřebič 1 minutu vychladnout, než jej znovu použijete.*

Krabice pro uložení kabelu

Pokud stroj nepoužíváte, vložte napájecí kabel do úložného boxu, který je ve spodní části stroje. Neomotávejte kabel kolem spotřebiče.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

Vakuovač

1. Před čištěním jednotku vždy odpojte.
2. Neponořujte do vody nebo jiné kapaliny.
3. K čištění jednotky nepoužívejte abrazivní prostředky nebo materiály, protože by poškrábaly povrch.
4. K setření zbytků jídla nebo okolí součástí použijte jemný mýdlový prostředek a teplý, vlhký hadřík.
5. Před dalším použitím důkladně osušte.

Poznámka: *Pěnová těsnění kolem vakuové komory by měla být před opětovnou montáží důkladně vysušena, při opětovné montáži dávejte pozor, aby nedošlo k poškození, a namontujte do původní polohy, aby nedocházelo k úniku vakua.*

Vakuové sáčky

1. Umyjte sáčky v teplé vodě s jemným mýdlem na nádobí
2. Při mytí sáčků v myčce otočte sáčky naruby a rozložte je na horní koš myčky, aby byl celý povrch vystaven mycí vodě.
3. Před opětovným použitím důkladně osušte.

DŮLEŽITÉ: *Abyste předešli možnému onemocnění, nepoužívejte sáčky znovu po uskladnění syrového masa,*

syrových ryb nebo mastných potravin. Nepoužívejte opakovaně sáčky, které byly ohřáté v mikrovlnné troubě nebo vyvařené.

Příslušenství

Umyjte veškeré příslušenství vakuovače v teplé vodě s jemným mýdlem na nádobí, ale neponořujte kryt do vody.

1. Dno kanystrů (nikoli víka) lze mýt v myčce nádobí. Kryt kanystru je však třeba otřít vlhkým hadříkem.
2. Před opětovným použitím se ujistěte, že je příslušenství důkladně suché.
3. Kanystr a kryt není dovoleno používat v mikrovlnné troubě ani v mrazáku.

Uskladnění vašeho vakuovače:

1. Uchovávejte jednotku na rovném a bezpečném místě, mimo dosah dětí.
2. Nezapomeňte se ujistit, že víko spotřebiče je odemknuté, když jej nepoužíváte a skladujete. Pokud necháte kryt zamčený, dojde k deformaci pěnových těsnění, což způsobí netěsnost.

POZNÁMKA:

- Pro dosažení nejlepšího svaření je vhodné nechat zařízení vychladnout po dobu 1 minuty, než ho znovu použijete. Odstraňte jakékoliv zbytkové tekutiny nebo zbytky jídla ve vakuovací komoře po každém procesu vakuování a svařování.
- Vaše zařízení může pracovat pouze se speciálními sáčky od nás. Nepoužívejte jakékoliv jiné sáčky pro vakuovací balení.
- Pro otevření svařeného sáčku jej rovně rozstříhnete nůžkami.
- U vakuování potravin s vysokou vlhkostí může být sáček svařen dvakrát pro zajištění, že je svaření pevné. Po ukončení prvního svaření zmáčkněte tlačítko pro svařování znovu bez otevření krytu zařízení. Tato metoda je vhodná pouze pro potraviny s vysokým obsahem vlhkosti. U balení potravin s nízkou vlhkostí není potřeba svařit sáčky dvakrát. Tekutiny nebo tekuté potraviny nemohou být vakuově svařeny. U vakuování sáčků se značně vlhkým obsahem prosím očistěte otvor sáčku před vakuováním a svařováním.

Řešení problémů

Problém	Řešení
Pokud necháte kryt zamčený, dojde k deformaci pěnových těsnění, což způsobí netěsnost	Zkontrolujte, zda na okraji sáčků nejsou skvrny od kapaliny, oleje nebo nějaké odštěpky? Pokud ano, očistěte okraj sáčků a zkuste to znovu.
	Zkontrolujte, zda není topné těleso poškozeno a zda je správně nastaveno? Pokud je poškozen, vyměňte topné těleso a ujistěte se, že je dobře nainstalováno.
	Zkontrolujte, zda je těsnicí páska poškozená nebo dobře nainstalovaná? Pokud je poškozena, vyměňte těsnicí pásku a ujistěte se, že je dobře nainstalována.
	Zkontrolujte, zda není okraj sáčku pomačkaný? Pokud ano, vyjměte prosím nějaké potraviny, aby měly sáčky dostatek místa pro uzavření, vyhladte ústí sáčku a zkuste to znovu.
Funkce těsnění je dobrá, ale přístroj nevakuje	Zkontrolujte, zda jsou sáčky umístěny do vakuové komory? Pokud ne, vložte okraj sáčků do vakuové komory.
	Zkontrolujte, zda jídlo nemá ostré hrany? Pokud ano, obalte tyto hrany před vakuováním bezpečně do měkkého papíru.
	Zkontrolujte, zda okraj sáčku nezakrývá sací otvor? Pokud ano, vložte sáček do správné polohy.
	Zkontrolujte, zda není zdeformované těsnění? Pokud je deformovaný, vyměňte jej a zkuste to znovu.
Nafouknutí sáčku po vysávání	Zkontrolujte, zda jídlo nepatří mezi snadno hnilící potraviny? Veškeré jídlo, které může lehce hnit, je třeba po vakuování zmrazit nebo zmrazit, aby se prodloužila jeho trvanlivost. Vakuování však nezaručuje, že se potraviny nikdy nezkazí.
	Zkontrolujte, zda jste nezabaliли čerstvou zeleninu nebo ovoce a jídlo obsahující semena? Veškerou čerstvou zeleninu nebo ovoce a semena po vakuování není vhodné skladovat při pokojové teplotě, probíhá v nich fotosyntéza a dýchání. Doporučujeme je skladovat v chladničce.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ). Tato směrnice je základem pro celoevropské zhodnocování a recyklaci odpadních elektrických a elektronických zařízení.

FOOD PRESERVATION GUIDELINES

Klasifikace	Potravinové položky	Teplota	Běžné uskladnění	Vakuové uskladnění
Lednice	Čerstvé syrové maso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 dny	8~9 let
	Čerstvé ryby/ Mořské plody	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 dny	4~5 dnů
	Vařené maso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 dnů	10~14 dnů
	Zelenina	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 dnů	7~10 dnů
	Ovoce	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 dnů	14~20 dnů
	Vajíčka	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 dnů	30~50 dnů
Mraznička	Maso	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 měsíců	>1 rok
	Ryby	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 měsíců	>1 rok
	Mořské potraviny	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 měsíců	>1 rok
Běžné podmínky (pokojová teplota)	Chléb	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 dny	6~8 dnů
	Sušenky	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 měsíců	>1 rok
	Rýže/ Mouka	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 měsíců	>1 rok
	Arašídý/Luštěniny	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 měsíců	>1 rok
	Zdravotnický materiál	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 měsíců	>1 rok
	Čaj	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 měsíců	>1 rok

Záruka a servis

S případnými žádostmi o informace nebo s problémem se prosím obračejte na centrum péče o zákazníky společnosti Gorenje ve vaší zemi (telefonní číslo na centrum péče o zákazníky najdete v celosvětovém záručním listě). Jestliže ve vaší zemi není žádné centrum péče o zákazníky, obraťte se na svého místního obchodního zástupce společnosti Gorenje nebo na servisní oddělení společnosti Gorenje pro domácí spotřebiče.

Pouze pro osobní použití!

SPOLEČNOST GORENJE

VÁM PŘEJE MNOHO PŘÍJEMNÝCH ZÁŽITKŮ PŘI POUŽÍVÁNÍ TOHOTO SPOTŘEBIČE

Vyhrazujeme si právo na jakékoli úpravy!

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

W czasie korzystania z niniejszego urządzenia elektrycznego zawsze przestrzegać następujących środków ostrożności:

PRZECZYTAĆ WSZYSTKIE INSTRUKCJE!

1. Przed przystąpieniem do korzystania z niniejszego urządzenia dokładnie zapoznać się z całą instrukcją i zachować ją do późniejszego wykorzystania.
2. Przed podłączeniem kabla elektrycznego lub wyciągnięciem go z gniazdka w ścianie upewnić się, że pokrywa urządzenia znajduje się w pozycji odblokowanej. Gdy urządzenie nie jest używane lub zanim przystąpi się do jego czyszczenia, zawsze wyłączać je z gniazdka elektrycznego.
3. Urządzenie to nie jest zabawką. Należy zwrócić szczególną uwagę, gdy jest ono używane przez lub w pobliżu dzieci. Przechowywać urządzenie w bezpiecznym miejscu z dala od dzieci.
4. Nie używać woreczków lub akcesoriów, których nie poleca producent urządzenia lub nie zostały przez niego zatwierdzone. Nie korzystać z urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.
5. W razie stwierdzenia uszkodzenia kabla natychmiast zaprzestać używania urządzenia. Wymianę kabla powierzyć fachowcowi.
6. Chronić urządzenie i kabel zasilający przed poruszającymi się częściami.
7. Nie dotykać gorącego elementu zgrzewającego znajdującego się na brzegu górnej pokrywy urządzenia. Ponieważ nagrzewa się, może spowodować poważne poparzenia.
8. Nie próbować naprawiać urządzenia samemu.
9. Uważać, by nie upuścić lub nie uderzyć urządzenia. Nie używać urządzenia, które upadło lub które wykazuje ślady uszkodzenia.
10. Unikać ciągnięcia za lub noszenia na kablu, używania kabla jako uchwytu, zamykania drzwi kablem lub owijania kablem ostrych krawędzi lub rogów. Nie używać urządzenia, gdy kabel lub wtyczka są mokre.
11. Nie zbliżać się z urządzeniem do rozgrzanych kuchenek, piekarników, palników elektrycznych lub też innych gorących powierzchni lub źródeł ciepła. Nie używać urządzenia na mokrych lub rozgrzanych powierzchniach lub w pobliżu źródeł ciepła.
12. Nie zaleca się używania z niniejszym urządzeniem przedłużaczy. W przypadku jednak jego użycia musi on posiadać parametry znamionowe takie same lub przewyższające parametry znamionowe urządzenia.
13. Aby uniknąć obrażeń ciała, przy wyłączaniu z prądu raczej trzymać za wtyczkę niż za kabel.

14. Przed włożeniem wtyczki lub rozpoczęciem korzystania z urządzenia proszę upewnić się, że urządzenie jest obsługiwane suchymi i zabezpieczonymi rękami.
15. Gdy urządzenie jest włączone (ON) lub pracuje, zawsze powinno stać na stabilnej powierzchni takiej jak stół czy lada.
16. Urządzenie to nie wymaga stosowania środków smarujących takich jak oleje czy woda.
17. Nie zanurzać żadnych części urządzenia, kabla zasilającego lub wtyczki w wodzie lub w jakimkolwiek innym płynie.
18. Nie używać urządzenia na zewnątrz budynków lub na mokrej powierzchni. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do domowego użytku wewnątrz budynków.
19. Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że zostaną one wcześniej przeszkolone i nadzorowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
20. Należy dopilnować, by dzieci nie bawiły się urządzeniem.
21. Aby uniknąć zagrożenia, w przypadku uszkodzenia kabla musi on zostać wymieniony przez producenta, serwisanta producenta lub osobę o podobnych kwalifikacjach.

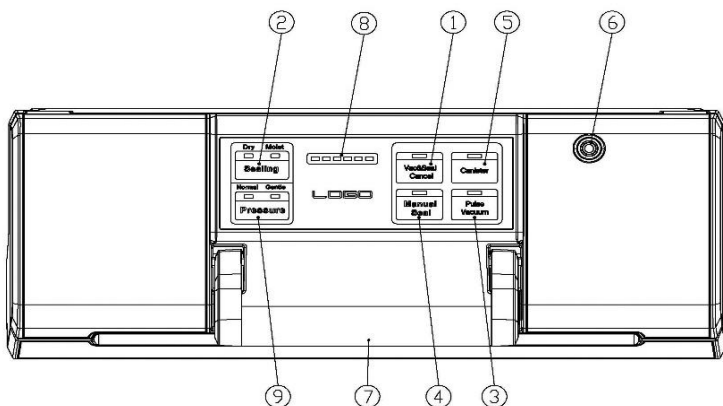
OSTROŻNIE:

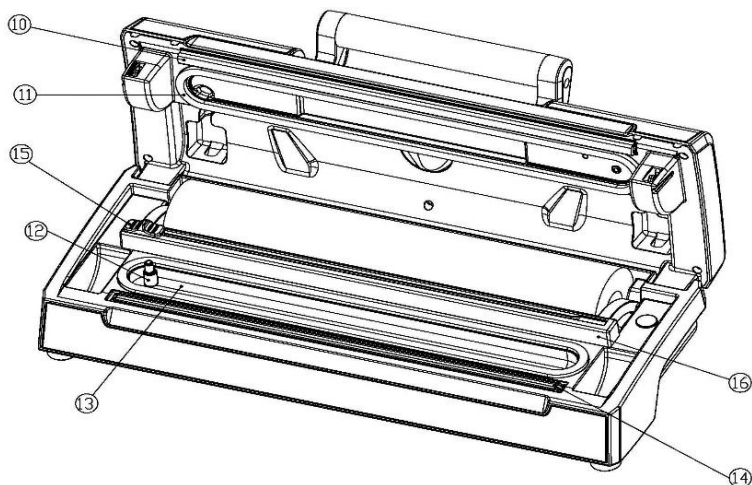
**ZACHOWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ.
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO!**

AB: 1 MIN NA CYKL

Poziom hałasu: Lc < 65 dB(A)

KONSTRUKCJA I FUNKCJE





1. Wyciąg próżniowy i zgrzewanie Anulowanie:

Ten przycisk ma dwie funkcje w zależności od stanu urządzenia:

- W stanie gotowości uruchamia automatyczną operację próżniowego wyciągu z worka, a następnie automatycznie zgrzewa worek po zakończeniu wysysania;
- W stanie pracy (wyciąg próżniowy lub zgrzewanie) zatrzymuje urządzenie.

2. Zgrzewanie:

Dwa ustawienia umożliwiające wybór najlepszego czasu zgrzewania worka

- **Suche:** dla suchych worków i przedmiotów bez wilgoci, z krótszym czasem zgrzewania;
- **Wilgotne:** dla mokrych worków lub żywności z niewielką ilością wilgoci, z dłuższym czasem zgrzewania.

3. Impulsowy wyciąg próżniowy:

Wciśnij ten przycisk, a urządzenie rozpocznie wyciąg próżniowy; cofnij, a zatrzyma się. Proces ten można powtarzać. Następnie naciśnij "ręczne zgrzewanie" po osiągnięciużądanego ciśnienia, obróć, aby zgrzać. Można wybrać różne ciśnienie w zależności od rodzaju żywności.

4. Zgrzewanie ręczne:

Ten przycisk ma dwie funkcje:

- Do zgrzewania otwartego końca worka bez odsysania powietrza, używany do tworzenia worka z rolki worka.
- Gdy działa automatyczna funkcja "Wyciąg próżniowy i zgrzewanie", przycisk ten zatrzymuje pompę silnika i natychmiast rozpoczyna zgrzewanie worka, dzięki czemu operator może kontrolować mniejsze ciśnienie próżni wewnątrz worka, aby uniknąć zgniecenia delikatnych przedmiotów.

5. Puszka:

Aby rozpocząć wyciąg próżniowy puszek, pokrywek słoików, korków do wina lub innych akcesoriów przez wąż.

6. Port węża:

Do wkładania węża do puszek i korka do wina przed operacjami "marynata" lub "puszka".

7. Uchwyt:

*Obróć uchwyt do **obsługi** pokrywy w celu zablokowania i otwarcia lub przechowywania.*

8. Postęp:

Dioda LED pokazująca postęp operacji.

9. Pressure:

Dwa przyciski do wyboru różnych ciśnień próżni:

- Przycisk "Normalny": do przechowywania zwykłych przedmiotów w normalnym ciśnieniu próżni.
- Przycisk "Delikatny": do przechowywania miękkich i podatnych na zgniatanie przedmiotów, w przypadku których pożądane jest niższe ciśnienie próżni.

10. Pasek zgrzewający:

Umieść worek, który ma być zgrzany nad tym paskiem, wyczyść i wysusz lub wymień, gdy jest zniekształcony lub uszkodzony.

11. Uszczelka:

Utrzymuje powietrze z dala od komory próżniowej. Wyczyść i wysusz lub wymień, gdy jest zniekształcona lub uszkodzona.

12. Wlot powietrza:

Wlot powietrza łączy się z komorą próżniową i pompą. Nie zakrywaj tego wlotu podczas umieszczania worka do operacji próżniowych.

13. Komora próżniowa:

Umieść otwarty koniec worka w komorze, wyciągnij powietrze z worka i wychwyc nadmiar płynu z worka.

14. Element zgrzewający:

Pokryty teflonem element grzewczy, który jest gorący i uszczelnia worek.

15. Nóż do worków:

Naciśnij i przesun w jednym lub drugim kierunku, aby przyciąć worki dożądanego rozmiaru.

16. Stojak noża:

Podtrzymuje nóż, aby mógł się po nim przesuwac.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

I. Tworzenie rolki z workami

1. Otwórz pokrywę i upewnij się, że nóż do worków znajduje się na jednym końcu stojaka, a następnie cofnij stojak do tyłu.
2. Wyciągnij worek na odpowiednią długość, a następnie opuść stojak do cięcia i upewnij się, że znajduje się on we właściwym miejscu worków, a następnie przesunąć nóż z jednego końca na drugi, aby odciąć worek.
3. Umieść jeden koniec worka na elemencie zgrzewającym, ale nie w komorze próżniowej.
4. Zamknij pokrywę i naciśnij uchwyt, aby ją zablokować.
5. Naciśnij przycisk "Ręczne zgrzewanie", aby rozpocząć zgrzewanie worków. Dioda LED postępu będzie wskazywać postęp zgrzewania.
6. Gdy wskaźnik zgaśnie, zgrzewanie jest zakończone, podnieś uchwyt, aby otworzyć pokrywę i wyjąć worek z urządzenia. Worek jest gotowy do zgrzewania próżniowego.

II. Pakowanie próżniowe za pomocą worka

1. Włóż produkty do worka. Używaj tylko specjalnie zaprojektowanych worków próżniowych z kanałami próżniowymi dostarczanych przez nas.
2. Wyczyść i wyprostuj otwarty koniec worka, upewnij się, że nie ma kurzu, zmarszczek ani fałd.
3. Umieść otwarty koniec worka w obszarze komory próżniowej. Upewnij się, że wlot powietrza nie jest zakryty przez worek.
4. Opuść pokrywę i naciśnij uchwyt, aby ją zablokować.
5. Sprawdź stan diody LED "Zgrzewania", aby potwierdzić czas zgrzewania w zależności od stanu wilgotności zapakowanych produktów (Suche/Wilgotne) w zależności od rodzaju żywności;
6. Następnie naciśnij przycisk "Wyciąg próżniowy i zgrzewanie Anulowanie", urządzenie rozpocznie wyciąg i automatycznie zgrzeje worek. Lampka kontrolna wskazuje działanie wyciągu próżniowego i zgrzewania.

UWAGA: Ten produkt zapewnia bardzo wysokie podciśnienie podczas pakowania próżniowego z pomocą worka. Aby uniknąć zmiężdżenia delikatnego przedmiotu przez wysokie podciśnienie, należy obserwować stan podciśnienia wewnątrz worka i przełączyć przycisk "Ręczne zgrzewanie" natychmiast po osiągnięciu żądanego podciśnienia. Pompa zatrzyma się i przejdzie do zgrzewania worka.

7. Gdy wskaźnik zgaśnie, pakowanie próżniowe jest zakończone.
Podnieś uchwyt, aby otworzyć pokrywę i wyjąć zapakowane worki.

UWAGA:

- *Aby uzyskać najlepszy efekt zgrzewania, przed ponownym użyciem należy odczekać 1 minutę, aż urządzenie ostygnie. Po każdym zapakowaniu worka należy wytrzeć nadmiar płynu lub resztki żywności z komory próżniowej.*
- *Urządzenie może pracować wyłącznie z określonymi, dostarczonymi przez nas workami. Nie należy używać innych worków nieprzeznaczonych do pakowania próżniowego..*
- *Aby otworzyć szczelnie zamknięty worek, należy przeciąć go nożyczkami w poprzek.*

III. Funkcja impulsowego wyciągu próżniowego

1. Ta funkcja jest preferowana do pakowania próżniowego, gdy wymagany jest lekki efekt podciśnienia, np. pomidorów, chipsów itp., lub, jeśli masz wilgotne artykuły lub sos, gdy chcesz po prostu spuścić powietrze z worka, a następnie zatrzymać urządzenie, zanim ciecz zostanie skompresowana.
2. Naciśnij przycisk "Zgrzewanie", aby wybrać typ zgrzewania pakowanego próżniowo produktu: Wybierz "Suchy" dla suchych artykułów, "Wilgotny" dla wilgotnych artykułów.
3. Kilkakrotnie naciśnięć przycisk "Impulsowy wyciąg próżniowy", aż do uzyskania pożądanego rezultatu, a następnie naciśnięć przycisk "Ręczne zgrzewanie", aby zgrzać worek.

IV. Pakowanie próżniowe w puszcze i pojemniku próżniowym

1. Wytrzyj pokrywę puszek, podstawę puszek i upewnij się, że są czyste i suche.
2. Włóż przedmioty do puszek i nie napełniaj jej zbyt mocno, aby pokrywa mogła dobrze stykać się z krawędzią puszek. Wyczyść krawędź pokrywy puszek i dolną uszczelkę pokrywy puszek.
3. Włóż jeden koniec węża do "Portu węża" na urządzeniu, a drugi koniec węża do środkowego otworu pokrywy puszek.
4. Naciśnij przycisk "Puszka", aby rozpocząć wyciąg. Aby upewnić się, że powietrze nie przedostaje się między pokrywą a puszką, na początku odkurzenia należy nacisnąć pokrywę ręką. Urządzenie zatrzyma się automatycznie po osiągnięciu wystarczającego

podciśnienia.

5. Wyjmij wąż z puszkki lub pojemnika natychmiast po zakończeniu pracy.

Otwieranie puszkki po pakowaniu próżniowym

Aby otworzyć puszkę, należy nacisnąć przycisk "Zwolnij" na pokrywie puszkki.

Uwaga:

1. *Na początku pakowania próżniowego w puszcze lub pojemniku próżniowym należy lekko nacisnąć pokrywę lub adapter węża, aby uniknąć poluzowania węża i wycieku powietrza przez szczelinę między pokrywą a górną krawędzią puszkki.*
2. *Aby sprawdzić podciśnienie, wystarczy pociągnąć pokrywę. Nie powinna się ona poruszać;*
3. *Na rynku dostępne są różne puszkki. Procedura obsługi będzie nieco inna. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi konkretnej puszkki.*
4. *Aby uzyskać najlepszy efekt, przed ponownym użyciem należy odczekać 1 minutę, aż urządzenie ostygnie.*

Schówek na przewód

Gdy urządzenie nie jest używane, przewód zasilający należy umieścić w schowku znajdującym się w dolnej części urządzenia. Nie owijaj przewodu wokół urządzenia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zgrzewarka próżniowa

1. Przed czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
2. Nie zanurzać w wodzie ani innych płynach.
3. Do czyszczenia urządzenia nie należy używać środków ani materiałów ściernych, ponieważ mogą one porysować jego powierzchnię.
4. Użyj łagodnego mydła do mycia naczyń i ciepłej, wilgotnej szmatki, aby zetrzeć resztki jedzenia lub wokół elementów.
5. Przed ponownym użyciem dokładnie wysuszyć.

Uwaga: *Piankowe uszczelki wokół komory próżniowej należy dokładnie wysuszyć przed ponownym montażem. Podczas*

ponownego montażu należy zachować ostrożność, aby zapobiec uszkodzeniom i zamontować je w pierwotnej pozycji, aby zapewnić brak wycieku podciśnienia.

Worki próżniowe

1. Worki należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego mydła do mycia naczyń.
2. Podczas mycia worków w zmywarce, odwróć worki na lewą stronę i rozłóż je na górnej półce zmywarki, tak aby cała powierzchnia była wystawiona na działanie wody myjącej.
3. Dokładnie wysusz przed ponownym użyciem.

WAŻNE: *Aby uniknąć możliwych chorób, nie używaj ponownie torebek po przechowywaniu surowego mięsa, surowych ryb lub tłustych potraw. Nie używaj ponownie worków, które były podgrzewane w kuchence mikrofalowej lub gotowane.*

Akcesoria

Wszystkie akcesoria do zgrzewarki próżniowej należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego mydła do mycia naczyń, ale nie zanurzać pokrywy w wodzie.

1. Podstawy puszek (nie pokrywy) można myć w zmywarce w górnej półce. Pokrywę puszek należy jednak przecierać wilgotną ściereczką.
2. Przed ponownym użyciem akcesoria należy dokładnie wysuszyć.
3. Puszka i pokrywa nie mogą być używane w kuchence mikrofalowej lub zamrażarce.

Przechowywanie zgrzewarki próżniowej:

1. - Urządzenie należy przechowywać w płaskim i bezpiecznym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
2. **Pamiętaj, aby upewnić się, że pokrywa urządzenia jest odblokowana, gdy nie jest używana i przechowywana.**
Zablokowanie pokrywy spowoduje zniekształcenie piankowych uszczelki i wycieki.

UWAGA:

- Dla uzyskania najlepszych rezultatów zgrzewania najlepiej jest pozostawić urządzenie na jedną minutę, aby ostygło przed kolejnym użyciem. Po każdym generowaniu próżni i zgrzewaniu wytrzeć nadmiar płynów lub pozostałości po żywności w komorze próżniowej.
- Urządzenie może pracować tylko z dostarczonymi przez nas specjalnymi woreczkami. Nie próbować używania innych woreczków, które nie są przeznaczone do pakowania próżniowego.
- Aby otworzyć zgrzany woreczek, przeciąć go nożyczkami.
- W przypadku próżniowego zgrzewania żywności o dużej zawartości wilgoci woreczek można zgrzać dwa razy, aby uzyskać pewność, że zamknięcie jest szczelne. Po pierwszym zgrzaniu nacisnąć jeszcze raz przycisk zgrzania bez otwierania pokrywy urządzenia. Metoda ta jest odpowiednia wyłącznie w przypadku żywności o dużej zawartości wilgoci. W przypadku pakowania żywności o małej zawartości wilgoci nie ma potrzeby podwójnego zgrzewania woreczków. Przy pomocy zgrzewania próżniowego nie można pakować płynów lub płynnej żywności. W przypadku próżniowego pakowania woreczków o dużej zawartości wilgoci proszę przed przystąpieniem do wytwarzania próżni i próżniowego pakowania oczyścić otwartą część woreczka.
-

UTYLIZACJA



Opakowanie jest wykonane z materiałów przyjaznych środowisku, które mogą być odzyskiwane, utylizowane lub niszczone bez zagrożenia dla środowiska naturalnego. W tym celu materiały opakowaniowe zostały odpowiednio oznaczone.

Umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu **symbol** wskazuje, że produktu nie powinno się traktować jak normalnego odpadu. Oddać produkt w autoryzowanym punkcie zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego celem przetworzenia.

Dzięki prawidłowej **utilizacji** produktu można zapobiec niekorzystnemu wpływowi na środowisko i bezpieczeństwo ludzi, jaki mógłby mieć miejsce w przypadku nieprawidłowego pozbycia się produktu. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat utylizacji i przetwarzania produktu, proszę skontaktować się z odpowiednią gminną jednostką odpowiadającą za zarządzanie odpadami, zakładem utylizacji odpadów lub sklepem, gdzie produkt został zakupiony.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Rozwiązanie
Wyciąg próżniowy działa, ale funkcja zgrzewania nie jest dobra	Sprawdź, czy na krawędziach worków nie ma cieczy, plam oleju lub odprysków? Jeśli tak, wyczyść krawędź worków i spróbuj ponownie.
	Sprawdź, czy element grzejny jest uszkodzony i czy jest dobrze ustawiony? Jeśli jest uszkodzony, wymień element grzejny i upewnij się, że jest dobrze zainstalowany.
	Sprawdź, czy pasek zgrzewający jest uszkodzony lub dobrze zainstalowany? Jeśli jest uszkodzony, wymień pasek zgrzewający i upewnij się, że jest dobrze zainstalowany.
	Sprawdź, czy krawędź worka jest pomarszczony? Jeśli tak, należy wyjąć trochę żywności, aby torebki miały wystarczająco dużo miejsca na uszczelnienie i wygładzić otwór torebki, a następnie spróbować ponownie.
Funkcja zgrzewania działa, ale wyciąg podciśnieniowy nie działa	Sprawdź, czy worki są umieszczone w komorze próżniowej? Jeśli nie, włóż krawędź worka do komory próżniowej.
	Sprawdź, czy jedzenie ma ostre krawędzie? Jeśli tak, opakuj je bezpiecznym papierem przed wyciągiem.
	Sprawdź, czy krawędź worka zakrywa otwór ssący? Jeśli tak, umieść worek w prawidłowej pozycji.
	Sprawdź, czy uszczelka jest zdeformowana? Jeśli jest zdeformowana, wymień ją i spróbuj ponownie.
Napompowanie worka po wyciągu próżniowym	Sprawdź, czy produkt należy do produktów łatwo się psujących? Wszystkie produkty łatwo się psujące muszą zostać zamrożone lub schłodzone po wyciągu próżniowym, aby przedłużyć ich okres przydatności do spożycia. Zgrzewanie próżniowe nie gwarantuje jednak, że żywność nigdy się nie zepsuje.
	Sprawdź, czy zapakowałeś świeże warzywa lub owoce i nasiona? Wszystkie świeże warzywa, owoce i nasiona nie nadają się do przechowywania w temperaturze pokojowej po zgrzewaniu próżniowym, ponieważ zachodzi w nich fotosynteza i oddychanie. Zaleca się przechowywanie ich w lodówce.

Gwarancja i serwis naprawczy

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, zwrócić się do centrum pomocy użytkowników Gorenja w danym państwie (numer telefonu znajduje się na międzynarodowej karcie gwarancyjnej). Jeżeli w danym kraju nie ma takiego centrum, należy zwrócić się do lokalnego sprzedawcy Gorenja lub Działu małych urządzeń AGD.

Klasyfikacja	Składniki żywnościowe	Temperatura	Normalne przechowywanie	Przechowywa nie próżniowe
Lodówka	Świeże surowe mięso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 dni	8~9 dni
	Świeże ryby/owoce morza	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 dni	4~5 dni
	Gotowane mięso	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 dni	10~14 dni
	Warzywa	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 dni	7~10 dni
	Owoce	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 dni	14~20 dni
	Jajka	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 dni	30~50 dni
Zamrażarka	Mięso	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 miesięcy	>1 rok
	Ryby	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 miesięcy	>1 rok
	Owoce morza	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 miesięcy	>1 rok
Normalne warunki (temperatura pokojowa)	Pieczyno	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 dni	6~8 dni
	Herbatniki	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 miesięcy	>1 rok
	Ryz/mąka	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 miesięcy	>1 rok
	Orzeszki ziemne/rośliny strączkowe	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 miesięcy	>1 rok
	Artykuły medyczne	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 miesięcy	>1 rok
	Herbata	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 miesięcy	>1 rok

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!

GORENJE
ŻYCHY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCJI PODCZAS UŻYTKOWANIA
URZĄDZENIA
WYTTCZNE DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA
ŻYWNOCİ

ВАЖНИ МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Когато използвате този електроуред, винаги спазвайте мерките за безопасност, включително:

ПРОЧЕТЕТЕ ВСИЧКИ ИНСТРУКЦИИ!

1. Преди за използвате този уред, прочетете внимателно инструкциите за употреба и ги съхранете за бъдещи справки.
2. Преди да включите или да изключите захранващия кабел от контакта, уверете се, че капаکت на уреда е в позиция отключено. Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не го използвате или преди почистване.
3. Този уред не е играчка. Изисква се повишено внимание, когато се използва от или в близост до деца. Съхранявайте уреда на безопасно място, далеч от деца.
4. Не използвайте торбички или други приставки, които не са препоръчани или одобрени от производителя, и не използвайте уреда за други цели, освен по предназначение.
5. Веднага прекратете използването на уреда, ако кабелът е повреден. Кабелът трябва да бъде сменен от професионалист.
6. Дръжте уреда и захранващия кабел далеч от подвижни части.
7. Не докосвайте горещия запечатващ елемент по ръба на горния капак на уреда. Той е горещ и докосването му може да доведе до тежки изгаряния.
8. Не се опитвайте да ремонтирате уреда сами.
9. Не удряйте и не изпускайте уреда. Не използвайте уреда, ако сте го изпуснали или сте забелязали някакви повреди по него.
10. Избягвайте следното: да дърпате кабела или да носите уреда за кабела, да използвате кабела като дръжка, да притискате кабела с вратата или да го прекарвате покрай остри ъгли или ръбове. Не използвайте уреда, ако кабелът или контактът са мокри.
11. Дръжте далеч от горещи печки, фурни, електрически котлони или други горещи повърхности или източници на топлина. Не използвайте този уред върху мокра или гореща повърхност или в близост до източник на топлина.
12. Не се препоръчва използването на разклонител с този уред. Ако все пак използвате такъв, е необходимо той да е оразмерен за мощност, която е равна или надхвърля тази на уреда.
13. Когато изключвате уреда от контакта, за да избегнете евентуално нараняване, издърпайте щепсела, а не кабела.
14. Преди да включите уреда в контакта или да го използвате, се

- уверете, че ръцете ви са сухи и е безопасно да работите с него.
15. Когато бутонът за захранването е в положение ON (Включено) или уредът работи, той винаги трябва да бъде разположен върху стабилна повърхност, като например маса или работен плот.
 16. С този уред не е необходимо да използвате какъвто и да било лубрикант, като например смазочно масло или вода.
 17. Не потапяйте която и да е част от този уред, захранващия кабел или щепсела във вода или друга течност.
 18. Не използвайте този уред на открито или върху мокра повърхност. Той е предназначен само за вътрешна домашна употреба.
 19. Този уред не е предназначен за употреба от хора (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени способности или от хора без опит и познания, освен ако не са наблюдавани или инструктирани относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
 20. Децата трябва да бъдат наглеждани, за да се уверите, че не си играят с уреда.
 21. Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов оторизиран сервиз или от лице с подходяща квалификация, за да избегнете всякаква опасност.

ВНИМАНИЕ:

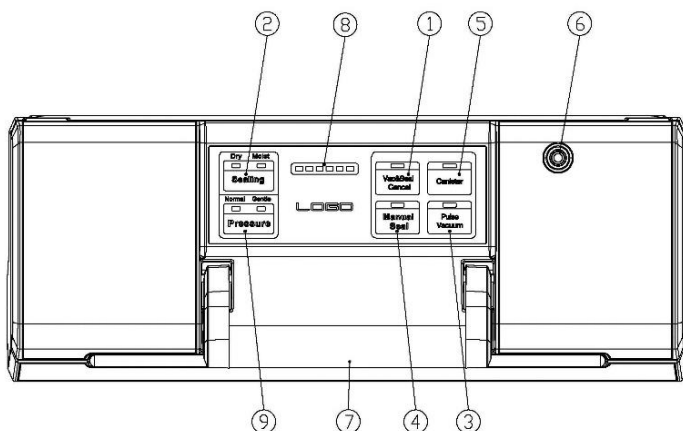
ЗАПАЗЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ.

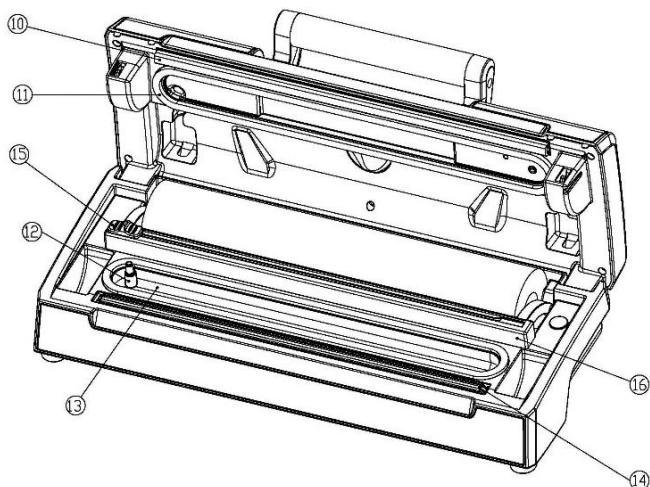
САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА!

АВ: 1 МИНУТА НА ЦИКЪЛ

Ниво на шума: $L_c < 65 \text{ dB(A)}$

УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИИ





1.Vac&Seal Cancel:

Този бутон има две функции в зависимост от статуса на уреда:

- В режим на готовност той започва автоматично да вакуумира торбичката и я запечатва, когато вакуумирането приключи;
- В режим на работа (вакуумиране или запечатване) той спира уреда.

2.Sealing:

Две настройки за избор на най-подходящо време за запечатване на торбички

- 1.**Dry:** за сухи торбички и храни без влага, с по-кратко време за горещо запечатване;
- 2.**Moist:** за мокри торбички или храни с известно количество влага, с по-дълго време за горещо запечатване.

3.Pulse Vacuum:

Натиснете този бутон и уредът започва да вакуумира; отпуснете го и уредът спира. Този процес може да бъде повторен. Когато постигнете желаното налягане, натиснете „manual seal“, за да запечатате. Може да се избере различно налягане за различните видове храни.

4.Manual Seal:

Този бутон има две функции:

- запечатване на отворения край на торбичката, без изсмукване на въздуха, за да се направи торбичка от ролка за торбички.
- Когато работи автоматичната функция „Vacuum & seal“, този бутон спира моторната помпа и незабавно започва да запечатва торбичката, така че потребителят да може да зададе по-малко вакуумно налягане вътре в нея, за да не се смачкат деликатни продукти.

5.Canister:

За вакуумиране на кутии за храна, капачки на буркани, запушалки за вино или други аксесоари чрез маркуч.

6.Отвор за маркуч:

За да се пхне маркуч, преди да започнат операциите по вакуумиране на кутии за храна и запушалки за вино.

7. Дръжка:

Завъртете дръжката, за да управлявате капака с цел заключване, отваряне или прибиране.

8. Прогрес:

Светодиоди показват как напредва операцията.

9. Pressure:

Два бутона за избор на различно налягане при вакуумиране:

1.Бутон Normal: за обикновени продукти, съхранявани при нормално налягане на вакуумиране.

2.Бутон Gentle: за съхранение на меки продукти или такива, които могат да бъдат смачкани, където е желателно по-малко вакуумно налягане.

10. Запечатваща лента:

Поставете торбичката, която искате да запечатате, върху тази лента. Почистете и подсушете или я сменете, когато е изкривена или счупена.

11. Уплътнение:

Държи въздуха навън, като създава вакуумен канал. Почистете и подсушете или го сменете, когато е изкривено или счупено.

12. Отвор за изсмукване на въздух:

Отвор за изсмукване на въздух, свързващ вакуумния канал и помпата. Не покривайте този отвор, когато поставяте торбичка за вакуумиране.

13. Вакуумен канал:

Поставете отворения край на торбичката в канала, въздухът се изсмуква от торбичката и всякакви прелели течности от торбичката се улавят в канала.

14. Запечатващ елемент:

Нагриващ елемент с тефлоново покритие, който се нагорециява и запечатва торбичката.

15. Нож за торбичка:

Натиснете и плъзнете в една или друга посока, за да отрежете торбичката до желания размер.

16. Стойка на ножа:

Поддържа ножа при плъзгането.

ИНСТРУКЦИИ ЗА РАБОТА

I. Как да направите торбичка с помощта на ролката за торбички

1. Отворете капака и се уверете, че ножът за торбички е в единия край на стойката, след което поставете стойката назад.
2. Издърпайте торбичката до желаната от вас дължина, след това свалете стойката на ножа и се уверете, че е на правилното място за торбичката. Плъзнете ножа от единия до другия край, за да отрежете торбичката.
3. Поставете единия край на торбичката върху запечатващата лента, но не го пъхайте във вакуумния канал.
4. Затворете капака и натиснете дръжката, за да го заключите.
5. Натиснете бутона „Manual Seal“, за да започнете запечатване на торбичката. Светлинният индикатор указва, че се извършва запечатване, светодиодите показват напредъка на операцията.
6. Когато индикаторът изгасне, запечатването е приключило. Повдигнете дръжката, за да отворите капака и извадете торбичката от уреда. Торбичката е направена и е готова за вакуумно запечатване.

II. Вакуумиране с торбичка

1. Поставете продуктите в торбичката. Използвайте само специално предназначени торбички с канали за вакуумиране, осигурени от производителя.
2. Почистете и пригладете отворения край на торбичката. Уверете се, че няма прах, вълнички или гънки.
3. Поставете отворения край на торбичката във вакуумния канал. Уверете се, че отворът за изсмукване на въздух не е покрит от торбичката.
4. Свалете капака и натиснете дръжката, за да го заключите.
5. Проверете LED статуса на „Sealing“, за да потвърдите времето за запечатване в зависимост от влажността на запечатваните продукти (Dry/Moist) според типа на храната;
6. След това натиснете бутона „Vac&Seal Cancel“. Уредът започва да вакуумира и ще запечата торбичката автоматично. Светлинният индикатор указва вакуумиране и запечатване.

БЕЛЕЖКА: Този продукт осигурява много високо налягане в торбичката по време на вакуумиране. За да избегнете смачкването на деликатни продукти от високото налягане, наблюдавайте статуса на налягането в торбичката и натиснете бутона „Manual Seal“ веднага след достигане на желаното налягане. Помпата ще спре и уредът ще премине към горещо запечатване на торбичката.

7. Когато индикаторът угасне, вакуумираното опаковане е приключило. Вдигнете дръжката, за да отворите капака и да извадите опакованите торбички.

БЕЛЕЖКА:

- За най-добър запечатващ ефект оставете уреда да се охлади за 1 минута, преди да го използвате отново. Избършете всякаква течност или остатъци от храна във вакуумния канал след всяко опаковане.
- Уредът ви може да работи само със специалните торбички, които сме ви предоставили. Не опитвайте да използвате други торбички, които не са предназначени за вакуумирано опаковане.
- За да отворите запечатана торбичка, срежете я напречно с ножица.

III. Функция Pulse Vacuum

1. Тази функция е предпочитана при вакуумирано опаковане, когато желаете лек вакуумиращ ефект, като напр. за домати, чипс или други подобни. Или, ако имате влажни сурови продукти или сос, искате просто да изкарате въздуха от торбичката и след това да спрете уреда, преди течността да се компресираща.
2. Натиснете бутона „Sealing“, за да изберете типа запечатване за продуктите, които ще се вакуумират: Изберете „Dry“ за сухи продукти или „Moist“ за съдържание на влага.
3. Натиснете бутона „Pulse Vacuum“ неколкостранно до желания резултат, после натиснете бутона „Manual Seal“, за да запечатате торбичката.

IV. Вакуумирано опаковане в кутия за храна или купа с вакуум

1. Избършете капака и дъното на кутията и се уверете, че са чисти и сухи.
2. Поставете продуктите в кутията, като не я пълнете твърде много, за да може капакът да е в добър контакт с ръба ѝ. Почистете ръба на капака на кутията и уплътнението от долната страна на капака.
3. Пъхнете единия край на маркуча в „отвора за маркуч“ на уреда, а другият край – в централния отвор на капака на кутията.
4. Натиснете бутона „Canister“, за да започне вакуумирането. За да се уверите, че не изтича въздух между капака и кутията за храна, натиснете с ръка капака в началото на процеса на вакуумиране. Уредът ще спре автоматично, когато се достигне достатъчно налягане.
5. Извадете маркуча от кутията или купата веднага след приключване на работата.

Отваряне на кутия след вакуумирано пакетиране

За да отворите кутията, трябва да натиснете бутона за освобождаване върху капака на кутията.

Бележка:

1. *В началото на процеса на вакуумиране в кутия или купа за храна с вакуум леко натиснете капака на кутията или адаптера на маркуча, за да се уверите, че маркучът е прикрепен плътно и за да избегнете изтичането на въздух през пространството между капака и ръба на кутията за храна.*
2. *За да проверите вакуумирането, просто подръпнете капака. Той не трябва да мърда.*
3. *На пазара има различни кутии за храна с вакуум. Работната процедура ще бъде леко различна. Моля, вижте ръководството за употреба на всяка отделна кутия.*
4. *За най-добър ефект оставете уреда да се охлади за 1 минута, преди да го използвате отново.*

Кутия за съхранение на захранващия кабел

Когато не използвате уреда, поставете захранващия кабел в кутията за съхранение в долната част на уреда. Не увивайте кабела около уреда.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уред за вакуумиране

1. Винаги изключвайте уреда, преди да го почистите.
2. Не потапяйте уреда във вода или друга течност.
3. Избягвайте употребата на абразивни продукти или материали, когато почиствате уреда, тъй като могат да надраскат повърхността му.
4. Използвайте мек препарат за миене на съдове и мека влажна кърпа, за да избърсвате остатъците от храна или частите на уреда.
5. Подсушете старателно уреда, преди да го използвате отново.

Бележка: Уплътнителите от дунапрен около вакуумния канал трябва старателно да се подсушат, преди да се поставят отново. Когато сглобявате уреда, погрижете се да предотвратите всякакви повреди и сглобете в оригиналния му вид, за да осигурите плътно запечатване.

Торбички за вакуумиране

1. Мийте торбичките в топла вода с мек препарат за миене на съдове.
2. Когато миете торбичи в съдомиялна машина, обърнете ги отвътре навън и ги разположете върху горната решетка на съдомиялната, така че цялата повърхност да е изложена на водата за измиване.
3. Изсушете добре, преди да използвате отново.

ВАЖНО: За да избегнете възможно разболяване, не използвайте повторно торбички след съхраняване на сурово месо, сурова риба или мазни храни. Не използвайте повторно торбички, които са били в микровълнова фурна или във вряща вода.

Акcesoари

Мийте всички акcesoари за вакуумиране в топла вода с мек препарат за миене на съдове, но не потапяйте капака във вода.

1. Кутиите за храна с вакуум (без капаците) могат да се мият на най-високата решетка на съдомиялната машина. Капаците трябва да се забърсват с влажна кърпа.

2. Уверете се, че аксесоарите са напълно сухи, преди да ги използвате отново.
3. Кутиите за храна с вакуум и капаците им не трябва да се използват в микровълнова фурна или фризер.

Съхранение на уреда за вакуумиране:

1. Дръжте уреда на равно и безопасно място далеч от деца.
2. **Уверете се, че капакът на уреда е отключен, когато уредът не се използва и е прибран.** Ако държите капака заключен, уплътнителите от дунапен ще се деформират, което ще доведе до изтичане.

ЗАБЕЛЕЖКА:

- За най-добър запечатващ ефект оставете уреда да се охлади за 1 минута преди да го използвате отново. Избършете всякаква течност или остатъци от храна във вакуумния канал след всяко вакуумиране и запечатване.
- Уредът ви може да работи само със специалните торбички, които сме ви предоставили. Не опитвайте да използвате други торбички, които не са предназначени за вакуумиране.
- За да отворите запечатана торбичка, я отрежете напречно с ножици.
- Когато вакуумирате храна с висок процент влажност, торбичката може да се запечата два пъти, за да сте сигурни, че е плътно запечатана. След като завършите първото запечатване, натиснете бутона за запечатване отново без да отваряте капака на уреда. Този метод е подходящ само за храните с висок процент влажност. Когато опаковате храна с нисък процент влажност, няма нужда да запечатвате торбичката два пъти. Течности или храни в течно състояние не могат да се вакуумират. Когато вакуумирате торбички с много влажно съдържание, почистете отвора на торбичката преди да вакуумирате и запечатвате.

Уредът е обозначен съгласно Европейска директива 2012/19/EU, касаеща излязло от употреба електрическо и електронно оборудване (ИУЕЕО). Директивата очертава основните принципи, валидни в Европа, за връщане и рециклиране на излязло от употреба електрическо и електронно оборудване.

Отстраняване на проблеми

Проблем	Решение
Вакуумира, но запечатването не е добро	Проверете дали по ръба на торбичките има течност, маслено петно или някакви остатъци. Ако има, почистете ръба на торбичките и опитайте отново.
	Проверете дали нагревателният елемент не е повреден и дали настройката е правилна? Ако е повреден, сменете нагревателния елемент и се уверете, че е добре монтиран.
	Проверете дали уплътнителната лента не е повредена или дали е добре монтирана. Ако е повредена, сменете я и се уверете, че е добре монтирана.
	Проверете дали ръбът на торбичката не е набръчкан. Ако е набръчкан, извадете част от храната, така че торбичките да имат достатъчно място за запечатване, изгладете отвора им и опитайте отново.
Запечатва добре, но не може да вакуумира	Проверете дали торбичките са поставени във вакуумния канал? Ако не са, поставете ръба на торбичките във вакуумния канал.
	Проверете дали храната има остри ръбове. Ако има, моля, опаковайте ръбовете с обезопасяваща хартия, преди да вакуумирате храната.
	Проверете дали ръбът на торбичката покрива смукателния отвор. Ако да, поставете торбичката правилно.
	Проверете дали уплътнението не е деформирано. Ако е деформирано, сменете го и опитайте отново.
Надуване на торбичката след вакуумиране	Проверете дали храната е такава, която лесно се разваля. Всички лесно развалящи се продукти трябва да бъдат замразени или охладени след вакуумиране, така че да могат да удължат срока си на годност. Но вакуумирането не гарантира, че храните никога няма да се развалят.
	Проверете дали не сте опаковали пресни зеленчуци или плодове и храни със семена. Пресните зеленчуци или плодове и семената не са подходящи за съхранение при стайна температура след вакуумиране, те извършват фотосинтеза и дишане. Препоръчително е да ги съхранявате в хладилник.

Гаранция и сервизно обслужване

Ако се нуждаете от информация или имате проблем, се обърнете към Центъра за обслужване на клиенти на Gorenje във вашата страна (телефонния му номер можете да намерите в международната гаранционна карта). Ако във вашата страна няма Център за обслужване на клиенти, обърнете се към местния търговец на уреди на Gorenje или се свържете с Отдела за сервизно обслужване на битови уреди на Gorenje [Service Department of Gorenje Domestic Appliances].

УКАЗАНИЯ ЗА КОНСЕРВИРАНЕ НА ХРАНА

Класификация	Храни	Температура	Нормално консервиране	Вакуумиране
Хладилник	Прясно сурово месо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 дни	8~9 дни
	Прясна риба / Морски дарове	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 дни	4~5 дни
	Сготвено месо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 дни	10~14 дни
	Зеленчуци	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 дни	7~10 дни
	Плодове	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 дни	14~20 дни
	Яйца	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 дни	30~50 дни
Фризер	Месо	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеца	>1 година
	Риба	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеца	>1 година
	Морски дарове	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месеца	>1 година
Нормални условия (стайна температура)	Хляб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 дни	6~8 дни
	Бисквити	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 месеца	>1 година
	Ориз / Брашно	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 месеца	>1 година
	Фъстъци / Бобови	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месеца	>1 година
	Медицински консумативи	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месеца	>1 година
	Чай	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 месеца	>1 година

Само за лична употреба!

**GORENJE VI POŽELAVA PRIJATNI ČASOVE S
IZPOLZVANETO NA
UREDITE.**

Запазваме си правата за извършване на модификации!

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beachten Sie beim Gebrauch des Geräts die in der Folge angeführten Sicherheitshinweise:

BITTE LESEN SIE DIE GEBRAUCHSANLEITUNG!

1. Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch und bewahren Sie sie zum späteren Nachlesen auf.
2. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen oder vom Stromnetz trennen, sorgen Sie dafür, dass die Deckelklappe des Geräts entriegelt ist. Wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder es reinigen möchten, trennen Sie es zuerst vom Stromnetz.
3. Kinder dürfen mit diesem Gerät nicht spielen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie das Gerät in der Nähe von Kindern gebrauchen oder wenn Kinder mit dem Gerät hantieren. Bewahren Sie das Gerät an einem sicheren Platz auf, außerhalb der Reichweite von Kindern.
4. Verwenden Sie mit dem Gerät keine Folien oder Zubehör, die vom Hersteller des Geräts nicht empfohlen bzw. zugelassen sind. Verwenden Sie das Gerät nur zu solchen Zwecken, für die es hergestellt wurde.
5. Falls das Anschlusskabel oder der Netzstecker beschädigt ist, nehmen Sie das Gerät sofort außer Betrieb. Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller oder von seinem autorisierten Kundendienst ausgetauscht werden.
6. Das Gerät bzw. sein Anschlusskabel nicht in der Nähe von sich bewegenden Gegenständen aufstellen.
7. Das heiße Schweißelement, das sich am Rand der Deckelklappe des Geräts befindet darf auf keinen Fall berührt werden. Dieser Teil ist heiß und kann Verbrennungen der Haut verursachen.
8. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu zerlegen und selbst zu reparieren.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht Schläge erleidet und dass es nicht auf den Boden fällt. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es auf den Boden gefallen ist oder Beschädigungen aufweist.
10. Ziehen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel und transportieren Sie es nicht, indem Sie es am Kabel halten. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht eingequetscht wird. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit spitzen Rändern oder Gegenständen. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn dieses auf dem Kabel liegt oder wenn sein Anschlusskabel oder Stecker feucht ist.
11. Achten Sie darauf, dass sich das Gerät oder sein Anschlusskabel nicht in der Nähe von heißen Kochzonen, Backofen, elektrischen Heizelementen oder anderen heißen Oberflächen oder Wärmequellen befindet. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen

- Unterlagen oder neben einer Wärmequelle.
12. Die Verwendung von Verlängerungskabeln mit diesem Gerät ist nicht empfehlenswert. Falls Sie ein Verlängerungskabel verwenden, muss dieses den Spezifikationen des Geräts entsprechen.
 13. Um Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz immer durch Ziehen am Stecker und nicht am Stromkabel.
 14. Vergewissern Sie sich vor dem Einschalten bzw. vor dem Gebrauch des Geräts, dass Ihre Hände trocken sind und dass Sie das Gerät sicher bedienen können.
 15. Sorgen Sie dafür, dass das eingeschaltete Gerät auf einer stabilen Oberfläche z.B. auf einem Tisch oder einer Arbeitsplatte aufgestellt ist.
 16. Die Verwendung von Schmierstoffen oder Kühlflüssigkeiten (Wasser) ist bei diesem Produkt nicht notwendig.
 17. Das Gerät, sein Anschlusskabel oder Stecker dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
 18. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien oder auf feuchter Unterlage. Das Gerät ist nur für den Einsatz in geschlossenen Räumen vorgesehen.
 19. Personen (einschließlich Kindern), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen, geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine für ihre Sicherheit verantwortlichen Person benutzen.
 20. In der Nähe des Geräts spielende Kinder sollten beaufsichtigt werden. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät spielen.
 21. Ein beschädigtes Anschlusskabel darf nur vom Hersteller, von seinem autorisierten Kundendienst oder von einer anderen qualifizierten Person ausgetauscht werden, da ein solcher Eingriff für Laien sehr gefährlich sein kann.

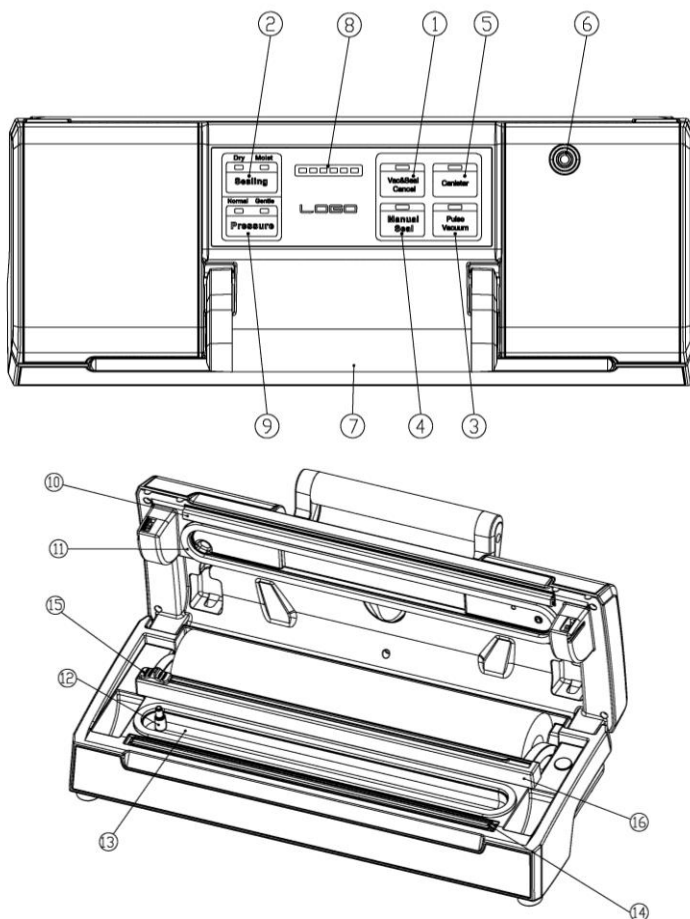
ACHTUNG:

**BEWAHREN SIE DIESE GEBRAUCHSSANLEITUNG AUF.
DAS GERÄT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DEN GEBRAUCH IM
HAUSHALT BESTIMMT!**

AB: 1 MINUTE PRO ZYKLUS

Schallpegel: $L_c < 65 \text{ dB (A)}$

DAS GERÄT UND SEINE FUNKTIONEN



1. Vac&Seal Cancel:

Diese Schaltfläche hat zwei Funktionen, die vom Status der Maschine abhängen:

- Im Standby-Zustand beginnt er mit dem automatischen Absaugen des Beutels und verschweißt diesen nach Abschluss des Absaugvorgangs automatisch;
- Im Arbeitszustand (Saug- oder Versiegelungsvorgang) stoppt er die Maschine.

2. Versiegelung:

Zwei Einstellungen für die Wahl der besten Versiegelungszeit des Beutels

1. **Trocken:** für trockene Beutel und Gegenstände ohne Feuchtigkeit, mit einer kürzeren Verschweißzeit;
2. **Feuchtigkeit:** Für feuchte Beutel oder leicht feuchte Lebensmittel, mit einer längeren Verschweißzeit.

3.Pulsvakuum:

Wenn Sie diese Taste drücken, beginnt das Gerät mit dem Saugvorgang; beim Loslassen wird er angehalten. Dieser Vorgang kann wiederholt werden. Drücken Sie dann auf „Manuelle Versiegelung“, wenn der gewünschte Druck erreicht ist fahren Sie fort mit dem Versiegeln. Je nach Art der Lebensmittel kann ein anderer Druck gewählt werden.

4.Manuelles Versiegeln:

Diese Schaltfläche hat zwei Funktionen:

- Das offene Ende eines Beutels wird verschlossen, ohne Luft abzusaugen, um einen Beutel aus einer Beutelrolle herzustellen.
- Wenn die automatische Funktion „Absaugen & Versiegeln“ in Betrieb ist, stoppt diese Taste die Motorpumpe und beginnt sofort mit dem Versiegeln des Beutels, so dass der Bediener geringeren Vakuumdruck im Inneren des Beutels erzeugen kann, um das Zerdrücken empfindlicher Gegenstände zu vermeiden.

5.Behälter:

Zum Starten des Vakuumierens von Behältern, Glasdeckeln, Weinflaschenverschlüsse oder anderem Zubehör durch einen Schlauch.

6.Schlauchanschluss:

Zum Einführen des Schlauchs für Behälter und Weinflaschenverschlüsse vor dem „Einlegen“ oder Nutzung von Behältern.

7.Handgriff:

Drehgriff zur **Bedienung der Abdeckung**, um ihn zu verriegeln und zu öffnen oder zu verstauen.

8.Fortschritt:

LED zur Anzeige des Arbeitsfortschritts.

9.Druck:

Zwei Schaltflächen für die Wahl eines anderen Vakuumdrucks:

1.Normale Schaltfläche: zur Lagerung normaler Objekte bei normalem Vakuumdruck.

2.Soft-Taste: Für die Lagerung weicher und zerbrechlicher Objekte, bei denen ein geringerer Vakuumdruck erwünscht ist.

10. Dichtungsleiste:

Legen Sie den zu versiegelnden Beutel über diese Leiste, reinigen und trocknen Sie sie oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder beschädigt ist.

11. Dichtung:

Halten Sie die Luft fern, indem Sie eine Vakuumkammer bilden. Reinigen und trocknen oder ersetzen Sie sie, wenn sie verformt oder beschädigt ist.

12. Lufteinlass:

Der Lufteinlass ist mit der Vakuumkammer und der Pumpe verbunden. Decken Sie

diesen Einlass nicht ab, wenn Sie den Beutel für den Vakuumvorgang einlegen.

13. Vakuumkammer:

Positionieren Sie das offene Ende des Beutels in der Kammer, saugen Sie die Luft aus dem Beutel und fangen Sie überlaufende Flüssigkeit aus dem Beutel auf.

14. Dichtelement:

Teflonbeschichtetes Heizelement, das heiß wird und den Beutel versiegelt.

15. Beutelschneider:

Drücken und schieben Sie in die eine oder andere Richtung, um die Beutel auf die gewünschte Größe zu schneiden.

16. Schneidwerk:

Stützen Sie das Messer, um entlang der Kante zu schneiden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

I. Herstellung eines Beutels von einer Beutelrolle

1. Öffnen Sie die Abdeckung und vergewissern Sie sich, dass sich der Beutelschneider an einem Ende des Schneidwerks befindet, dann stellen Sie das Schneidwerk nach hinten.

2. Ziehen Sie den Beutel auf die gewünschte Länge heraus, senken Sie dann das Schneidwerk ab und vergewissern Sie sich, dass es sich an der richtigen Stelle des Beutels befindet, dann schieben Sie das Schneidwerk von einem Ende zum anderen, um den Beutel zu schneiden.

3. Legen Sie ein Ende des Beutels auf die Versiegelungsleiste, aber nicht in die Vakuumkammer.

4. Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie den Griff, um den Deckel zu verriegeln.

5. Drücken Sie die Schaltfläche „Manuelle Versiegelung“, um mit dem Versiegeln der Beutel zu beginnen. Die Kontrollleuchte, die den Versiegelungsvorgang anzeigt, und die Fortschritts-LED zeigen den Versiegelungsfortschritt an.

6. Wenn die Anzeige erlischt, ist die Versiegelung abgeschlossen, heben Sie den Griff an, um die Abdeckung zu öffnen und nehmen Sie den Beutel aus dem Gerät. Der Beutel ist dann fertig und kann vakuumversiegelt werden.

II. Vakuumverpackung mit Beutel

1. Legen Sie die Artikel in den Beutel. Verwenden Sie nur die speziell entwickelten Vakuumbeutel, die von uns mit Vakuumkanälen geliefert werden.
2. Säubern und glätten Sie das offene Ende des Beutels und achten Sie darauf, dass er frei von Staub, Falten und Kräuseln ist.
3. Legen Sie das offene Ende des Beutels in den Vakuumkammerbereich. Stellen Sie sicher, dass der Lufteinlass nicht vom Beutel bedeckt ist.
4. Schließen Sie die Abdeckung und drücken Sie den Griff, um die Abdeckung zu verriegeln.
5. Überprüfen Sie den LED-Status der „Versiegelung“, um die Versiegelungszeit abhängig vom Feuchtigkeitsstatus der verpackten Artikel (trocken/feucht) entsprechend der Art der Lebensmittel zu bestätigen;
6. Drücken Sie dann auf die „Vac&Seal Cancel“-Schaltfläche, dann beginnt die Einheit Luft abzusaugen und versiegelt den Beutel automatisch. Die Kontrollleuchte zeigt an, dass das Vakuum und die Versiegelung funktionieren.
HINWEIS: *Dieses Produkt sorgt für einen sehr hohen Vakuumdruck beim Vakuumverpacken mit einem Beutel, um zu vermeiden, dass empfindliche Artikel durch den hohen Vakuumdruck zerdrückt werden, beobachten Sie den Status des Vakuumdrucks im Inneren des Beutels und betätigen Sie die Taste „Manuelles Versiegeln“ sofort, wenn der gewünschte Vakuumdruck erreicht ist. Die Pumpe stoppt und das Verschweißen des Beutels beginnt.*
7. Wenn die Anzeige ausgeschaltet ist, ist das Vakuumverpacken fertig. Heben Sie den Griff an, um die Abdeckung zu öffnen und die verschlossenen Beutel herauszunehmen.

HINWEIS:

- Um die beste Versiegelung zu erzielen, ist es besser, das Gerät 1 Minute abkühlen zu lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Wischen Sie überschüssige Flüssigkeit oder Speisereste in der Vakuumkammer nach jedem verpackten Beutel ab.
- Ihr Gerät kann nur mit den von uns bereitgestellten Beuteln verwendet werden. Versuchen Sie nicht, andere Beutel zu verwenden, die nicht für Vakuumverpackungen bestimmt sind.
- Schneiden Sie den Beutel mit einer Schere gerade ab, um einen versiegelten Beutel herzustellen.

III. Pulsvakuumfunktion

1. Diese Funktion wird für Vakuumverpackungen bevorzugt, wenn nur ein leichter Vakuumeffekt gewünscht wird, wie z.B. bei Tomaten, Chips oder ähnlichem. Oder wenn Sie feuchte Materialien oder eine Soße haben, bei der Sie nur Luft aus dem Beutel ablassen und dann das Gerät stoppen möchten, bevor die Flüssigkeit komprimiert wird.
2. Drücken Sie die Schaltfläche „Versiegelung“, um die Versiegelungsart auf dem zu vakuumierenden Produkt auszuwählen: Wählen Sie „Trocken“ für trockene Materialien, „Feucht“ für feuchten Inhalt.
3. Drücken Sie mehrmals die Schaltfläche „Pulse Vacuum“, bis Sie das gewünschte Ergebnis erhalten, und drücken Sie dann die Taste „Manuelles Versiegeln“, um den Beutel zu versiegeln.

IV. Vakuumverpackung in einem Behälter und Vakuumschüssel

1. Wischen Sie Deckel und Boden des Behälters ab und stellen Sie sicher, dass sie sauber und trocken sind.
2. Legen Sie die Artikel in den Behälter, füllen Sie ihn nicht zu voll, damit der Deckel in gutem Kontakt mit dem Rand des Behälters ist. Reinigen Sie den Deckelrand des Behälters und die untere Dichtung des Behälterdeckels.
3. Führen Sie ein Ende des Schlauchs in den „Schlauchanschluss“ an der Einheit und ein anderes Ende des Schlauchs in das mittlere Loch des Behälterdeckels ein.
4. Drücken Sie die Schaltfläche „Canister“, um mit dem Saugen zu beginnen. Um sicherzustellen, dass keine Luft zwischen Deckel und Behälter austritt, drücken Sie den Deckel zu Beginn der Saugarbeiten mit der Hand nach unten. Die Maschine stoppt automatisch, wenn ein ausreichender Vakuumdruck erreicht ist.
5. Nehmen Sie das Schlauchrohr sofort nach Abschluss der Arbeit aus dem Behälter oder der Schüssel.

Öffnen Sie den Behälter nach der Vakuumverpackung

Um den Behälter zu öffnen, müssen Sie die Schaltfläche „Entriegeln“ auf dem Behälterdeckel drücken.

Hinweis:

1. *Drücken Sie zu Beginn der Vakuumverpackung in einem Behälter oder einer Vakuumschale den Deckel oder den Schlauchadapter leicht nach unten, um sicherzustellen, dass sich der Schlauch nicht lockert und keine Luft durch den Spalt zwischen dem Deckel und dem oberen Rand des Behälters entweicht.*
2. *Um das Vakuum zu testen, ziehen Sie einfach am Deckel. Er darf sich nicht bewegen;*
3. *Auf dem Markt sind verschiedene Behälter erhältlich. Die Verfahren wird etwas anders sein. Bitte beachten Sie das individuelle Handbuch für den jeweiligen Behälter.*
4. *Die beste Wirkung erzielen Sie, wenn Sie das Gerät vor der erneuten Verwendung 1 Minute lang abkühlen lassen.*

Kabelaufbewahrungsbox

Legen Sie das Netzkabel in die Aufbewahrungsbox, wenn Sie die Maschine nicht verwenden, die sich im Boden der Maschine befindet. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät.

REINIGUNG UND PFLEGE

Vakuum-Versiegelung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.
2. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
3. Vermeiden Sie die Verwendung von Schleifmitteln oder -material, um die Einheit zu reinigen, da diese die Oberfläche zerkratzen.
4. Verwenden Sie eine milde Spülmittelseife und ein warmes, feuchtes Tuch, um Essensreste oder die Umgebung der Komponenten abzuwischen.
5. Vor erneutem Gebrauch gründlich trocknen.

Hinweis: *Die Schaumstoffdichtungen um die Vakuumkammer herum sollten vor dem Wiederausammenbau gründlich getrocknet werden, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht beschädigt werden und in der ursprünglichen Position zusammengebaut werden, um sicherzustellen, dass kein Vakuum entweicht.*

Vakuumbbeutel

1. Waschen Sie die Beutel in warmem Wasser mit einem milden Geschirrspülmittel
2. Wenn Sie die Beutel in der Spülmaschine waschen, drehen Sie die Beutel auf links und legen Sie sie auf die oberste Ablage der Spülmaschine, so dass die gesamte Oberfläche dem Spülwasser ausgesetzt ist.
3. Vor der Wiederverwendung gründlich trocknen.

WICHTIG: *Beutel, in denen rohes Fleisch, roher Fisch oder fettige Lebensmitteln aufbewahrt wurden, dürfen wegen möglicher bakterieller Kontamination nicht wiederverwendet werden. Verwenden Sie keine Beutel, die in der Mikrowelle erhitzt oder die gekocht wurden.*

Zubehör

Waschen Sie das gesamte Vakuumbzubehör in warmem Wasser mit einer milden Spülmittellösung, aber tauchen Sie die Abdeckung nicht ins Wasser.

1. Die Behälter (nicht die Deckel) sind spülmaschinenfest. Der Behälterdeckel sollte mit einem feuchten Tuch abgewischt werden.
2. Stellen Sie sicher, dass das Zubehör vor der Wiederverwendung gründlich getrocknet ist.
3. Behälter und Deckel dürfen nicht in der Mikrowelle oder im Gefrierschrank verwendet werden.

Aufbewahrung Ihres Vakuumbierers:

1. - Bewahren Sie die Einheit an einem ebenen und sicheren Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
2. **Denken Sie daran, sicherzustellen, dass die Abdeckung des Geräts bei Nichtgebrauch und Aufbewahrung entriegelt ist.** Bei verschlossener Abdeckung können sonst die Schaumstoffdichtungen undicht werden.

Fehlerbehebung

Problem	Abhilfe
Vakuumieren funktioniert, aber die Versiegelung ist nicht befriedigend	Prüfen Sie, ob der Rand der Beutel Flüssigkeit, Ölflecken oder Absplitterungen aufweist. Falls ja, reinigen Sie bitte den Rand der Beutel und versuchen Sie es erneut.
	Überprüfen Sie, ob das Heizelement beschädigt und gut eingestellt ist Falls beschädigt, tauschen Sie bitte das Heizelement aus und stellen Sie sicher, dass es korrekt installiert ist.
	Überprüfen Sie, ob die Versiegelungsleiste beschädigt oder gut installiert ist Falls beschädigt, tauschen Sie bitte die Versiegelungsleiste aus und stellen Sie sicher, dass sie gut installiert ist.
	Überprüfen Sie, ob der Rand des Beutels Falten wirft Falls ja, nehmen Sie bitte einige Lebensmittel heraus, damit die Beutel genügend Platz zum Verschließen haben, glätten Sie die Beutelöffnung und versuchen Sie es erneut.
Die Versiegelung ist gut, aber das Vakuumieren funktioniert nicht	Überprüfen Sie, ob die Beutel sich in der Vakuumkammer befinden Falls nicht, legen Sie bitte den Rand der Beutel in die Vakuumkammer.
	Überprüfen Sie, ob die Lebensmittel scharfe Kanten haben Falls ja, wickeln Sie die Kanten zur Sicherheit mit geeignetem Papier ein, bevor Sie die Lebensmittel vakuumieren.
	Überprüfen Sie, ob der Rand des Beutels das Absaugloch bedeckt Falls ja, legen Sie den Beutel bitte in die richtige Position.
	Überprüfen Sie, ob die Dichtung verformt ist Falls verformt, ersetzen Sie sie und versuchen Sie es erneut.
Der Beutels füllt sich nach dem Vakuumieren wieder mit Luft	Überprüfen Sie, ob die Ware zu leicht ätzenden Lebensmitteln gehört Alle leicht ätzenden Waren müssen nach dem Vakuumieren eingefroren oder gekühlt werden, damit sie länger haltbar sind. Das Vakuumieren ist jedoch keine Garantie dafür, dass die Lebensmittel nicht verderben.
	Haben Sie frisches Gemüse, Obst oder Saatgut verpackt? Sämtliches frisches Gemüse, Obst oder Saatgut ist nach dem Vakuumieren nicht zur Aufbewahrung bei Raumtemperatur geeignet, da Photosynthese und Zellatmung weiter funktionieren. Wir empfehlen, sie gekühlt aufzubewahren.

HINWEIS:

- Damit das Schweißen der Beutel so effizient wie möglich wird, ist es empfehlenswert, vor dem Vakuumieren und Schweißen des nachfolgenden Beutels das Gerät immer eine Minute lang abkühlen zu lassen. Wischen Sie nach jedem Vakuumieren und Schweißen eventuelle Flüssigkeit und Speisereste vom Gerät weg.
- Das Gerät funktioniert nur mit Folien, die der Hersteller des Geräts liefert. Versuchen Sie nicht, andere Folien zu verwenden, die nicht zum Vakuumieren und Schweißen geeignet sind.
- Wenn Sie einen verschweißten Beutel öffnen möchten, schneiden Sie den verschweißten Rand mit einer Schere ab.
- Wenn Sie Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt vakuumieren, können Sie den Beutel zweimal verschweißen, damit der verschweißte Rand besser dichtet. Drücken Sie nach dem ersten Schweißen erneut die Taste „Schweißen“ („Seal“), ohne die Deckelklappe hochzuheben. Diese Methode ist nur zum Verpacken von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt geeignet. Wenn Sie Speisen mit niedrigem Feuchtigkeitsgehalt verpacken, ist zweimaliges Verschweißen der Folie nicht notwendig. Mit diesem Gerät lassen sich Flüssigkeiten bzw. flüssige Speisen nicht verpacken! Wenn Sie Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt vakuumieren, sollten Sie vor dem Vakuumieren und Schweißen den Rand des Beutels säubern.

TIPPS ZUM AUFBEWAHREN VON SPEISEN

Bedingungen	Speiseart	Temperatur	Übliche Verpackung	Vakuumverpackung
Kühlgerät	Frisches Fleisch	5°C ± 3°C	2~3 Tage	8~9 Tage
	Frische Fische, Meeresfrüchte	5°C ± 3°C	1~3 Tage	4~5 Tage
	Gegartes Fleisch	5°C ± 3°C	4~6 Tage	10~14 Tage
	Gemüse	5°C ± 3°C	3~5 Tage	7~10 Tage
	Obst	5°C ± 3°C	5~7 Tage	14~20 Tage
	Eier	5°C ± 3°C	10~15 Tage	30~50 Tage
Gefriergerät	Fleisch	-16°C ~ -20°C	3~5 Monate	>1 Jahr
	Fisch	-16°C ~ -20°C	3~5 Monate	>1 Jahr
	Meeresfrüchte	-16°C ~ -20°C	3~5 Monate	>1 Jahr
Normale Bedingungen (Zimmertemperatur)	Brot	25°C ±2°C	1~2 Tage	6~8 Tage
	Kekse	25°C ±2°C	4~6 Monate	>1 Jahr
	Reis / Mehl	25°C ±2°C	3~5 Monate	>1 Jahr
	Erdnüsse / Hülsenfrüchte	25°C ±2°C	3~6 Monate	>1 Jahr
	Medikament	25°C ±2°C	3~6 Monate	>1 Jahr
	Tee	25°C ±2°C	5~6 Monate	>1 Jahr

GARANTIE UND KUNDENDIENST

Wenden Sie sich für weitere Informationen oder bei Problemen bitte an das Kundendienstcenter von Gorenje in Ihrem Land (die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantiekarte). Falls es in Ihrem Land kein solches Center gibt, wenden Sie sich an den lokalen Händler von Gorenje oder an die Abteilung für kleine Haushaltsgeräte Gorenje.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt!

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании электроприборами соблюдайте следующие меры предосторожности.

ПОЛНОСТЬЮ ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ!

1. Перед использованием прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.
2. Перед подключением и отключением сетевого шнура из розетки убедитесь, что крышка прибора открыта. Всегда отключайте прибор от розетки, если вы им не пользуетесь и перед очисткой.
3. Этот прибор не игрушка. Если дети находятся рядом с прибором или пользуются им, постоянно следите за детьми. Храните прибор в недоступном для детей месте.
4. Используйте только оригинальные или одобренные производителем пакеты и принадлежности. Используйте прибор только для целей, для которых он предназначен.
5. Немедленно прекратите пользоваться прибором, если сетевой шнур поврежден, и обратитесь в сервисный центр для его замены.
6. Держите прибор и сетевой шнур вдали от подвижных частей.
7. Не прикасайтесь к горячей планке, расположенной на переднем крае крышки прибора. Планка горячая, и прикосновение к ней может привести к серьезным ожогам.
8. Не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.
9. Не роняйте и не бросайте прибор. Не пользуйтесь прибором, если он упал или поврежден.
10. Следующие действия запрещены: тянуть и дергать за сетевой шнур, использовать шнур для переноски, зажимать шнур дверью и натягивать через острые края или углы. Не используйте прибор, если шнур или вилка мокрые.
11. Держите прибор вдали от горячих плит, духовых шкафов, электрических конфорок и других горячих поверхностей и источников тепла. Не используйте прибор на мокрой или горячей поверхности и вблизи источника тепла.
12. Не рекомендуется использовать удлинитель. Если вы все же используете удлинитель, его номинальная мощность должна быть равной или превышать номинальную мощность этого прибора.
13. Во избежание травм при отключении прибора от электросети держитесь за вилку, а не за шнур.

14. Для вашей безопасности перед подсоединением прибора к розетке или работой с ним убедитесь, что руки сухие.
15. Если прибор включен (ON (ВКЛ.)) или находится в рабочем состоянии, он должен быть установлен на устойчивой поверхности, например, на столе или столешнице.
16. Для работы с этим прибором не требуется использование смазочных материалов, например, смазочного масла или воды.
17. Не погружайте части прибора, сетевого шнур и вилку в воду и другие жидкости.
18. Не используйте прибор вне помещений и на мокрой поверхности. Прибор предназначен для домашнего использования внутри помещений.
19. Допускается использование прибора людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором лицом, ответственным за их безопасность.
20. Не позволяйте детям играть с прибором.
21. Во избежание опасности замену поврежденного сетевого шнура может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

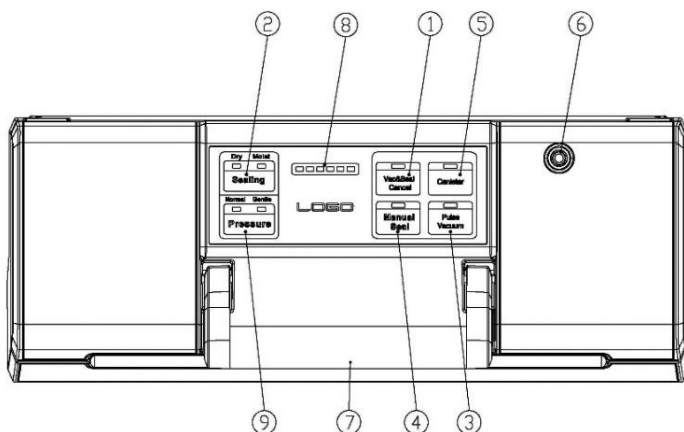
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ.

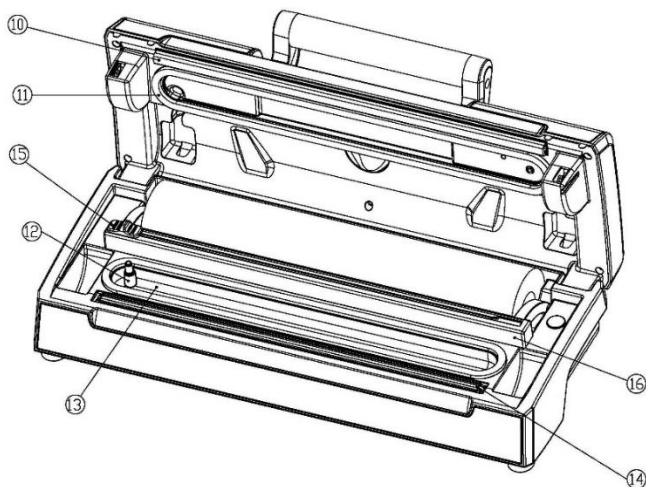
ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

AB: 1 МИНУТА/ЦИКЛ

Уровень шума: $L_c < 65$ дБ(A)

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ФУНКЦИЙ





1. Vac&Seal/Cancel (Вакуумирование и запайка/Отмена)

Кнопка имеет два режима в зависимости от рабочего состояния прибора.

- Если прибор находится в режиме ожидания, при нажатии на кнопку включается автоматическое вакуумирование пакета и последующая запайка.
- Если прибор работает (идет вакуумирование или запайка), нажатие на кнопку выключает прибор.

2. Sealing (Запайка)

Кнопка имеет два режима для выбора оптимального времени запайки.

- Dry (сухой): для сухих пакетов и продуктов, с меньшим временем запайки.
- Moist (влажный): для мокрых пакетов и влажных продуктов, с увеличенным временем запайки.

3. Pulse Vacuum (Импульсный режим)

Нажмите кнопку, и начнется вакуумирование. Отпустите кнопку, и вакуумирование прекратится. При необходимости действие можно повторять. Когда будет достигнута необходимая степень вакуумирования, нажмите кнопку Manual Seal, чтобы начать запайку. Степень вакуумирования зависит от типа продукта.

4. Manual Seal (Ручная запайка)

Кнопка имеет два режима.

- Ручное запаивание открытого края пакета без вакуумирования для изготовления пакета из рулона.
- Если во время работы режима Vac&Seal нажать кнопку Manual Seal, вакуумирование прекратится и начнется запайка пакета. Это

позволяет контролировать степень вакуумирования и предотвратить повреждение деликатных продуктов.

5. Canister (Вакуумирование контейнеров)

Для вакуумирования контейнеров, банок с вакуумными крышками, винных бутылок с пробками через трубку.

6. Отверстие для трубки

При вакуумировании контейнеров и бутылок подсоедините к отверстию трубку перед включением режима Canister.

7. Ручка

Ручка служит для блокировки и открывания крышки.

8. Индикатор выполнения

Светодиодный индикатор показывает ход выполнения процесса.

9. Pressure (Давление)

Кнопка имеет два режима.

- *Normal (нормальный): нормальный уровень вакуума для обычных продуктов.*
- *Gentle (деликатный): более слабый вакуум для деликатных и хрупких продуктов.*

10. Прижимная планка

Положите пакет, который нужно запаять, на прижимную планку. Следите, чтобы планка была чистой и сухой, в случае деформации или повреждения замените.

11. Уплотнительная прокладка

Служит для герметизации вакуумной камеры. Следите, чтобы прокладка была чистой и сухой, в случае деформации или повреждения замените.

12. Отверстие забора воздуха

Соединяет вакуумную камеру с насосом. Следите, чтобы при вакуумировании пакет не закрывал отверстие.

13. Вакуумная камера

Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. Вытягиваемый из пакета воздух и любая жидкость из пакета попадают в камеру.

14. Сварочная планка

Нагревательный элемент с тефлоновым покрытием нагревается и заплавляет пакет.

15. Резак для пакетов

Нажмите и потяните вдоль направляющей резака, чтобы отрезать пакет необходимого размера.

16. Направляющая резака

Направляет резак при отрезании пакетов.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА

I. Изготовление пакета из рулона

1. Откройте крышку, сдвиньте резак вправо или влево до упора и поднимите направляющую резака.
2. Вытяните отрезок пленки нужной длины, опустите направляющую резака и убедитесь, что она правильно установлена. Потяните резак от одного конца к другому, чтобы отрезать пакет.
3. Поместите один конец пакета на сварочную планку, но не помещайте в вакуумную камеру.
4. Закройте крышку и нажмите на ручку, чтобы заблокировать крышку.
5. Нажмите кнопку **Manual Seal** для запуска процесса запайки. Светодиодный индикатор будет показывать ход запайки.
6. Когда индикатор погаснет, запайка будет завершена. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките пакет. Пакет готов для вакуумной упаковки.

II. Вакуумирование и запаивание пакета

1. Поместите продукты в пакет. Используйте только специальные пакеты для вакуумной упаковки, поставляемые производителем прибора.
2. Очистите и распрямите открытый край пакета. Проверьте, чтобы в области запаивания на пакете не было загрязнений и складок.
3. Поместите открытый край пакета в вакуумную камеру. Пакет не должен закрывать отверстие забора воздуха.
4. Опустите крышку и нажмите на ручку, чтобы заблокировать крышку.
5. Проверьте состояние индикатора кнопки **Sealing (Dry (сухой) или Moist (влажный))**, чтобы правильно выбрать время вакуумирования в зависимости от влажности продуктов.
6. Нажмите кнопку **Vac&Seal/Cancel**. Прибор начнет автоматическое вакуумирование и запаивание. Светодиодный индикатор будет показывать ход вакуумирования и запайки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Этот прибор может создавать сильный вакуум в пакете. Чтобы не повредить деликатные продукты, следите за давлением в пакете и при достижении необходимого уровня сразу нажмите кнопку **Manual Seal**. Прибор остановит насос и перейдет к запаиванию пакета.

7. Когда индикатор погаснет, вакуумирование и запаивание будет завершено. Поднимите ручку, чтобы открыть крышку, и извлеките пакет.

ПРИМЕЧАНИЕ.

- Для качественного запаивания между двумя последовательными циклами дайте прибору остыть в течение 1 минуты. Протирайте жидкость и остатки пищи в вакуумной камере после каждого цикла вакуумирования и запаивания.
- Прибор рассчитан на работу только со специальными пакетами, поставляемыми производителем данного прибора. Не используйте другие пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- Чтобы открыть запечатанный пакет, разрежьте его ножницами.

III. Импульсный режим вакуумирования

1. Импульсный режим используется для вакуумирования деликатных и хрупких продуктов, таких как помидоры или чипсы, чтобы предотвратить их избыточное сдавливание. Также импульсный режим можно использовать, чтобы откачать воздух из пакетов с жидкими продуктами или соусами и остановить насос, когда воздух откачан.
2. Кнопкой **Sealing** выберите степень запаивания пакета в зависимости от типа продукта: **Dry** — для сухих продуктов, **Moist** — для влажных продуктов.
3. Нажмите кнопку **Pulse Vacuum** несколько раз, пока не будет достигнута необходимая степень вакуумирования, затем нажмите кнопку **Manual Seal**, чтобы запаять пакет.

IV. Вакуумирование контейнеров

1. Перед использованием убедитесь, что крышка и основание пищевого контейнера чистые и сухие.

2. Поместите продукты в контейнер и оставьте пространство между продуктами и крышкой, чтобы крышка хорошо прилегала к контейнеру. Очистите обод контейнера и прокладку крышки.
3. Подсоедините один конец трубки к отверстию для трубки на приборе, другой конец трубки вставьте в отверстие на крышке контейнера.
4. Нажмите кнопку **Canister** для запуска откачки воздуха. Чтобы предотвратить попадание воздуха между крышкой и контейнером, в начале процесса откачки надавите на крышку рукой. Прибор автоматически остановится при достижении достаточного уровня вакуума.
5. После завершения откачки воздуха сразу отсоедините трубку от контейнера.

Открытие контейнера после вакуумирования

Чтобы открыть контейнер, нажмите на клапан на крышке, чтобы впустить воздух.

ПРИМЕЧАНИЕ.

- В начале процесса откачки воздуха на несколько секунд слегка надавите на крышку контейнера или на переходник трубки, чтобы убедиться, что трубка плотно прилегает к крышке и что между крышкой и верхним краем контейнера не попадает воздух.
- Чтобы проверить откачан ли воздух и герметично ли закрыт контейнер, потяните крышку контейнера. Она не должна сниматься.
- На рынке представлено множество контейнеров. Их использование может различаться. Следуйте инструкции по эксплуатации для конкретного контейнера.
- Для достижения наилучших результатов дайте прибору остыть в течение 1 минуты перед повторным использованием.

Отсек для хранения шнура питания

Если прибор не используется, уберите шнур питания в отсек для хранения, который расположен с нижней стороны прибора. Не обматывайте шнур вокруг прибора.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Вакуумный упаковщик

1. Перед очисткой отключайте прибор от электросети.
2. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость.
3. Не используйте абразивные средства и материалы для очистки прибора, так как они могут поцарапать поверхность.
4. Очищайте прибор от остатков продуктов тканью и теплой водой с добавлением мягкого моющего средства для посуды.
5. Дайте прибору полностью высохнуть перед следующим использованием.

ПРИМЕЧАНИЕ. Перед установкой просушите уплотнительные прокладки, расположенные вокруг вакуумной камеры. При установке не повредите прокладки и установите их в правильное положение, чтобы предотвратить попадание воздуха в вакуумную камеру.

Вакуумные пакеты

1. Мойте пакеты теплой водой с добавлением мягкого моющего средства для посуды.
2. При мытье пакетов в посудомоечной машине выворачивайте их наизнанку и размещайте в верхней корзине, чтобы вся поверхность пакетов была подвержена воздействию моющего раствора.
3. Тщательно высушите перед повторным использованием.

ВАЖНО! Во избежание возможных заболеваний не используйте пакеты повторно, если в них хранились сырое мясо, сырая рыба или жирная пища. Не используйте пакеты повторно, если они использовались в микроволновой печи или для варки.

Аксессуары

Мойте вакуумные аксессуары теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Не погружайте крышку в воду.

1. Вакуумные пищевые контейнеры (за исключением крышек) можно мыть в верхней корзине посудомоечной машины. Крышки можно только протирать влажной тканью.
2. Перед вакуумированием проверьте, чтобы аксессуары были полностью сухие.
3. Вакуумные пищевые контейнеры и крышки нельзя использовать в микроволновой печи и морозильной камере.

Хранение вакуумного упаковщика

1. Храните прибор на ровной поверхности, в недоступном для детей месте.
2. **Проверьте, что крышка прибора разблокирована, если вы им не пользуетесь или убрали на хранение.** Закрытая крышка деформирует уплотнительные прокладки, что приводит к поступлению воздуха в вакуумную камеру во время работы прибора.

ПРИМЕЧАНИЕ

- Для качественного запаивания между двумя последовательными циклами дайте прибору остыть в течение 1 минуты. Протирайте жидкость и остатки пищи в вакуумной камере после каждого цикла вакуумирования и запаивания.
- Прибор рассчитан на работу только со специальными пакетами, поставляемыми производителем данного прибора. Не пытайтесь использовать другие пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.
- Чтобы открыть запечатанный пакет, разрежьте его ножницами.
- При вакуумировании продуктов с высоким содержанием влаги пакет можно запаять дважды, чтобы получить герметичный шов. После завершения первого запаивания, не открывая крышку прибора, снова нажмите кнопку SEAL (ЗАПАЙКА). Этот способ подходит только для продуктов с высоким содержанием влаги. При упаковке продуктов с небольшим количеством влаги нет необходимости дважды запаивать пакет. Данный прибор не позволяет вакуумировать пакеты с жидкостью и жидкой пищей. Перед вакуумированием и запаиванием пакетов с продуктами с высоким содержанием влаги очистите открытый край пакета.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Решение
Прибор откачивает воздух из пакета, но не запаивает должным образом.	Проверьте, имеется ли жидкость, жир или кусочки продуктов на пакете в области запаивания. Если да, очистите край пакета и попробуйте еще раз.
	Проверьте нагревательный элемент на предмет повреждения и правильности установки. Если нагревательный элемент поврежден, замените его. Проверьте, правильно ли установлен нагревательный элемент.
	Проверьте прижимную планку на предмет повреждения и правильности установки. Если прижимная планка повреждена, замените ее. Проверьте, правильно ли установлена прижимная планка.
	Проверьте, имеются ли складки на пакете в области запаивания. Если да, извлеките немного продуктов, чтобы в пакете осталось достаточно места для запаивания. Разгладьте пакет в области запаивания и попробуйте еще раз.
Прибор запаивает пакет, но не откачивает воздух должным образом.	Проверьте, установлен ли пакет в вакуумную камеру. Если нет, поместите открытый край пакета в вакуумную камеру.
	Проверьте, имеют ли продукты острые края. Если да, оберните острые края безопасной бумагой перед вакуумированием продукта.
	Проверьте, не закрывает ли пакет отверстие забора воздуха. Если да, правильно разместите пакет.
	Проверьте, не деформирована ли уплотнительная прокладка. В случае деформации замените прокладку и попробуйте еще раз.
Вакуумированная упаковка надувается.	Является ли продукт скоропортящимся? Все скоропортящиеся продукты необходимо замораживать или охлаждать после вакуумирования, чтобы продлить их срок годности. Вакуумирование не гарантирует, что продукты не испортятся.
	Упакованы свежие овощи и фрукты? Свежие овощи и фрукты не подходят для хранения при комнатной температуре после вакуумирования, так как в них проходят процессы фотосинтеза и ферментации. Храните такие продукты в холодильнике.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Условия хранения	Продукты	Тем-ра	Обычное хранение	Хранение в вакуумной упаковке
Холодильник	Сырое мясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	2~3 дня	8~9 дней
	Сырая рыба/морепродукты	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	1~3 дня	4~5 дней
	Приготовленное мясо	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	4~6 дней	10~14 дней
	Овощи	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	3~5 дней	7~10 дней
	Фрукты	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	5~7 дней	14~20 дней
	Яйца	$5 \pm 3^{\circ}\text{C}$	10~15 дней	30~50 дней
Морозильник	Мясо	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месяцев	>1 год
	Рыба	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месяцев	>1 год
	Морепродукты	$-16 \sim -20^{\circ}\text{C}$	3~5 месяцев	>1 год
Хранение при комнатной температуре	Хлеб	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	1~2 дня	6~8 дней
	Печенье	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	4~6 месяцев	>1 год
	Рис/мука	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~5 месяцев	>1 год
	Арахис/бобовые	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месяцев	>1 год
	Лекарства	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	3~6 месяцев	>1 год
	Чай	$25 \pm 2^{\circ}\text{C}$	5~6 месяцев	>1 год

ГАРАНТИЯ И СЕРВИС

При возникновении неисправностей обращайтесь в авторизованный сервисный центр. Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.com.



Импортер: ООО «Горенье БТ», Россия,
119180 Москва,
Якиманская набережная, д. 4, стр. 1, этаж 3, помещение I, комната 55.
<http://www.gorenje.ru>

Только для личного использования!

GORENJE
ЖЕЛАЕТ, ЧТОБЫ ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ ДОСТАВИЛО ВАМ
УДОВОЛЬСТВИЕ!
Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!

2402001

Ovaj dokument je originalno proizveden i objavljen od strane proizvođača, brenda Gorenje, i preuzet je sa njihove zvanične stranice. S obzirom na ovu činjenicu, Tehnoteka ističe da ne preuzima odgovornost za tačnost, celovitost ili pouzdanost informacija, podataka, mišljenja, saveta ili izjava sadržanih u ovom dokumentu.

Napominjemo da Tehnoteka nema ovlašćenje da izvrši bilo kakve izmene ili dopune na ovom dokumentu, stoga nismo odgovorni za eventualne greške, propuste ili netačnosti koje se mogu naći unutar njega. Tehnoteka ne odgovara za štetu nanесenu korisnicima pri upotrebi netačnih podataka. Ukoliko imate dodatna pitanja o proizvodu, ljubazno vas molimo da kontaktirate direktno proizvođača kako biste dobili sve detaljne informacije.

Za najnovije informacije o ceni, dostupnim akcijama i tehničkim karakteristikama proizvoda koji se pominje u ovom dokumentu, molimo posetite našu stranicu klikom na sledeći link:

<https://tehnoteka.rs/p/gorenje-aparat-za-vakumiranje-vs120e-pro-akcija-cena/>