

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

Машинка для вакуумной упаковки



VS 110 W

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**

Руководство по эксплуатации **RUS**

SL	Navodila za uporabo	2
HR	Upute za uporabu	7
SRB MNE	Uputstvo za upotrebu	12
MK	Упатства за употреба	17
EN	Instruction manual	23
RO	Manual de utilizare	28
PL	Instrukcja obsługi	33
SK	Návod na obsluhu	39
HU	Használati utasítás	44
UK	Інструкція з експлуатації	50
RU	Инструкция по эксплуатации	57

Pomembno

Pri uporabi tega aparata vedno upoštevajte varnostne napotke in opozorila, vključno za temi, ki so podana v nadaljevanju. Pred uporabo aparata preberite vsa navodila.

Opozorila

1. Preden priključite vtičak v vtičnico ali ga izvlečete iz nje, se prepričajte, da je aparat izklopljen (stikalo v položaju OFF). Ko aparata ne uporabljajte ali pred čiščenjem le-tega, ga izklopite iz električnega omrežja.
2. Ta aparat ni igrača. Bodite posebej pozorni, kadar ga uporabljate v bližini otrok, po uporabi pa ga spravite na varno mesto, izven dosega otrok.
3. Ne uporabljajte nastavkov, ki niso priporočeni ali odobreni; aparat uporabljajte izključno za njegov opredeljeni namen.
4. Če pride do poškodbe priključnega kabla, nemudoma prenehajte z uporabo aparata. Kabel naj zamenja ustrezno usposobljen strokovnjak.
5. Izogibajte se premičnim delom aparata.
6. Ne poskušajte sami popraviti aparata.
7. Ne uporabljajte aparata, če je ta utrpel padec ali če je na videz poškodovan.
8. Ne počnite naslednjega: ne vlecite aparata za priključni kabel in ne nosite ga tako, da držite le za kabel; ne zapirajte vrat tako, da bi priščipnili kabel; ne vlecite kabla okrog ostrih robov ali kotov. ne uporabljajte aparata, če je ta postavljen na kabel ali če sta kabel ali vtičak mokra.
9. Aparat naj ne bo nikoli v bližini vročega plina, delujoče oz. segrete pečice, električnega grelnika ali drugih vročih površin.
10. Odsvetujemo uporabo podaljška za električni priključni kabel s tem aparatom. Če kljub temu uporabljate podaljšek, morajo biti njegove električne lastnosti vsaj enakovredne od lastnosti aparata.
11. Da bi preprečili poškodbe med odklopom iz električnega omrežja, izklopite aparat tako, da povlečete za vtičak in ne za priključni kabel.
12. Pred vklopom ali uporabo aparata se prepričajte, da so vaše roke suhe ter da lahko z njimi to varno opravite.
13. Poskrbite, da bo aparat vedno, ko je vklopljen (stikalo v položaju "ON"), postavljen na stabilno podlago, npr. na mizo ali delovni pult.
14. Uporaba maziv, kot so olja za mazanje ali voda, pri tem aparatu ni potrebna.
15. Med čiščenjem nikar ne potopite aparata v vodo ali drugo tekočino.
16. Ne uporabljajte aparata na prostem ali na mokri podlagi. Aparat je namenjen uporabi v gospodinjstvu, v zaprtih prostorih.

17. Aparat ni namenjen uporabi s strani oseb (vključno z otroki) z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali duševnimi zmoglostmi ter oseb s pomanjkljivimi izkušnjami in znanjem. Te osebe naj aparat uporabljajo pod ustreznim nadzorom oz. naj bodo o njegovi uporabi ustrezno poučene s strani osebe, odgovorne za njihovo varnost.
18. Pazite, da se otroci ne bi igrali z aparatom.
19. Če je električni priključni kabel poškodovan, ga sme oz. mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen serviser, ali druga ustrezno usposobljena oseba. Le tako se boste izognili dodatni nevarnosti.
20. Ko uporabljate vakuumsko posodo, prosimo, najprej z roko iz nje iztisnite zrak; tako bo učinek delovanja aparata boljši.
21. Po končanem vakuumskeem pakiranju, prosimo, pustite pokrov aparata odprt. Če ga zaprete, lahko to vpliva na delovanje aparata.
22. Prosimo, ne pomivajte pokrova vakuumske posode, saj bo to vplivalo na delovanje aparata.

Ta oprema je označena v skladu z evropsko smernico 2002/96/EG 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.

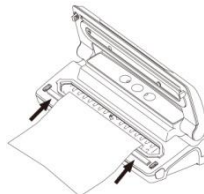
Funkcije in lastnosti

Vakuumsko pakiranje / varjenje ("Vacuum/seal"): Za izsesavanje zraka iz vrečke, s samodejnim takojšnjim preklpom na funkcijo varjenja vrečke takoj po vakuumiranju.

Samo varjenje ("Seal only"): za varjenje vrečk brez izsesavanja zraka, tako da lahko nastane vakuum. Preklic ("Cancel"): Za izklop vakuumiranja ter varjenja, kadarkoli želite prekinite delovanje.

Zaklepanje pokrova ("Cover Lock"): Odklepanje ali zaklepanje pokrova. Pritisnite na tipki na levi in desni strani pokrova. Signalna lučka: Prikazuje stanje procesa vakuumiranja in varjenja.

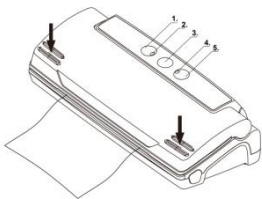
Trak za varjenje: Aktivira grelno žico prevlečeno s Teflonom, ki omogoča varjenje vrečke ne da bi se vrečka prilepila na žico oz. varilni trak.



Tesnilo: Pritisne vrečko na trak za varjenje. Površina za izsesavanje zraka / vakuumiranje: Izsesa zrak iz vrečke ter prestreže morebitno razlito tekočino. Gobasta nepredušna tesnilna zanka: Zatesni vakuumsko območje ter prepreči uhajanje vakuumu.

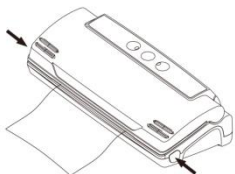
Skica za navodila za uporabo

Korak 1: odprtno vrečke poravnajte tako, da bo pod režami za zrak.



1. Samo varjenje ("Seal only")
2. Signalna lučka (za varjenje)
3. Preklic ("Cancel")
4. Signalna lučka (za vakuum)
5. Vakuumiranje / tesnjenje ("Vacum/seal")

Korak 2: Pritisnite, da se pokrov zaklene.



Korak 3: Pritisnite za sprostitvev / odpiranje pokrova.

NAVODILA ZA UPORABO

Izdelava vrečke z uporabo zvitka za vrečke

1. Priključite aparat na vir električne energije pod napetostjo 220-240 V~, nato pa stikalo za vklop prestavite na položaj za vklop ("ON").
2. Odvijte zvitek in postavite en konec vrečke preko čmega gumijastega traku; nato zaprite pokrov, kot prikazuje slika 1.
3. Z obema rokama močno pritisnite pokrov navzdol na obeh straneh, ob črtah, dokler se slišite dveh klikov (glej sliko za Korak 2).
4. Pritisnite tipko "Samo varjenje" in rdeča signalna lučka bo zasvetila.
5. Ko rdeča lučka ugasne, je varjenje vrečke končano.
6. Nato odvijte zvitek za vrečke tako, da dobite vrečko zelene dolžine. Odrežite in vrečka je pripravljena.

Ohranjanje svežine z vakuumom:

1. Hrano, ki jo želite shraniti, postavite v vrečko.
2. Očistite in poravnajte odprti konec vrečke in pazite, da tam ne bo gub ali grebenov.
3. Hrano, ki jo želite shraniti, postavite v vrečko.

4. Očistite in zrvnate odprti del vrečke. Pazite, da na površinah odprtega dela vrečke ne bo gub in grebenov.
5. Prepričajte se, da se oba roba vrečke nahajata znotraj označenega območja (vakuumске plošče), vendar pod okroglo cevjo (vakuumsko črpalko), da ne bi prišlo do uhajanja zraka (glej Sliko 3).
6. Zaprite pokrov in ga z obema rokama močno pritisnite navzdol na obeh straneh, ob črtah, dokler se slišite dveh klikov.
7. Pritisnite tipko za vakuumsko pakiranje / varjenje; aparat bo samodejno izsesal zrak z vrečke in jo zavaril.
8. Nato pritisnite oba gumba "zaklepanje pokrova" in postopek je zaključen.

Napotki za učinkovito izsesavanje zraka:

1. V vrečko ne postavljajte preveč hrane: v odprtem delu vrečke pustite dovolj prostora, da jo lahko položite na ploščo za vakuumsko pakiranje.
2. Pazite, da odprt konec vrečke ne bo moker. Mokro vrečko je težje stalliti in ustrezno zavariti.
3. Vakuumsko pakiranje je lahko nadvse uporabno za marsikakšen namen poleg shranjevanja hrane. Tako lahko pred vlago zaščitite opremo za taborjenje, npr. vžigalice, komplet za prvo pomoč ter obleko. Podobno velja za signalne rakete za nujne primere. Z vakuumskim pakiranjem lahko tudi preprečite izgubo leska srebra in drugih dragocenosti.
4. Preden vrečko zavarite, očistite in poravnajte njen odprti del. Prepričajte se, da nič ne ovira dela vrečke, ki ga nameravate zavariti ter da ni gub, grebenov ali tujkov, saj lahko ti povzročajo težave pri varjenju.
5. V vrečki naj ne bo preveč zraka. Pred vakuumskim pakiranjem pritisnite na vrečko, da iz nje iztisnete odvečen zrak. Večja količina zraka v vrečki povzroči obremenitev vakuumске črpalke, ki morda ne bo dovolj močna, da bi iz vrečke izsesala ves zrak.
6. Ne poskusite vakuumsko pakirati predmetov z ostrimi robovi, kot so ribje kosti ali trde lupine. Ostre konice lahko predrejo oz. raztrgajo vrečko.
7. Napolnite približno dve tretjini vrečke z vodo, nato pa zatesnite rob (brez izsesavanja zraka!). Zamrznite vrečko in uporabite led za hladilnik ali kot obkladek pri športnih poškodbah.
8. Priporočamo, da vakuumsko pakirate po eno vrečko vsako minuto, da se aparat ohladi.
9. Če iz kakršnega koli razloga po tridesetih sekundah ustrezen vakuum še ni dosežen, se bo sistem za izsesavanje zraka samodejno izklopil. V tem primeru preverite, če vrečka pušča, če morda ni pravilno postavljena, ali če obstaja drug razlog za to.

ODPIRANJE ZAVARJENE VREČKE

Vrečko prerežite s škarjami tik ob varjenem delu, na notranji strani le-tega.

PONOVO ZAPIRANJE

S tem aparatom lahko številne vrste hrane (npr. pražen krompirček oz. čips) ponovno zaprete v originalno embalažo. Sledite navodilom pod točko "Ohranjanje svežine z vakuumom" na ter strani.

Opomba: Vakuumskega aparata ni mogoče uporabljati neposredno za vakuumsko pakiranje v posode ali steklenice za vlaganje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Sistem za vakuumsko pakiranje

1. Pred začetkom čiščenja vedno izklopite aparat iz električnega omrežja.
2. Aparata nikoli ne potopite v vodo ali drugo tekočino.
3. Za čiščenje aparata ne uporabljajte abrazivnih oz. grobih čistil, saj lahko s njimi opraskate površino.
4. Ohišje aparata obrišite z vlažno krpo ali gobo ter blago milnico.
5. Notranjost aparata čistite tako, da s papirnato brisačo obrišete morebitne ostanke hrane ali tekočine.
6. Pred ponovno uporabo aparat temeljito posušite.

Vrečke za shranjevanje hrane

1. Material za vrečke očistite v topli vodi in blagi milnici, nato pa vrečke (oz. material zanje) temeljito sperite. Pred ponovno uporabo naj se temeljito posušijo.
2. Vrečke lahko pomivate tudi v zgornji košari svojega pomivalnega stroja, tako da jih obrnete z notranjo stranjo navzven. Vrečko postavite pokonci, tako da voda lahko odteka iz njene notranjosti. Pred ponovno uporabo vrečke temeljito posušite.

Opomba: Vrečke, v katerih ste shranjevali surovo meso, ribe, ali mastno hrano, niso priporočljive za ponovno uporabo.

Shranjevanje aparata za vakuumsko pakiranje:

Aparat hranite na ravnem in varne mestu izven dosega otrok.

Napotki glede vakuumske vrečke

Vakuumsko pakiranje za hladilnik
V družini s hitrim tempom življenja si lahko obroke pripravite vnaprej, nato pa jih vakuumsko pakirate

v posamezne porcije. Tako bodo pripravljene, da jih kadarkoli hitro pogrežete.

Priloga hrane za v zamrzovalnik

1. Ob ustreznih pogojih shranjevanja hrane vam aparat za vakuumsko pakiranje omogoča, da hrano ohranite svežo. Hrana, ki jo pakirate, naj bo čim bolj sveža.
2. Pri zamrzovanju hrane, ki mora ohraniti svojo prvotno obliko, hrano najprej zamrznete, nato jo vakuumsko pakirajte v vrečko, nato pa vrnite v zamrzovalnik. Hrano kot je meso, jagodičevje ter kruh lahko zamrznete za 24 ur, ne da bi se pojavile poškodbe.
3. Če želite vakuumsko zamrzniti tekočo hrano, npr. juho, enolončnico ali obaro, hrano najprej zamrznete v pekaču ali nepregorni posodi, nato pa jo vakuumsko pakirajte, označite ter shranite v zamrzovalnik.
4. Zelenjavo blanširajte tako, da jo hitro skuhate v vreli vodi ali v mikrovalovni pečici. Nato pustite, da se ohladi – ostati mora hrustljava – in jo vakuumsko pakirajte v primerne porcije.
5. Za vakuumsko pakiranje in zamrzovanje hrane, ki ni zamrznjena, je potrebno v vrečki pustiti približno pet centimetrov prostora, saj se hrana ob zamrzovanju razteza. Meso ali ribe postavite na papirnato brisačo, ki jo vakuumsko pakirajte skupaj s hrano. Brisača bo absorbirala odvečno vlago iz hrane.
6. Ko shranjujete hrano kot so tortilje, palačinke ali štručke za hamburgerje, med posamezne kose postavite povoščen papir oz. papir za peko. Tako boste lažje odstranili nekaj kosov, ostanek pa ponovno zaprli ter vrnili v zamrzovalnik.

INFORMACIJE O VARNEM SHRANJEVANJU HRANE

Aparat za vakuumsko pakiranje bo spremenil način kako kupujete in shranjujete hrano. Ko se boste navadili na vakuumsko pakiranje, bo aparat postal nepogrešljiv pripomoček pri pripravi hrane. Zato pri vakuumskem pakiranju hrane s tem aparatom upoštevajte nekatere napotke oz. postopke, s katerimi boste še izboljšali kakovost in varnost hrane.

1. Zaradi kemičnih reakcij, do katerih pride ob prisotnosti zraka, višje temperature in vlage, ob encimskih reakcijah, razmnoževanju mikroorganizmov ali kontaminaciji zaradi žuželk, se hrana lahko pokvari.
2. Glavni element, zaradi katerega hrana izgubi svojo hranilno vrednost ter izvorno oz. naravno teksturo, okus in kakovost sploh, je kisik v zraku. Večina mikroorganizmov za ras potrebuje zrak, saj ta prenaša vlago v hrano in iz nje – razen če hrana ni zaščitena z vodotesno embalažo. Zrak v zamrzovalniku pa lahko hrano poškoduje.

3. Z vakuumskim pakiranjem odstranite do 90 odstotkov zraka iz zavoja s hrano. Delež kisika v zraku je 21 odstotkov, kar pomeni, da po odstranitvi 90 odstotkov zraka ostanejo v vakuumsko pakiranih zavojih hrane le še 2 do 3 odstotki kisika. Splošno znano je, da je rast mikroorganizmov v pogojih, ko je raven kisika pod 5 odstotki, onemogočena.
4. V splošnem obstajajo tri kategorije mikroorganizmov: plesen, kvasovke in bakterije. Prisotni so povsod, težave pa povzročajo le pod določenimi pogoji.
5. V okolju z nizko prisotnostjo oz. ravnjo kisika, ali v okolju brez vlage, se plesen ne more razvijati. Kvasovke se lahko razvijajo ob prisotnosti zraka ali brez le-tega, če imajo na voljo blago, sladkor in zmerno temperaturo. Hlajenje upočasni rast kvasovk, zamrzovanje pa jo povsem zaustavi. Bakterije se lahko razmnožujejo z zrakom ali brez.
6. Posebej nevarna vrsta bakterije je clostridium botulinum, ki se lahko pod pravimi pogoji, t.j. v temperaturnem razponu med 4 in 46 °C (40 do 115 °F) razvija oz. razmnožuje tudi brez zraka. Primerno pogoje zagotavlja hrana, v kateri ni kislin, okolje z nizko ravnjo kisika ter temperature nad 4 °C (40 °F), prisotne daljši čas.
7. Zamrznjena in posušena hrana, hrana z visoko vsebnostjo kisline, soli ali sladkorja, je lahko odporna na botulin. Z botulinom je najlažje okužena hrana brez kislin, npr. meso, morska hrana, olive obdelane z natrijevim hidroksidom (lugom), perutnina, ribe, jajca ter gobe, hrana z nizko vsebnostjo kislin, t.j. predvsem zelenjava ter hrana s srednjo vsebnostjo kislin, npr. prezeli paradižniki, čebula, pekoča paprika (čili), fige ter kumarice.
8. Takšna hrana naj bo v hladilniku le kratek čas. Če jo želite shraniti za daljši čas, jo zamrznite in pojejte čim prej, ko je skuhana.
9. V nekaterih vrstah suhe hrane, npr. v moki in žitaricah, se lahko naselijo ličinke oz. jajčeca žuželk. Če hrana ni vakuumsko pakirana, se lahko ličinke izležejo in tako kontaminirajo hrano. Razvoj žuželk in ličink lahko preprečite z vakuumskim pakiranjem hrane.
10. Da se hrana ne bi prehitro pokvarila, jo hranite pri nizkih temperaturah. Prav tako se le malo mikroorganizmov lahko razvija brez zraka.
11. Če je temperatura v hladilniku višja od 4 °C (40 °F) – še posebej, če je temperatura takšna dalj časa – bo omogočala razvoj škodljivih mikroorganizmov, zato naj bo temperatura v hladilniku 4 °C (40 °F) ali manj.
12. Ko temperatura v zamrzovalniku znaša 0 °F (–17 °C) ali manj, je primerna za shranjevanje hrane. Vendar pa zamrzovanje ne uniči mikroorganizmov; le upočasni ali ustavi njihovo razmnoževanje oz. razvoj.

13. Temperatura shranjevanja pri vakuumsko pakirani hrani vpliva na rok uporabe: ob vsakem znižanju temperature za 10 °C (18 °F) se rok trajanja podaljša za 3-4 krat.

FUNKCIJE

- 1.) Glavni namen aparata je shranjevanje številnih vrst hrane oz. podaljšanje roka trajanja njene svežine in okusa. V splošnem vakuumsko pakirana hrana ostane sveža do trikrat dlje kot hrana ob običajnih metodah shranjevanja. Ko bo ta aparat postal nepogrešljiv del vaše kuhinje, se boste zavrgli manj hrane in prihranili več denarja.
 1. Skuhajte obrok vnaprej, nato pa vakuumsko pakirajte in shranite posamezne porcije. Tako pripravljena vakuumsko vrečka ni primerna za pogrevanje v mikrovalovni pečici ali za segrevanje v krogu; prosimo, da za pogrevanje uporabite običajne metode kuhanja.
 2. Pripravite hrano vnaprej za piknike in taborniške izlete.
 3. Preprečite poškodbe hrane zaradi hladnega zraka v zamrzovalniku (ozeblina).
 4. Pakirajte hrano kot je rdeče meso, ribe, perutnina, morska hrana ter zelenjava, preden jo zamrznete.
 5. Pakirajte suho hrano kot so fižol, oreščki in žitarice, da ta ostane sveža dalj časa.
- 2.) Aparat je idealen za pakiranje sestavin ter posameznih porcij hrane med dietami, ne glede na to ali ge za dieto za bolj zdravo prehrano, za zmanjševanje telesne mase, ali za posebne prehranjevalne režime zaradi posebnih potreb.
- 3.) Ta sistem lahko uporabite tudi za shranjevanje in zaščito drugih predmetov: dragocenih predmetov kot so fotografije, pomembni dokumenti, zbirke znamk, zbirke knjig, nakit, karte, stripi, itd.; železnine, npr. vijaki, žebli in maticice; zdravil, povojev ter drugega pribora za prvo pomoč; itd.

Splošna varnostna navodila

Naslednja varnostna navodila izhajajo tako iz znanstvenih raziskav kot iz splošno znanih dejstev oz. "zdrave pameti". Nanašajo se na varno shranjevanje hrane in vam bodo pomagala pri izboljšanju varnosti ter izbiri optimalnega načina shranjevanja hrane.

1. Če ste pokvarljivo hrano segreli, odtajali ali pustili, da se iz temperature hladilnika segreje na sobno temperaturo, jo nemudoma porabite.
2. Po uporabi vakuumsko pakirane hrane, upoštevajte napotke za shranjevanje v hladilniku oz. jo ponovno vakuumsko pakirajte na ustrezen način.
3. Ustrežno odtajanje hrane pomeni, da le-to iz zamrzovalnika prestavite v hladilnik in počakate, da se odtali. Nikoli ne odtajajte hrane v vroči vodi

ali z drugimi viri toplote, kot tudi ne v mikrovalovni pečici.

4. Zaužitje hrane, ki ste jo pustili na sobni temperaturi dlje kot nekaj ur, razen če gre za gosto omako, vakuumsko pakirano hrano ali drug način shranjevanja hrane v okolju z nizko ravnjo kisika.
5. Da bi se hrana ohladila hitreje, vakuumske zavojce enakomerno razporedite po hladilniku oz. zamrzovalniku.

Pri pakiranju večjih količin mesa, rib, ali druge hrane, upoštevajte naslednje napotke:

1. Bred vakuumskim pakiranjem si umijte roke ter pomijte vse pripomočke ter površine, ki jih nameravate uporabiti za rezanje ter vakuumsko pakiranje hrane.
2. Pokvarljivo hrano shranite v hladilnik ali zamrzovalnik takoj po tem, ko ste jo vakuumsko pakirali; ne pustite je ležati na sobni temperaturi.
3. Rok uporabe suhe hrane, npr. oreščkov, kokosa ali žitaric bo precej daljši, če jih hranite v vakuumskem zavojcu ter v hladnem in temnem prostoru. Kisik in visoka temperatura povzročita, da hrana z visoko vsebnostjo maščobe postane žarka.
4. Preden vakuumsko pakirate nekatere vrste sadja in zelenjave, npr. jabolka, banane, krompir ter korenasto zelenjavo, jih olupite. Tako boste podaljšali njihov rok trajanja.
5. Nekatere vrste hrane, npr. brokoli, cvetača ter sveže zelje, oddajajo pline. Takšno hrano je potrebno pred vakuumskim pakiranjem blanširati in zamrzniti.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Ko pritisnem na pokrov aparata, se ne zgodi nič

1. Prepričajte se, če je priključna vrstica oz. kabel ustrezno priključen v vtičnico ter če se stikalo za vklop aparata v položaju za vklop ("on"). Preverite delovanje vtičnice tako, da vanjo vklopite drug delujoč aparat. Če vtičnica ne deluje, preverite varovalke v vašem domu.
2. Preverite priključno vrstico oz. kabel ter vtičnik in se prepričajte, da nista poškodovana. Če sta poškodovana, aparata ne uporabljajte.

Zrak ni povsem odstranjen iz vrečke

1. Za ustrezno tesnjenje oz. varjenje mora biti odprti del vrečke v celoti znotraj območja kanala za izsesavanje zraka.
2. Preverite trak za tesnjenje ter tesnilo pod pokrovom. Predvsem preverite, če so na tesnilu

tujki in če je le-to v ustreznem položaju. Obrisite tesnilo in ga poravnajte.

3. Morda je v vrečki luknja. To preverite tako, da vrečko zatesnite in v njej pustite nekaj zraka, nato pa jo potopite pod vodo in stisnite. Če iz vrečke izhajajo mehurčki, pomeni, da vrečka pušča in da morate uporabiti drugo.
4. Preverite, če je pokrov povsem na svojem mestu.

Po vakuumskem pakiranju v vrečko prodre zrak

1. Gube, drobtine, maščoba ali tekočina lahko povzročijo puščanje zavarjenega roba vrečke. Ponovno odprite vrečko, obrišite njen zgornji notranji del, poravnajte ga vzdolž traku za varjenje in ponovno zavarite.
2. Preverite, če je v vrečki prisotna vlaga oz. sokovi. Če so, odpote vrečko in jo ponovno zatesnite, ali pa uporabite novo vrečko. Hrana z visoko vsebnostjo tekočine je priporočljivo zamrzniti preden jo vakuumsko pakirate.
3. Morda so predmeti z ostrimi robovi predrili vrečko in vanjo spustili zrak. Oblizite ostre dele vsebine vrečke s kosi papirnate brisače.

Aparat za vakuumsko pakiranje ne zatesni vrečke

1. Če se trak za tesnjenje pregreje in stali vrečko, dvignite pokrov in počakajte nekaj minut, da se trak za varjenje ohladi.
2. Preden ponovno uporabite funkcijo "samo tesnjenje" naj aparat počiva vsaj 15 sekund.

OKOLJE

Aparata po preteku življenjske dobe ne zavržite skupaj z običajnimi gospodinjstvi 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 mednarodnem garancijskem listu). Če v vaši državi takšnega centra ni, se obrnite na lokalnega Gorenjevega prodajalca ali Gorenjev oddelek za male gospodinjske aparate.

Samo za osebno uporabo!

GORENJE VAM ŽELI OBILO UŽITKA PRI UPORABI TEGA APARATA

Pridržujemo si pravico do sprememb!

Važno!

Korištenje bilo kojeg električnog uređaja podrazumijeva pridržavanje svih sigurnosnih upozorenja, uključujući i slijedeće:

Prije uporabe proizvoda obavezno pročitajte upute za uporabu iz korisničkog priručnika.

Upozorenje

1. Prije ukopčavanja i iskopčavanja priključnog kabela iz zidne utičnice provjerite dali je gumb za upravljanje uređaja u isključenom položaju (OFF); uređaj isključite iz utičnice kad ga ne koristite ili kad ga namjeravate čistiti.
2. Ovaj uređaj nije igračka! Posvetite mu naročitu pažnju kad ga koristite u blizini djece. Uređaj uvijek odložite na sigurno mjesto, izvan domašaja djece.
3. S uređajem nikad ne koristite priključke ili nastavke koje ne preporučuje proizvođač, i nemojte koristiti uređaj u svrhe za koje nije namijenjen.
4. Ako opazite da je priključni kabel oštećen, smjesta prekinite s uporabom uređaja i pozovite stručno osposobljenu osobu da ga zamijeni.
5. Ne dodirujte pomične dijelove uređaja tijekom uporabe.
6. Nemojte sami pokušavati popraviti uređaj.
7. Nemojte koristiti uređaj ako vam je pao na pod ili ako utvrdite da izgleda oštećen.
8. Prilikom rukovanja nemojte: potezati priključni kabel ili nositi uređaj obješen za kabel, koristiti kabel kao dršku, zatvoriti poklopac preko kabela, vući kabel preko oštirih robova ili kutova. Uređaj ne smijete koristiti ako je priključni kabel ili njegov utikač mokar.
9. Uređaj držite podalje od vrućih plinskih plamenika ili električnih ploča, vruće pećnice i drugih vrućih površina.
10. Ne preporučujemo korištenje nikakvih produžnih kablova. Ako ih baš morate koristiti, provjerite dali im je napon jednak ili veći od napona, navedenog na natpisnoj pločici uređaja.
11. Kad isključujete uređaj iz utičnice nikad ne potežite kabel, nego uvijek uhvatite rukom utikač.
12. Nikad ne ukopčavajte uređaj u utičnicu mokrim rukama, a ruke moraju biti suhe i prilikom rukovanja samim uređajem.
13. U uključenom stanju ("ON"), odnosno tijekom djelovanja, uređaj mora počivati na ravnoj i čvrstoj površini, npr. na stolu ili prikladnom pultu.
14. Uređaj ne zahtijeva nikakvo podmazivanje uljem ili kakvom drugom tekućinom.
15. Prilikom čišćenja, a i inače, ne uranjajte uređaj u vodu ili kakvu drugu tekućinu.

16. Uređaj ne koristite na otvorenom, ili na mokrim površinama; uređaj je namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu, u zatvorenim prostorijama.
17. Uređaj ne smiju koristiti osobe (uključivši i djecu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno osobe bez potrebnih iskustava ili znanja, osim ako ih nadziru osobe zadužene za njihovu sigurnost i pruže im potrebnu pomoć i upute za rad uređaja.
18. Nadgledajte djecu i ne dozvolite im da se igraju uređajem.
19. Oštećen ili neispravan priključni kabel smije zamijeniti samo proizvođač, serviser, ili druga stručno osposobljena osoba, inače može doći do povreda.
20. Uređaj za vakumiranje koristite tako da rukom pritisnete poklopac nadalje; tako ćete postići najbolji vakuum.
21. Nakon završenog postupka vakumiranja ostavite poklopac u otvorenom položaju; poklopac ne zatvarajte, jer to može utjecati na djelovanje uređaja.
22. Nikad ne perite poklopac kućišta, da ne bi došlo do nepravilnosti u djelovanju uređaja.

Značajke i rad uređaja

Vakumiranje/zavarivanje (Vacuum/Seal): funkcija usiše zrak iz vrećice i automatski zavari otvor na vrećici nakon završetka vakumiranja;

Samo zavarivanje (Seal): zatvaranje vrećice bez postupka vakumiranja.

Poništi (Cancel): zaustavi postupak vakumiranja, odnosno zavarivanja u bilo kojem trenutku.

Zatvarač poklopca (Cover Lock): zaključavanje i otključavanje poklopca pritiskom gumba na lijevoj i desnoj strani poklopca.

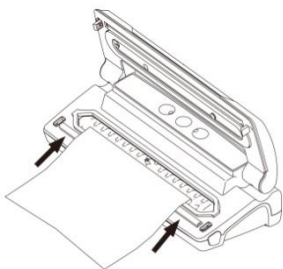
Signalna lampica: prikazuje stanje postupka vakumiranja ili zavarivanja.

Traka za zavarivanje: to je ustvari ugrijana žica, presvučena tefonom, koja zatvara i zavari otvor vrećice koji nakon postupka odstupa bez lijepljenja. Brtva za zavarivanje: s gornje strane dodatno pritisne vrećicu na traku za zavarivanje.

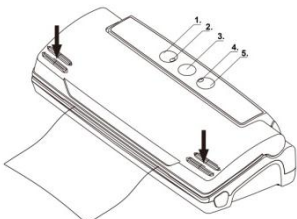
Vakumska površina: izvuče zrak iz vrećice i pokupi možebitnu istisnutu tekućinu.

Nepropusna spužvasta omča: brtvi područje vakuuma i sprječava propuštanje.

Skica uređaja i rukovanje

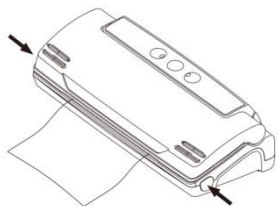


Korak 1: stavite otvor vrećice ispod otvora za zrak.



6. Samo zavarivanje
7. Signalna lampica zavarivanja
8. Poništi
9. Signalna lampica vakumiranja

Korak 2: pritiskom zatvorite (poklopac?).



Korak 3: Pritiskom otvorite (poklopac?)

RUKOVANJE UREĐAJEM

Izrada vrećice iz role

1. Uređaj ukopčajte u električnu mrežu 220-240V~ i uključite ga gumbom "ON";
2. Odvijte rolu i jedan kraj stavite preko crne gumene trake; nakon toga zatvorite poklopac – vidi skicu br. 1;
3. Čvrsto pritisnite objema rukama obje strane poklopca na označenim mjestima – dok ne začujete zvuk zaključavanja "klik" (vidi skicu br. 2);
4. Pritisnite gumb za zavarivanje "Seal Only" – upali se crvena signalna lampica;
5. Kad se crvena lampica ugasi, zavarivanje vrećice je završeno;
6. Izvucite rolu s vrećicom i odrežite je na željenu dužinu. Vrećica je pripravljena.

Postupak vakumiranja:

7. Proizvod kojeg želite vakimirati stavite u vrećicu;
8. Otvorena strana vrećice mora biti suha, raširena i bez nabora;
9. Vanjski rubovi vrećice moraju biti postavljeni unutar granica vakumske ploče, ali pritom pazite da vrećica ne padne na otvor vakumske crpke, kako bi spriječili propuštanje sustava vakuuma (vidi skicu br. 3);
10. Spustite poklopac i čvršće pritisnite obje strane poklopca na označenim bočnim mjestima dok ne začujete zvuk zaključavanja (klik)!
11. Pritiskom na gumb Vakumiranje/zavarivanje ("vacuum/seal") vrećica se automatski vakumira i otvor zavari.
12. Kad ste završili, pritisnite bočne poluge za zaključavanje poklopca, i postupak je završen.

Savjeti za uspješno vakumiranje:

1. Vrećicu nemojte odviše napuniti: ostavite dovoljno prostora, naročito u blizini otvora, kako bi uspješno postavili vrećicu na ploču za vakumiranje;
2. Otvoreni kraj vrećice ne smije biti mokar! Mokar rub vrećice uređaj će teže rastaliti i nepropusno zavariti!
3. Osim namirnica, uređaj možete koristiti za vakumiranje raznovrsnih predmeta. Vakumiranjem možete na duže razdoblje spremiti žigice, kutije prve pomoći, čak odjeću, koji će ostati čisti i potpuno suhi. Isto vrijedi i za signalne rakete (čamac, auto), srebrninu i nakit, i sl.
4. Prije zavarivanja provjerite dali je otvor vrećice suh i izravan. Provjerite dali je otvor čist i bez stranih tijela, bez nabora i presavijenih kutova. Djelici stranih tijela ili zgužvan rub otvora može uzrokovati poteškoće prilikom uspješnog zavarivanja;
5. Unutar vrećice ne ostavljajte previše zraka. Pritiskom na vrećicu izbacite višak zraka prije početka vakumiranja. Prevelika količina zraka u vrećici uzrokuje jače opterećenje vakumske crpke i nemogućnost da motor isiše sav potreban zrak iz vrećice!
6. Nemojte vakimirati predmete oštih rubova ili šiljatih vrhova, kao što su riblje kosti ili šiljate školjke. Oštrice mogu izbušiti ili oštetiti vrećicu!
7. Vrećicu napunjenu vodom do 2/3 možete zavariti (bez vakumiranja), zatim zamrznuti i kasnije je koristiti kao led ili kao hladan oblog, npr. za sportske ozljede.
8. Između dva vakumiranja neka protekne barem 1 minuta, time ćete omogućiti da se uređaj dovoljno oporavi od opterećenja.
9. Ako se iz bilo kojeg razloga vakuum ne napravi zadovoljavajuće, sustav će nakon 30 sekundi automatski isključiti rad uređaja; provjerite dali na vrećici postoji propuštanje, ili vrećica nije bila pravilno postavljena na ploču uređaja.

OTVARANJE ZAVARENE VREĆICE

Vrećicu jednostavno uzduž odrežite škarama na unutrašnjoj strani zavarenog ruba.

PONOVO ZAVARIVANJE

Brojne vrste namirnica odnosno predmeta možete ponovno zavariti (npr. krumpirič za prženje), postupak je isti kao što je opisan u poglavlju "Postupak vakumiranja".

Napomena: uređaj ne možete koristiti neposredno za vakumiranje i zavarivanje spremnika ili limenki.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Sustav za vakumiranje

1. Prije čišćenja isključite uređaj iz električne mreže.
2. Uređaj ne smijete uranjati u vodu niti bilo koju drugu tekućinu.
3. Za čišćenje nemojte koristiti gruba i abrazivna pomagala, jer ćete time izgresti površinu.
4. Vanjske dijelove uređaja obrišite vlažnom krpom ili spužvom; dozvoljeno je nekoliko kapljica blagog deterdženta za pranje posuđa.
5. Unutrašnjost aparat, odnosno ostatke hrane ili tekućine jednostavno obrišite papirnatim ubrusom.
6. Temeljito osušite uređaj prije ponovnog korištenja.

Vrećice za spremanje namirnica

1. Prije ponovne uporabe vrećice morate oprati u toploj vodi s dodatkom blagog deterdženta; nakon toga vrećice temeljito isperite i dobro osušite.
2. Vrećice, preokrenute naopačke, smijete prati i u gornjoj košari perilice za posuđe. Objesite ih tako da se voda može iscijediti. Dobro ih osušite prije ponovne uporabe.

Napomena: već korištene vrećice u kojima je bilo držano sirovo meso, riba, masne namirnice i slično, ne smijete ponovno uporabljati.

Odlaganje uređaja:

Uređaj držite na ravnom i sigurnom mjestu, izvan domašaja djece.

Savjeti za uporabu vakumiranih namirnica

Vakumiranje hrane za hladnjak: Kućanstvo koje nema mnogo vremena za pripremu hrane, može vakumirati već unaprijed pripremljenu hranu, raspoređenu po individualnim obrocima, koja se može bilo kad otvoriti i samo podgrijati.

Priprema hrane za zamrzivač

1. Koristeći uređaj za vakumiranje, hranu možete sačuvati duže vrijeme ako je pravilno čuvate. Uvijek vakumirajte što svježije namirnice.
2. Osjetljive i mekše namirnice koje moraju zadržati oblik najprije zamrznite, a zatim ih vakumirajte i zavarite u plastičnu vrećicu, te vratite u zamrzivač. Hranu kao što je meso, bobičasto voće, ili kruh možete držati zamrznute i do 24 sata bez oštećenja.
3. Tekuću hranu kao što su juhe, variva, ili umaci, najprije zamrznite u prikladnoj temperaturi otpornoj posudi, a zatim vakumirajte i zavarite vrećicu; zatim je označite i složite u zamrzivač dok je u zamrznutom stanju.
4. Povrće najprije kratko blanširajte u kipućoj vodi ili u mikrovalnoj pećnici, ohladite i nakon toga vakumirajte i zavarite u prikladnim količinama, odnosno porcijama.
5. Ako želite vakumirati nezamrznute namirnice, ostavite najmanje 5 cm dodatne dužine vrećice zbog širenja prilikom kasnijeg zamrzavanja. Meso ili ribu stavite na komad kuhinjskog papira i vakumirajte u vrećicu zajedno s papirom, koji će upiti višak vlage iz hrane.
6. Prije vakumiranja određenih vrsta hrane koja bi se mogla slijepiti jedna za drugu, kao što su npr. omeleti, palačinke, pljeskavice i slično, umetnite voštani papir između pojedinih komada; tako ćete prilikom vađenja moći uzeti potrebnu količinu, a ostatak ponovno zavariti i vratiti u zamrzivač.

SAVJETI ZA SIGURNO ČUVANJE HRANE

Uređaj za vakumiranje potpuno će promijeniti vaš ustaljeni način nabavke i čuvanja hrane. Kad se priviknete na vakumsko pakiranje, ono će ubrzo postati neizostavni dio vaše pripreme hrane. Stoga je potrebno poštovati i slijediti određenim postupcima, kako bi očuvali kakvoću i bez opasnosti izvodili postupak vakumskog pakiranja:

1. Hrana se kvari uslijed kemijskih reakcija, koje su ovisne od dodira sa zrakom, temperaturom, vlagom, djelovanjem enzima, mikroorganizama, ili uslijed kontaminacije zbog insekata.
2. Glavni element koji uzrokuje da hrana gubi svoju hranjivu vrijednost, strukturu, okus, i općenito kakvoću, je kisik u zraku. Rast većine mikroorganizama ovisan je upravo od zraka, jer ovaj prenosi vlagu u i iz hrane, osim, dakako, ako je hrana zaštićena nepropusnim pakiranjem. Zamrznuta hrana koja je ispostavljena izrazito hladnom zraku u zamrzivaču, vremenom dobiva ozebline po površini.
3. Vakumsko pakiranje odstrani do 90% zraka iz paketa. Zrak sadrži otprilike 21% kisika, tako da otklanjanjem 90% zraka ostaje najviše 2% do 3% kisika u vakumsko zavarenoj vrećici s hranom, a

kao što je poznato, razina kisika ispod 5% ne omogućuje rast mikroorganizama.

- Općenito postoje tri kategorije mikroorganizama: plijesni, gljivice i bakterije; prisutne su posvuda, no probleme mogu stvarati samo pod određenim uvjetima.
- U okruženju smanjene prisutnosti vlage, plijesan ne može uspijevati; u vlažnom, slatkastom okruženju te srednji temperaturi, gljivice mogu uspijevati uz ili bez prisutnosti zraka. Hlađenje usporava rast gljivica, a zamrzavanje ih u potpunosti zaustavlja; bakterije se mogu razvijati sa ili bez prisutnosti zraka.
- Jedna od najopasnijih bakterija je '*Clostridium botulinum*', koja pod određenim uvjetima može uspijevati čak i bez zraka, u temperaturom rasponu od 40°F to 115°F (4° to 46°). Pogodne uvjete za rast nalazi u hrani siromašnoj kiselosti, dovoljan je mali postotak zraka, i temperature iznad 40°F (4°C) duže vrijeme.
- Smrznuta, sušena hrana, s visokom kiselosti, postotkom soli i šećera, otporna je na bakteriju *botulinum*. Slabo kisela hrana, kao što je meso, plodovi mora, blanširane masline, perad, riba, jaja, gljive, itd., zatim sve vrste manje kiselog povrća, te srednje kisele namirnice kao što su zrele rajčice, luk, ljuta paprika, smokve, krastavci, mogu vrlo lako biti zaraženi botulinom;
- Hranu koja je najpodložnija zarazi, odnosno razvoju bakterije *botulinum* smijemo držati u hladnjaku samo kraće vrijeme, inače je moramo zamrznuti, te konzumirati netom nakon odmrzavanja i pripreme.
- Određene vrste suhih namirnica, kao što je npr. brašno ili žitarice, mogu sadržavati ličinke insekata; ukoliko se ne zapakiraju vakumsko i zavare, tijekom dužeg razdoblja čuvanja namirnica ličinke se izlegu i kontaminiraju hranu. Da bi spriječili pojavu žižaka i drugih insekata, ovakvu vrstu hrane također je potrebno čuvati u vakumsko zavarenim paketićima.
- Izbjegnite kvarenje: hranu je potrebno držati na niskim temperaturama, jer se rijetko koji mikroorganizmi mogu razvijati bez zraka.
- Ako temperatura u hladnjaku pređe 40°F (4°C) (naročito u dužem vremenskom razdoblju), to pogoduje razvoju štetnih mikroorganizama, stoga bi temperaturu morali održavati najmanje na 40°F (4°C) ili niže.
- Pogodna temperatura zamrzivača za čuvanje hrane je 0°F (-17°C) ili niža; iako zamrzavanje ne ubija mikroorganizme, ono usporava njihov razvoj.
- Temperatura vakumsko zavarenih suhih namirnica utječe na razdoblje njihovog roka uporabe: ovaj se produžuje čak 3 do 4 puta za svakih 18°F (10°C) sniženja temperature.

RAD UREĐAJA

1.) Glavna funkcija ovog uređaja je čuvanje i održavanje svježom široke palete namirnica. Općenito, vakumsko zapakirana hrana ima u prosjeku triput duži rok trajanja u usporedbi s drugim klasičnim načinima. Kad se na uređaj naviknete, postat će neizostavni dio vaše svakodnevice, štedeći vam vrijeme i novac.

- Pojedine porcije ili čak čitave obroke hrane možete sada skuhati unaprijed, vakumski ih zavariti i upotrijebiti kasnije. No, ne preporučujemo tako pripremljenu hranu zagrijavati u mikrovalnoj pećnici, nego za zagrijavanje radije koristite konvencionalne načine.
- Vakumsko možete unaprijed pripremiti i hranu za piknike, kampiranje, ili roštilj.
- Izbjegnite tragove zamrzavanja na hrani.
- Pripremite pakete mesa, ribe, peradi, morskih plodova, povrća, itd. za hladnjak ili zamrzivač.
- Na duže vrijeme zapakirajte suhe namirnice, kao što su grahorice, orasi, žita, itd.

2.) Ovaj način čuvanja hrane idealan je i za osobe koje paze na količinu ishrane, odnosno koje imaju propisan poseban režim ishrane, jer mogu zapakirati točno određenu količinu ili vrstu hrane u jednu porciju.

3.) Sustav možete bez ograničenja koristiti i za čuvanje i zaštitu brojnih predmeta: vrijedne predmete, kao što su rijetke fotografije, važni dokumenti, zbirke maraka, knjiga, nakit, razglednice, i slično, zatim sitniju tehničku robu kao što su vijci, čavli, matice, a također i lijekove, povoje, flastere i druge predmete prve pomoći, kao i mnoge druge.

Opće upute za sigurno čuvanje hrane

Znanstvena istraživanja, ali i zdrav razum nalažu nam da se za optimalno i sigurno čuvanje hrane moramo pridržavati određenih pravila.

- Kad se pokvarljiva hrana odmrzne, ugrije, ili izvadi iz hladnjaka, potrebno ju je potrošiti čim prije.
- Kod ponovnog vakumiranja vakumsko pakirane hrane, pridržavajte se uputa o njenom čuvanju u hladnjaku i ponovnog pravilnog vakumiranja.
- Najprikladniji način odleđivanja je da zamrznutu hranu stavite u hladnjak i da se tamo postepeno odmrzne; za odleđivanje nikad nemojte hranu odmrzavati u toploj vodi ili zagrijavanjem, bilo na klasičan način ili mikrovalnoj pećnici.
- Sadržaj vakumsko zavarene i zaleđene vrećice ne smijete nakon otvaranja, odnosno na sobnoj temperaturi ostaviti više od nekoliko sati, već je morate odmah upotrijebiti, naročito ako se radi o gustim umacima, inače vam može naškoditi.
- Hrana će se brže ohladiti na željenu temperaturu ako vakumsko zavarene vrećice rasporedite ravnomjerno po unutrašnjosti hladnjaka ili zamrzivača.

Savjeti za pakiranje većih količina mesa, ribe, i drugih vrsta hrane

1. Prije postupka vakumiranja dobro operite ruke, sav kuhinjski pribor koji namjeravate koristiti, te radne površine na kojima ćete sjeći i pripremati paketiće.
2. Pokvarljivu hranu smjesta stavite u hladnjak ili je zamrznete nakon vakumiranja i zatvaranja; nemojte ih ostavljati na sobnoj temperaturi duže no što je potrebno.
3. Vakumiranjem možete produžiti rok uporabe suhih vrsta namirnica, kao što su oraščići, kokos, žita, i sl. držeci ih u hladnom, tamnom prostoru. Kisik i toplota mogu brzo pokvariti namirnice s visokim postotkom masnoća.
4. Rok uporabe nekih vrsta voća i povrća, npr. jabuka, banana, krumpira i drugog korjenastog povrća, možete produžiti i tako da im prije vakumiranja ogulite ili oljuštite kožu.
5. Budite naročito pažljivi kod vakumiranja određenih vrsta povrća, kao što su brokula, cvjetača ili kupus, jer kod snižavanja temperature u svježem stanju ispuštaju plinove, stoga preporučujemo da ih prije vakumiranja na kratko prokuhate (blanširate).

OTKLANJANJE KVAROVA

Ništa se ne dogodi nakon pritiska uređaja

1. Provjerite dali je priključni kabel pravilno ukopčan u utičnicu, i dali je uključen ("ON"). Drugim prikladnim uređajem provjerite dali je u utičnica pod naponom; ukoliko ni taj uređaj ne radi, provjerite prekidače napona, odnosno osigurače u kućnoj instalaciji.
2. Pregledajte priključni kabel i utikač i uvjerite se da nisu oštećeni. Ako otkrijete bilo kakva oštećenja, uređaj ne smijete koristiti.

Uređaj ne isiše sav zrak iz vrećice

3. Da bi vrećica bila pravilno zavarena, otvoreni kraj mora biti u potpunosti uvučen u unutrašnjost vakumskog kanala.
4. Provjerite dali na traci za zavarivanje i na brtvi ima kakvih stranih djelića ili prijavštine; očistite i obrišite te površine.
5. Vrećica možda ima rupicu. Ovo možete provjeriti tako da vrećicu, u kojoj je ostalo nešto zraka, zavarite i zatim potopite u vodu te stisnete. Ako iz nje izlaze mjehurići, vrećica je probušena i morate je baciti.
6. Uvijek provjerite dali je poklopac potpuno nasjeo i dali su se poluge zaključale.

Vakumsko zatvorena vrećica gubi vakuum nakon zavarivanja.

1. Vrećica može propuštati na zavarenom dijelu ako su tamo prisutni nabori, mrvice, masnoća, ili ako je površina mokra. Vrećicu ponovno otvorite, obrišite pažljivo unutrašnjost uz rubove otvora, izravnajte možebitne nabore, te je pokušajte ponovno zavariti.
2. Pregledajte dali se je u unutrašnjosti zavarene vrećice nakupilo vlage ili sokova od hrane uzduž varenog ruba; u tom ćete slučaju morati prorezati otvor, obrisati vlagu i ponovno je zavariti, a ako ni to ne pomaže, upotrijebite novu vrećicu. Hranu s mnogo vlažnosti, odnosno tekućine morali biste zamrznuti prije stavljanja u vrećicu i vakumskog zatvaranja.
3. Predmeti oštirih vrhova i rubova mogu probušiti vrećicu i ispustiti vakuum. Takve predmete, odnosno njihove rubove, omotajte prikladnim papirnatim ubrusima.

Uređaj ne zavaruje vrećicu

1. Ako se traka za zavarivanje pregrije, doći će do taljenja plastike i vrećica neće biti pravilno zavarena. Otvorite poklopac i ostavite uređaj nekoliko minuta da se ohladi.
2. Prije svakog pritiskanja gumba "zavarivanje" ("Seal only") neka prođe približno 15 sekundi.

Okolina

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 uručen 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 u kojoj ste kupili 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 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!

**GORENJE VAM ŽELI MNOGU
USPJEHA U KRIŠTENJ UREĐAJA
Pridržavamo pravo na izmjene!**

Važno!

Kod korišćenja bilo kojeg električnog aparata treba da se pridržavate svih bezbednosnih upozorenja, pre svega uključujući sledeće:

Pre upotrebe proizvoda obavezno pročitajte uputstva za upotrebu iz ovog priručnika.

Upozorenje

1. Pre ukopčavanja i iskopčavanja priključnog kabla iz zidne utičnice proverite dali je dugme za upravljanje aparata u isključenom položaju (OFF); kabl izvucite iz utičnice kad ga ne koristite ili kad nameravate da ga čistite.
2. Ovaj aparat nije igračka! Posvetite mu naročitu pažnju kad ga koristite u blizini dece. Aparat uvek odložite na bezbedno mesto, izvan domašaja dece.
3. S aparatom nikad ne koristite priključke ili nastavke koje ne preporučuje proizvođač, i nemojte koristiti aparat u svrhe za koje nije namenjen.
4. Ako opazite da je priključni kabl oštećen, smesta prekinite s upotrebom aparata i pozovite stručno osposobljeno lice, koje će da ga zameni.
5. Ne dodirujte pomične delove aparata dok ovaj radi.
6. Nemojte sami pokušavati popraviti aparat.
7. Nemojte koristiti aparat ako vam je pao na patos ili ako utvrdite da izgleda oštećen.
8. Prilikom rukovanja nemojte ptezati priključni kabl ili nositi aparat obešen za kabl; ne smete koristiti kabl kao dršku, zatvoriti poklopac preko kabla, vuci kabl preko oštih ivica ili uglova. Aparat ne smete koristiti ako je priključni kabl ili njegov utikač mokar.
9. Aparat držite podalje od vrućih gasnih gorionika ili električnih ringli, vruće rerne, i drugih vrućih površina.
10. Ne preporučujemo korišćenje nikakvih produžnih kablova. Ako ih baš morate koristiti, proverite dali im je napon jednak ili veći od napona, navedenog na natpisnoj pločici aparata.
11. Kad isključujete aparat iz utičnice nikad ne vucite za kabl, nego uvek uhvatite utikač rukom.
12. Nikad ne ukopčavajte aparat u utičnicu mokrim rukama, a ruke moraju da budu suve i prilikom rukovanja samim aparatom.
13. U uključenom stanju ("ON"), odnosno u toku rada aparat mora da počiva na ravnoj i čvrstoj površini, npr. na stolu ili prikladnom pultu.
14. Aparat ne zahteva nikakvo podmazivanje zejtinom ili kakvom drugom tečnošću.
15. Prilikom čišćenja, a i inače, ne uranjajte aparat u vodu niti bilo koju drugu tečnost.
16. Aparat ne smete koristiti na otvorenom, ili na mokrim površinama; aparat je namenjen isključivo

za upotrebu u domaćinstvu, u zatvorenim prostorijama.

17. Aparat ne smeju da koriste lica (uključivši i decu) smanjenih fizičkih, motoričkih ili umnih sposobnosti, odnosno lica bez potrebnih iskustava ili znanja, osim ako ih kontrolišu lica zadužena za njihovu bezbednost i pruže im potrebnu pomoć i uputstva za rad aparata.
18. Nadgledajte decu i ne dozvolite im da se igraju aparatom.
19. Oštećen ili neispravan priključni kabl sme da zameni samo proizvođač, serviser, ili drugo stručno osposobljeno lice, inače može doći do povreda.
20. Aparat za vakumiranje koristite tako da rukom pritisnete poklopac nadole; tako ćete postići najbolji vakuum.
21. Nakon završenog postupka vakumiranja ostavite poklopac u otvorenom položaju; poklopac ne zatvarajte, jer to može uticati na rad aparata.
22. Nikad ne perite poklopac kućišta, da ne bi došlo do nepravilnosti u delovanju aparata.

Svojstva i rad aparata

Vakumiranje/zavarivanje (Vacuum/Seal): funkcija usiše vazduh iz kesice i automatski zavariva otvor na kesici nakon završetka vakumiranja;

Samo zavarivanje (Seal): zatvaranje kesice bez postupka vakumiranja.

Poništi (Cancel): zaustavi postupak vakumiranja, odnosno zavarivanja u bilo kojem momentu.

Zatvarač poklopca (Cover Lock): zaključavanje i otključavanje poklopca pritiskom dugmeta na levoj i desnoj strani poklopca.

Signalna lampica: prikazuje napredovanje postupka vakumiranja ili zavarivanja.

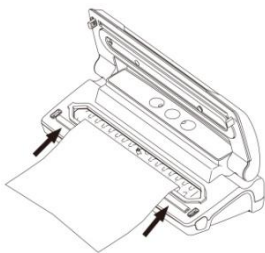
Traka za zavarivanje: to je u stvari ugrejana žica, presvučena teflonom, koja zatvara i zavariva otvor kesice koji nakon postupka odstupa bez lepljenja.

Zaptivač za zavarivanje: s gornje strane dodatno pritisne kesicu na traku za zavarivanje.

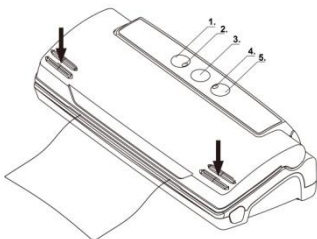
Vakumska površina: izvuče vazduh iz kesice i pokupi eventualnu istisnutu tečnost.

Nepropusna spužvasta omča: zaptiva područje vakuma i sprečava propuštanje.

Skica aparata i rukovanje

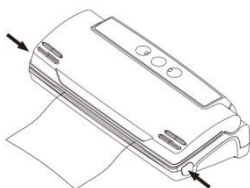


Korak 1: stavite otvor kesice ispod otvora za vazduh.



1. Samo zavarivanje
2. Signalna lampica zavarivanja
3. Poništi
4. Signalna lampica vakumiranja

Korak 2: pritiskom zatvorite poklopac.



Korak 3: Pritiskom otvorite poklopac.

UKLOP I RUKOVANJE APARATOM

Izrada kesice iz role

1. Aparat ukopčajte u električnu instalaciju 220-240V~ i uključite ga dugmetom "ON";
2. Odmotajte rolu i jedan kraj stavite preko crne gumene trake; nakon toga zatvorite poklopac – vidi skicu br. 1;
3. Čvrsto pritisnite obema rukama obe strane poklopca na označenim mestima – dok ne začujete zvuk zaključavanja "klik" (vidi skicu br. 2);
4. Pritisnite dugme za zavarivanje "Seal Only" – upali se crvena signalna lampica;
5. Kad se crvena lampica ugasi, zavarivanje kesice je završeno;
6. Izvucite rolu s kesicom i odrežite je na proizvoljnu dužinu. Kesica je pripremljena.

Postupak vakumiranja:

1. Proizvod kojeg želite vakimirati stavite u kesicu;
2. Otvorena strana kesice mora da bude suva, raširena i bez nabora;
3. Spoljne ivice kesice moraju biti postavljeni unutar granica vakumske ploče, no pri tome pazite da kesica ne padne na otvor vakumske pumpe, kako bi sprečili propuštanje sistema vakuma (vidi skicu br. 3);
4. Spustite poklopac i čvršće pritisnite obe strane poklopca na označenim bočnim mestima dok ne začujete zvuk zaključavanja (klik)!
5. Pritiskom na dugme Vakumiranje/zavarivanje ("vacuum/seal") kesica se automatski vakumira i otvor zavari.
6. Kad ste završili, pritisnite bočne poluge za zaključavanje poklopca, i postupak je završen.

Saveti za uspešno vakumiranje:

1. Kesicu nemojte previše napuniti: ostavite dovoljno prostora, naročito u blizini otvora, kako bi uspešno postavili kesicu na ploču za vakumiranje;
2. Otvoreni kraj kesice ne sme da bude mokar! Mokra ivicu kesice aparat će teže da rastopi i nepropusno zavari!
3. Osim namirnica, aparat možete koristiti za vakumiranje raznovrsnih predmeta. Vakumiranjem možete na duži period spremiti šibice, kutije prve pomoći, čak odeću; svi će predmeti ostati čisti i potpuno suvi. Isto vredi i za signalne rakete (čamac, auto), srebrninu i nakit, i sl.
4. Pre zavarivanja proverite dali je otvor kesice suv i izravan. Proverite dali je otvor čist i bez stranih tela, bez nabora i presavijenih uglova. Delići stranih tela ili zgužvana ivica otvora može uzrokovati poteškoće i sprečiti uspešno zavarivanje;
5. Unutar kesice ne ostavljajte previše vazduha. Pritiskom na kesicu izbacite višak vazduha pre početka vakumiranja. Prevelika količina vazduha u kesici uzrokuje jače opterećenje vakumske pumpe i nemogućnost da motor isiše sav potreban vazduh iz kesice!
6. Nemojte vakimirati predmete oštih ivica ili šiljatih vrhova, kao što su riblje kosti ili šiljate školjke. Oštrice mogu izbušiti ili oštetiti kesicu!
7. Kesicu napunjenu vodom do 2/3 možete zavariiti (bez vakumiranja), zatim zamrznuti i kasnije je koristiti kao led ili kao hladan oblog, npr. za sportske povrede.
8. Između dva vakumiranja neka protekne barem 1 minut; time ćete omogućiti da se aparat dovoljno oporavi od opterećenja.
9. Ako se iz bilo kojeg razloga vakuum ne napravi zadovoljavajuće, sistem će nakon 30 sekundi automatski isključiti rad aparata; proverite dali na kesici postoji propuštanje, ili kesica nije bila pravilno postavljena na ploču aparata.

OTVARANJE ZAVARENE KESICE

Kesicu jednostavno uzduž odrežite škarama na unutrašnjoj strani zavarene ivice.

PONOVNO ZAVARIVANJE

Brojne vrste namirnica odnosno predmeta možete ponovno zavariti (npr. pomfrit); postupak je isti kao što je opisan u poglavlju "Postupak vakumiranja".

Napomena: aparat ne možete koristiti neposredno za vakumiranje i zavarivanje konzervi ili limenki.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

Sistem za vakumiranje

1. Pre čišćenja isključite aparat iz električne mreže.
2. Aparat ne smete uranjati u vodu niti bilo koju drugu tečnost.
3. Za čišćenje nemojte koristiti gruba i abraziona pomagala, jer ćete time izgreposti površinu.
4. Spoljne delove aparata obrišite vlažnom krpom ili sunđerom; dozvoljeno je nekoliko kapljica blagog deterdženta za pranje sudova.
5. Unutrašnjost aparata, odnosno ostatke hrane ili tečnosti jednostavno obrišite papirnatom salvetom.
6. Temeljito osušite aparat pre ponovnog korišćenja.

Kesice za spremanje namirnica

1. Pre ponovne upotrebe kesice morate oprati u toploj vodi s dodatkom blagog deterdženta; nakon toga kesice temeljito isperite i dobro osušite.
2. Kesice, preokrenute naopačke, možete da perete i u gornjoj košari mašine za pranje sudova. Obesite ih tako da voda može da se iscedi. Dobro ih osušite pre ponovne upotrebe.

Napomena: već korišćene kesice u kojima je bilo držano sirovo meso, riba, masne namirnice i slično, ne smete ponovno upotrebljavati.

Odlaganje aparata:

Aparat držite na ravnom i bezbednom mjestu, izvan domašaja dece.

Saveti za upotrebu vakumiranih namirnica

Vakumiranje hrane za frižider:

Domaćinstvo koje nema mnogo vremena za pripremu hrane, može vakumirati već unapred pripremljenu hranu, raspoređenu po individualnim obrocima, koja se može bilo kad otvoriti i samo podgrejati.

Priprema hrane za zamrzivač

1. Koristeći aparat za vakumiranje, hranu možete sačuvati duže vreme ako je pravilno čuvate. Uvek vakumirajte što svežije namirnice.

2. Osetljive i mekše namirnice koje moraju zadržati oblik najpre zamrznite, a zatim ih vakumirajte i zavarite u plastičnu kesicu, te vratite u zamrzivač. Hranu kao što je meso, bobičasto voće, ili hleb možete držati zamrznute i do 24 časa bez oštećenja.
3. Tekuću hranu kao što su supe, variva, ili čorbe, najpre zamrznite u prikladnoj temperaturno otpornoj posudi, a zatim vakumirajte i zavarite kesicu; zatim je označite i složite u zamrzivač dok je u smrznutom stanju.
4. Povrće najpre kratko blanširajte u vreloj vodi ili u mikrotalasnoj remi, ohladite i nakon toga vakumirajte i zavarite u prikladnim količinama, odnosno porcijama.
5. Ako želite vakumirati sveže namirnice, ostavite najmanje 5 cm dodatne dužine kesice zbog širenja prilikom kasnijeg zamrzavanja. Meso ili ribu stavite na komad kuhinjske hartije i vakumirajte u kesicu zajedno s hartijom koja će upiti višak vlage iz hrane.
6. Pre vakumiranja određenih vrsta hrane koja bi mogla da se zalepi jedna za drugu, kao što su npr. kajgane, palačinke, pljeskavice i slično, umetnite voštanu hartiju između pojedinih parčadi; tako ćete prilikom vađenja moći uzeti potrebnu količinu, a ostatak ponovno zavariti i vratiti u zamrzivač.

SAVETI ZA BEZBEDNO ČUVANJE HRANE

Aparat za vakumiranje potpuno će promeniti vaš ustaljeni način nabavke i čuvanja hrane. Kad se priviknete na vakumsko pakovanje, ono će ubrzo postati neizostavni dio vaše pripreme hrane. Stoga se je potrebno pridržavati određenih postupaka, kako bi očuvali kvalitet i bez opasnosti izvodili postupak vakumskog pakovanja:

1. Hrana se kvari usled hemijskih reakcija, koje su ovisne od dodira s vazduhom, temperaturom, vlagom, delovanjem encima, mikroorganizama, ili usled kontaminacije zbog insekata.
2. Glavni elemenat koji uzrokuje da hrana gubi svoju hranjivu vrednost, strukturu, okus, i kvalitet uopšte, je kiseonik u vazduhu. Rast većine mikroorganizama ovisan je upravo od vazduha, jer ovaj prenosi vlagu u i iz hrane, osim, naravno, ako je hrana zaštićena nepropusnim pakovanjem. Zamrznuta hrana koja je ispostavljena izrazito hladnom vazduhu u zamrzivaču, vremenom dobiva ozebine po površini.
3. Vakumsko pakovanje odstrani do 90% vazduha iz paketa. Vazduh sadrži otprilike 21% kiseonika, tako da otklanjanjem 90% vazduha ostaje najviše 2% do 3% kiseonika u vakumsko zavarenoj kesici s hranom, a kao što je poznato, nivo kiseonika ispod 5% ne omogućuje rast mikroorganizama.
4. Uopšte gledano, postoje tri kategorije mikroorganizama: plesan, gljivice i bakterije;

prisutne su posvuda, no probleme mogu stvarati samo pod određenim okolnostima i uslovima.

5. U ambijentu smanjene prisutnosti vlage, plesan ne može uspevati; u vlažnom, slatkastom okolišu te srednjoj temperaturi, gljivice mogu da uspevaju uz ili bez prisutnosti vazduha. Hlađenje usporava rast gljivica, a zamrzavanje ih u potpunosti zaustavlja; bakterije mogu da se razvijaju uz ili bez prisutnosti vazduha.
6. Jedna od najopasnijih bakterija je '*Clostridium botulinum*', koja pod određenim uslovima može da uspeva čak i bez vazduha, u temperaturnom rasponu od 40°F to 115°F (4° to 46°). Pogodne uslove za rast nalazi u nisko kiseloj hrani, dovoljan joj je mali procenat vazduha, i temperature iznad 40°F (4°C) duže vreme.
7. Smrznuta, sušena hrana, s visokom kiselošću, procentom soli i šećera, otporna je na bakteriju *botulinum*. Slabo kisela hrana, kao što je meso, plodovi mora, blanširane masline, perad, riba, jaja, gljive, itd., zatim sve vrste manje kiselog povrća, te srednje kisele namirnice kao što su zreo paradajz, luk, ljuta paprika, smokve, krastavac, mogu veoma lako biti zaraženi botulinom;
8. Hranu koja je najopasnija na zarazu, odnosno razvoj bakterije *botulinum* smemo držati u frižideru samo kraće vreme, inače je moramo zamrznuti, te konzumirati netom nakon odmrzavanja i pripreme.
9. Određene vrste suvih namirnica, kao što je npr. brašno ili žitarice, mogu sadržavati ličinke insekata; ukoliko se ne zapakuju vakumsko i zavare, u toku dužeg perioda čuvanja namirnica ličinke se izlegnu i kontaminiraju hranu. Da bi sprečili pojavu žižaka i drugih insekata, ovakvu vrstu hrane takođe je potrebno čuvati u vakumsko zavarenim paketićima.
10. Izbegnite kvarenje: hranu je potrebno držati na niskim temperaturama, jer se retko koji mikroorganizmi mogu razvijati bez vazduha.
11. Ako temperatura u frižideru pređe 40°F (4°C) (naročito u dužem vremenskom periodu), to pogoduje razvoju štetnih mikroorganizama, stoga bi temperaturu morali održavati najmanje na 40°F (4°C) ili niže.
12. Pogodna temperatura zamrzivača za čuvanje hrane je 0°F (-17°C) ili niža; iako zamrzavanje ne ubija mikroorganizme, ono usporava njihov razvoj.
13. Temperatura vakumsko zavarenih suvih namirnica utiče na period njihovog roka upotrebe: ovaj se produžuje čak 3 do 4 puta za svakih 18°F (10°C) sniženja temperature.

RAD APARATA

1.) Glavna funkcija ovog aparata je čuvanje i održavanje svežom široke palete namirnica. Općenito, vakumsko upakovana hrana ima u proseku triput duži rok trajanja u poređenju s drugim klasičnim načinima. Kad se na aparat

naviknete, postaće neizostavan deo vaše svakodnevice, štedeći vam vreme i novac.

1. Pojedine porcije ili čak čitave obroke hrane možete sada skuvati unapred, vakumski ih zavariti i upotrebiti kasnije. No, ne preporučujemo tako pripremljenu hranu zagrevavati u mikrotalasnoj remi, nego za podgrejavanje radije koristite konvencionalne načine.
 2. Vakumsko možete unapred pripremiti i hranu za piknike, kampiranje, ili roštilj.
 3. Izbegnite tragove zamrzavanja na hrani.
 4. Pripremite pakete mesa, ribe, peradi, morskih plodova, povrća, itd. za frižider ili zamrzivač.
 5. Na duže vreme zapakujte suve namirnice, kao što su grah, orasi, žita, itd.
- 2.) Ovaj način čuvanja hrane idealan je i za lica koja paze na količinu ishrane, odnosno koja imaju propisan poseban režim ishrane, jer mogu zapakovati tačno određenu količinu ili vrstu hrane u jednu porciju.
- 3.) Sistem možete bez ograničenja koristiti i za čuvanje i zaštitu brojnih predmeta: vredne predmete, kao što su retke fotografije, važne isprave, zbirke maraka, knjiga, nakit, razglednice, i slično, zatim sitnu tehničku robu kao što su šrafovi, ekseri, matice, a takođe i lekove, zavoje, flastere i druge predmete prve pomoći, kao i mnoge druge.

Opšta uputstva za bezbedno čuvanje hrane

Znanstvena istraživanja, ali i zdrav razum nalažu nam da se za optimalno i bezbedno čuvanje hrane moramo pridržavati određenih pravila.

1. Kad se pokvarljiva hrana odmrzne, ugrije, ili izvadi iz frižidera, potrebno ju je potrošiti što pre.
2. Kod ponovnog vakumiranja vakumsko pakovane hrane, pridržavajte se uputa o njenom čuvanju u frižideru i ponovnog pravilnog vakumiranja.
3. Najprikladniji način odleđivanja je da zamrznutu hranu stavite u frižider i da se tamo postepeno odmrzne; za odleđivanje nikad nemojte hranu odmrzavati u toploj vodi ili zagrevanjem, bilo na klasičan način ili mikrotalasnoj remi.
4. Sadržaj vakumsko zavarene i zaleđene kesice ne smete nakon otvaranja, odnosno na sobnoj temperaturi ostaviti više od nekoliko časova, već je morate odmah upotrebiti, naročito ako se radi o gustim sosovima, inače vam može naškoditi.
5. Hrana će se brže ohladiti na željenu temperaturu ako vakumsko zavarene kesice rasporedite ravnomerno po unutrašnjosti frižidera ili zamrzivača.

Saveti za pakovanje većih količina mesa, ribe, i drugih vrsta hrane

1. Pre postupka vakumiranja dobro operite ruke, sav kuhinjski pribor koji nameravate koristiti, te radne površine na kojima ćete seći i pripremati paketiće.
2. Pokvarljivu hranu smesta stavite u frižider ili je zamrznete nakon vakumiranja i zatvaranja; nemojte ih ostavljati na sobnoj temperaturi duže no što je potrebno.
3. Vakumiranjem možete produžiti rok upotrebe suvih vrsta namirnica, kao što su oraščići, kokos, žita, i sl. držite ih u hladnom, tamnom prostoru. Kiseonik i toplota mogu brzo pokvariti namirnice s visokim procentom masnoća.
4. Rok upotrebe nekih vrsta voća i povrća, npr. jabuka, banana, krompira i drugog korenastog povrća, možete produžiti i tako da im pre vakumiranja ogulite ili oljuštite kožu.
5. Budite naročito pažljivi kod vakumiranja određenih vrsta povrća, kao što su brokula, karfiol ili zelje, jer kod snižavanja temperature u svežem stanju ispuštaju gasove, stoga preporučujemo da ih pre vakumiranja na kratko prokuvate (blanširate).

OTKLANJANJE KVAROVA

Ništa se ne desi nakon pritiska aparata

1. Proverite dali je priključni kabl pravilno ukopčan u utičnicu, i dali je uključen ("ON"). Drugim prikladnim aparatom proverite dali je u utičnica pod naponom; ukoliko ni taj aparat ne radi, proverite prekidače napona, odnosno osigurače u kućnoj instalaciji.
2. Pregledajte priključni kabl i utikač, i uverite se da nisu oštećeni. Ako otkrijete bilo kakva oštećenja, aparat ne smete koristiti.

Aparat ne isiše sav vazduh iz kesice

1. Da bi kesica bila pravilno zavarena, otvoreni kraj mora biti u potpunosti uvučen u unutrašnjost vakumskog kanala.
2. Proverite dali na traci za zavarivanje i na zaptivaču ima kakvih stranih delića ili prljavštine; očistite i obrišite te površine.
3. Kesica možda ima rupicu. Ovo možete proveriti tako da kesicu, u kojoj je ostalo nešto vazduha, zavarite i zatim potopite u vodu te stisnete. Ako iz nje izlaze mehurići, kesica je probušena i morate je baciti.
4. Uvek proverite dali je poklopac potpuno naseo i dali su se poluge zaključale.

Vakumsko zatvorena kesica gubi vakuum nakon zavarivanja.

1. Kesica može propuštati na zavarenom delu ako su tamo prisutni nabori, mrvice, masnoća, ili ako je površina mokra. Kesicu ponovno otvorite, obrišite pažljivo unutrašnjost uz ivice otvora, izravnajite eventualne nabore, te je pokušajte ponovno zavariti.
2. Pregledajte dali se je u unutrašnjosti zavarene kesice nakupilo vlage ili sokova od hrane uzduž varene ivice; u tom ćete slučaju morati prorezati otvor, obrisati vlagu i ponovno je zavariti, a ako ni to ne pomaže, upotrebite novu kesicu. Hranu s mnogo vlažnosti, odnosno tečnosti moraćete zamrznuti pre stavljanja u kesicu i vakumskog zatvaranja.
3. Predmeti oštih vrhova i ivica mogu probušiti kesicu i ispustiti vakuum. Takve predmete, odnosno njihove ivice, omotajte prikladnim papirnatim salvetama.

Zaščita 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!

**GORENJE VAM ŽELI MNOGU
USPEHA U KORIŠĆENJU APARATA**

Pridržavamo pravo na izmene!

Важно

При употребата на овој апарат секогаш да ги земете во обзир безбедносните упатства и предупредувања, вклучително со овие што се дадени во продолжението. Пред употреба на апаратот прочитајте ги сите упатства.

Предупредувања

1. Пред да го приклучите втакнувачот во приклучница или го извадите од неа, уверите се дали е апаратот исклучен (прекинувачот во положба OFF). Кога апаратот не го употребувате или пред чистење на истиот, исклучите го од електричната мрежа.
2. Овој апарат не е играчка. Бидете посебно внимателни кога го употребувате во близина на деца, после употреба па преместите го на безбедно место, надвор од дофат на деца.
3. Не употребувајте приклучоци кои не се препорачани или одобрени, апаратот употребувајте го исклучиво за неговата определена намена.
4. Ако дојде до оштетување на приклучниот кабел, веднаш прекинете ја употребата на апаратот. Кабелот нека го замени соодветно оспособен стручњак.
5. Избегнувајте ги подвижните делови на апаратот.
6. Не обидувајте се сами да го поправите апаратот.
7. Не употребувајте го апаратот, ако претрпел пад или ако е на изглед оштетен.
8. Не правите го следново: не влечете го апаратот за приклучниот кабел и да не го носите на начин да го држите само за кабелот, не затворајте ја вратата така да би го зафатиле кабелот, не влечете го кабелот околу остри рабови или агли, не употребувајте го апаратот, ако е тој ставен на кабелот или ако се кабелот или втакнувачот мокри.
9. Апаратот да не биде никогаш во близина на жежок гас, загреана односно рерна што работи, електричен грејач или други жешки површини.
10. Ви советуваме да не употребувате продолжеток за електричен приклучен кабел со овој апарат. Ако и покрај тоа употребувате продолжеток, неговите електрични особини морат да бидат барем еднакви со особините на апаратот.
11. Да би спречиле оштетувања за време на отклопување од електричната мрежа, отклучите го апаратот така да го повлечете за втакнувачот, а не за приклучниот кабел.

12. Пред вклучување или употреба на апаратот уверите се дали се вашите раце суви и да можете со нив тоа безбедно да го направите.
13. Погрижете се апаратот да биде секогаш, кога е вклучен (прекинувачот во положба "ON"), ставен на стабилна подлога, на пр. на маса или работен пулт.
14. Употреба на средства за подмачкување, како што се масла за подмачкување или вода, кај овој апарат не е потребна.
15. За време чистење не смеете да го потопите апаратот во вода или друга течност.
16. Не употребувајте го апаратот на отворен простор или на мокра подлога. Апаратот е наменет за употреба во домаќинството, во затворени простории.
17. Апаратот не е наменет за употреба од страна на лица (вклучително со деца) со смалени физички, сензорички или душевни способности и лица со недостаток на пракса и знаење. Овие лица апаратот нека го употребуваат под соодветен надзор односно за неговата употреба да бидат соодветно поучени од страна на лице, одговорно за нивната безбедност.
18. Внимавајте деца да не се играат со апаратот.
19. Ако е електричниот приклучен кабел оштетен, смее односно мора да го замени производителот, овластен сервисер, или друго соодветно осспособено лице. Само на тој начин ќе избегнете додатна опасност.
20. Кога употребувате вакуумски сад, ве молиме, најпрвин со рака од него истисните го воздухот, на тој начин ефектот на работењето на апаратот ќе биде подобар.
21. По завршеното вакуумско пакување, ве молиме, оставите го капакот на апаратот отворен. Ако го затворите, тоа може да влијае врз работењето на апаратот.
22. Ве молиме не миете го капакот на вакуумскиот сад, бидејќи тоа ќе влијае врз работењето на апаратот.

Овој апарат е означен според европскиот пропис 2002/96/E3 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.

Функции и особини

Вакуумско пакување / заварување ("Vacuum/seal"): За ишмукување на воздухот од кесичката, со самодејно веднаш преклопување на функција заварување на кесичката веднаш по вакуумирањето.

Само заварување ("Seal only"): за заварување кесички без ишмукување на воздухот, така да може да настане вакуум.

Поништување ("Cancel"): За исклучување на вакуумирањето и заварувањето, кога-годе сакате да го прекинете работењето.

Заклучување на капакот ("Cover Lock"): отклучување или заклучување на капакот.

Притиснете на двата тастери на левата и десната страна на капакот.

Сигнална ламба: Ја прикажува состојбата на вакуумирањето и заварувањето.

Лента за заварување: Ја активира грејната жица превлечена со Тефлон, кој овозможува заварување на кесичката без да се прилепи кесичката на жицата односно лентата за заварување.

Затнувач: Притиснете ја кесичката на лентата за заварување.

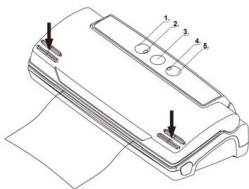
Површина за ишмукување на воздухот / вакуумирање: Ке го ишмука воздухот од кесичката и ќе ја прифати евентуалната разлеана течност.

Сунгереста непропустлива јамка за затинање: Го затина вакуумското подрачје и спречува бегане на вакуумот.

Скица за упатствата за употреба

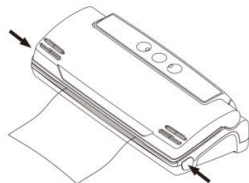


Чекор 1: отворот на кесичката порамните го така да биде под процепите за воздух.



1. Само заварување ("Seal only")
2. Сигнална ламба (за заварување)
3. Поништување ("Cancel")
4. Сигнална ламба (за вакуум)
5. Вакуумирање / затинање ("Vacuum/seal")

Чекор 2: Притиснете, да се заклучи капакот.



Чекор 3: Притиснете за ослободување / отворање на капакот.

УПАТСТВА ЗА УПОТРЕБА

Изработка на кесичка со употреба на ролна за кесички

1. Приклучите го апаратот на извор на електрична енергија под напон 220-240 V-, потоа па прекинувачот за вклучување префрлите го на положба за вклучување ("ON").
2. Одмотајте ја ролната и ставите го едниот крај на кесичката преку црната гумена лента; потоа затворите го капакот, како што покажува сликата 1.
3. Со двете раце посилно притиснете го капакот на двете страни надолу, покрај цртите, додека се слушнат два клика (гледај ја сликата за Чекор 2).
4. Притиснете го тастерот "Само заварување" и црвената сигнална ламба ќе засвети.
5. Штом црвената ламба угасне, заварувањето на кесичката е завршено.
6. Потоа одмотајте ја ролната за кесички така да добиете кесичка со сакана должина. Одрезете и кесичката е подготвена.

Зачувување свежина со вакуумот:

1. Храна што сакате да ја чувате, ставите ја во кесичката.
2. Исклучите и порамните го отворениот крај на кесичката и внимавајте да таму нема брчки или гребени.
3. Храна што сакате да ја чувате, ставите во кесичката..
4. Исклучите и порамните го отворениот дел на кесичката. Внимавајте да на површините на отворениот дел од кесичката нема брчки или гребени.
5. Уверите се дали двата раба на кесичката се наоѓаат внатре означеното подрачје (на вакуумската плоча), меѓутоа под тркалезната цевка (вакуумската пумпа), да не би дошло до бегане на воздухот (види Слика 3).
6. Затворите го капакот и со двете раце посилно притиснете го на двете страни надолу, покрај цртите, додека се слушнат два клика.
7. Притиснете го тастерот за вакуумско пакување / заварување, апаратот самодејно ќе го ишмука воздухот од кесичката и ќе ја завари.
8. Потоа притиснете ги двете копчиња "заклучување на капакот" и постапката е завршена.

Упатства за ефикасно ишмукување на воздухот:

1. Во кесичката не ставајте премногу храна: во отворениот дел на кесичката оставите доволен простор да можете да ја легнете на плочата за вакуумско пакување.
2. Внимавајте отворениот дел на кесичката да не биде мокар. Мокара кесичка потешко се стопува и соодветно заварува.
3. Вакуумското пакување може да биде над сè употребливо покрај чување храна и за многу кои намени. Така можете од влага да заштитите опрема за логорување, на пр. кибрити, комплет за прва помош и облеку. Слично важи за сигнални ракети за итни случаи. Со вакуумско пакување можете и да спречете загуба на сјај на сребро и други драгоцености.
4. Пред да ја заварите кесичката, исчистите го и порамните нејзиниот отворен дел. Уверете се дека ништо не го пречи делот на кесичката кој имате намера да го заварите и да нема брчки, гребени или туѓи предмети, бидејќи тие можат да предизвикат тешкотии при заварувањето.
5. Во кесичката да нема премногу воздух. Пред вакуумското пакување притиснете на кесичката, да од неа го истерате излишниот воздух. Поголемо количество воздух во кесичката предизвикува оптоварување на вакуумската пумпа, која можеби не е доволно моќна да би го ишмукала од кесичката целиот воздух.
6. Не обидувајте се вакуумско да пакувате предмети со остри рабови, како што се рибји коски или тврди лушпи. Острите врвови можат да ја дупната односно скинат кесичката.
7. Наполните приближно две третини од кесичката со вода, а потоа затните го работ (без ишмукување на воздухот!). Зафрзните ја кесичката и употребите го мразот за ладилник или како облоги кај спортски повреди.
8. Препорачуваме да вакуумско пакувате по една кесичка секоја минута, за да се олади апаратот.
9. Ако од која било причина по триесет секунди уште не е достигнат соодветен вакуум, системот за ишмукување на воздухот самодејно ќе се исклучи. Во овој случај проверите да не пропушта кесичката, да не е можеби неправилно наместена, или да не постои друга причина за тоа.

ОТВОРАЊЕ ЗАВАРЕНА КЕСИЧКА

Пресечете ја кесичката со ножички токму покрај заварениот дел, на внатрешна страна на истиот.

ПОВТОРНО ЗАТВОРАЊЕ

Со овој апарат можете многубројни видови храна (на пр. пржени компирчиња односно чипс) повторно да ги затворите во оригиналната амбалажа. Следите ги упатствата под точка "Зачувување свежина со вакуумот" на оваа страница.

Забелешка: Вакуумскиот апарат не е можно да се употребува непосредно за вакуумско пакување во садови или шишиња за конзервирање.

ЧИСТЕЊЕ И ОДРЖУВАЊЕ

Систем за вакуумско пакување

1. Пред почетокот на чистење секогаш исклучите го апаратот од електричната мрежа.
2. Апаратот никогаш да не го потопите во вода или друга течност.
3. За чистење на апаратот не употребувајте абразивни односно груби средства за чистење, бидејќи со нив можете да ја огребете површината.
4. Кукиштето на апаратот избришете го со влажна крпа или сунѓер и блага сапуница.
5. Внатрешноста на апаратот ја чистете така да со хартиена крпа ги избришете евентуалните остатоци од храна или течност.
6. Пред повторна употреба апаратот темелно да го исушите.

Кесички за чување храна

1. Материјалот за кесички исчистите го во топла вода и блага сапуница, потоа па кесичките (односно материјалот за нив) темелно да го исплакните. Пред повторна употреба темелно да се исушат.
2. Кесички можете да миете и во горната кошара на вашата машина за миене садови, така да ги завртите со внатрешната страна на надвор. Кесичката ставите ја вертикално, така да водата може да истечува од нејзината внатрешност. Пред повторна употреба кесичката темелно да ја исушите.

Забелешка: Кесички во кои сте чувале сурово месо, риби, или масна храна, не се препорачливи за повторна употреба.

Чување на апаратот за вакуумско пакување:

Апаратот го чувате на рамно и безбедно место надвор од дофат на деца.

Упатства со оглед на вакуумска кесичка

Вакуумско пакување за ладилник

Во фамилија со брзо темпо на живеење можете оброчи да си подготвите однапред, потоа па вакуумско ги пакувате во поединечни порции. Така ќе бидат подготвени да кога-годе брзо ги подгреете.

Приготвување храна за во замрзнувач

1. При соодветни услови за чување храна апаратот за вакуумско пакување ви овозможува да храната ја зачувате свежа. Храната што ја пакувате да биде што посвежа.
2. При замрзнување храна која мора да го зачува својот првичен облик, храната најпрвин ќе ја замрзнете, потоа вакуумско пакувајте ја во кесичка, а потоа вратете ја во замрзнувачот. Храна, како што е месо, јаготки, малини, рибизли и леб можете да замрзнете за 24 часа, без да се појават оштетувања.
3. Ако сакате вакуумско да замрзнете течна храна, на пр. супа, чорба или каша, најпрвин замрзнете ја храната во сад за печење или непрогорлив сад, а потоа вакуумско пакувајте ја, означите и чувајте во замрзнувач.
4. Зеленчук бланширајте така да брзо го сварите во врела вода или во микробранова рерна. Потоа оставите го да се олади – мора да остане `рскав – и вакуумско пакувајте го во примерни порции.
5. За вакуумско пакување и замрзнување храна која не е замрзната, потребно е во кесичката да се остави приближно пет сантими простор, бидејќи при замрзнување храната се растегнува. Месо или риби ставите на хартиена крпа, која вакуумско ја пакувате заедно со крахата. Крпата ќе ја апсорбира излишната влага од храната.
6. Кога ставате на чување храна како што се тортилги, палачинки или векни за хамбургери, меѓу поединечни парчиња ставите восочна хартија односно хартија за печење. Така полесно ќе отстраните неколку парчиња, останатото па повторно затворите го и вратите го во замрзнувачот.

ИНФОРМАЦИИ ЗА БЕЗБЕДНО ЧУВАЊЕ ХРАНА

Апаратот за вакуумско пакување ќе го промени начинот како купувате и чувате храна. Кога ќе се навикните на вакуумско пакување, апаратот ќе стане неопходно помагало при приготвување храна. Затоа при вакуумско пакување храна со овој апарат земете ги во

обсир некои упатства односно постапки, со кои ќе можете да го подобрите квалитетот и безбедноста на храната.

1. Заради хемиски реакции до кои доаѓа при присуство на воздух, повисока температура и влага, покрај ензимски реакции, размножување на микроорганизми или контаминација заради инсекти, храната може да се расипи.
2. Главен елемент заради кој храната ја губи својата хранлива вредност и изворната односно природната текстура, вкус и воопшто квалитетот, е кислородот во воздухот. На повеќето микроорганизми за растење им е потребен воздух, бидејќи тој пренесува влага во храната и од неа – освен ако храната не е заштитена со водонепропустлива амбалажа. Воздухот во замрзнувачот па може храната да ја оштети.
3. Со вакуумско пакување ќе отстраните до 90 проценти воздух од пакетот со храна. Во воздухот има 21 процент кислород, што значи по отстранување 90 проценти воздух ќе остане во вакуумско пакувани пакети храна само уште 2 до 3 проценти кислород. Општо е познато дека е растењето на микроорганизмите во услови, кога е нивото на кислород под 5 проценти, оневозможено.
4. Воопшто постојат три категории микроорганизми: мувлџи, габи и бактерии. Присутни се насекаде, тешкотии па предизвикуваат само под одредени услови.
5. Во средина со ниска присутност односно ниво на кислород, или во средина без влага, мувлџа не може да се развива. Габи можат да се развиваат при присуство на воздух или без него, ако имаат на располагање материја, шеќер и умерени температури. Ладењето го успорува растењето на габите, замрзнувањето па сосема го запрува. Бактерии можат да се размножуваат со воздух или без.
6. Посебно опасен вид бактерии е *clostridium botulinum*, која при прави услови, т.е. во температурен интервал меѓу 4 и 46 °C (40 до 115 °F) може да се развива односно размножува и без воздух. Примерни услови обезбедува храната во која нема киселини, средина со ниско ниво на кислород и температура над 4 °C (40 °F), присутни подолго време.
7. Замрзната и исушена храна, храна која содржи многу киселина, сол или шеќер, може да биде отпорна на ботулин. Со ботулин е најлесно заразена храна без киселини, на пр. месо, морска храна, маслинки обработени со натриев хидроксид (база), живина, риби, јајца и печурки, храна што содржи малку киселини, т.е. пред сè зеленчук и храна со средно количество киселини, на пр. презрели домати,

- кромид, лути пиперки (чили), смокви и краставици.
8. Таква храна да биде во ладилник само кратко време. Ако сакате да ја чувате за подолго време, замрзнете ја или изедете што побргу, штом е зготвена.
 9. Во некои видови сува храна, на пр. во брашно и житарици, можат да се населат ларви односно јајца од инсекти. Ако храната не е вакуумско пакувана, можат да се развијат ларви и така ќе ја контаминираат храната. Развој на инсекти и ларви можете да спречете со вакуумско пакување на храната.
 10. За да не се расипи храната пребрзо, чувајте ја при ниски температури. Токму така само малку микроорганизми ќе можат да се развијат без воздух.
 11. Ако е температурата во ладилникот повисока од 4 °C (40 °F) – уште посебно, ако е температурата таква подолго време – ќе овозможува развој на штетни микроорганизми, затоа температурата во ладилникот нека биде 4 °C (40 °F) или помалку.
 12. Кога температурата во замрзнувачот изнесува 0 °F (-17 °C) или помалку, примерна е за чување храна. Меѓутоа па замрзнувањето не ги уништува микроорганизмите, само го успорува или запува нивното размножување односно развој.
 13. Температурата за чување кај вакуумско пакувана храна влијае врз рокот за употреба: при секое снижување на температурата за 10 °C (18 °F) рокот на траење се продолжува за 3-4 пати.

ФУНКЦИИ

- 1.) Главна намена на апаратот е чување многубројни видови храна односно продолжување на рокот на траење, на нејзината свежина и вкус. Воопшто вакуумско пакувана храна ќе остане свежа до трипати подолго од храна чувана со обични методи за чување. Кога овој апарат ќе стане неопходен дел на вашата кујна, ќе фрлите помалку храна и ќе заштедете повеќе пари.
 1. Зотвите оброк однапред, потоа па вакуумско пакувајте и чувајте поединечни порции. Така подготвена вакуумска кесичка не е примерна за подгревање во микробранова рерна или за загревање во врела вода; ве молиме за подгревање да употребите обични методи за готвење.
 2. Подготвите храна однапред за пикници и логорски излети.
 3. Спречите оштетувања на храната заради ладниот воздух во замрзнувачот (смрзнатини).

4. Храна, како што е црвено месо, риби, живина, морска храна и зеленчук, пакувајте пред да ја замрзнете.
5. Пакувајте сува храна како што се грав, оревчиња и житарици, да таа остане свежа подолго време.
 - 2.) Апаратот е изработен за пакување состојки и поединечни порции храна меѓу диети, без оглед на тоа дали се работи за диета за поздрава прехрана, за смалување на телесната маса, или за посебни режими на прехрана заради посебни потреби.
 - 3.) Овој систем можете да го употребите и за чување и заштита на други предмети: драгоцени предмети како што се фотографии, важни документи, колекции од марки, збирки книги, накит, карти, стрипови итн.; железни предмети, на пр. завртки, бруке и навртки; лекови, завоји и друг прибор за прва помош; итн.

Општи безбедносни упатства

Следниве безбедносни упатства излегуваат како од научни истражувања така и од општо познати факти односно "здрава памет". Се однесуваат на безбедно чување храна и ќе ви помагаат при подобрување на безбедноста и избирањето оптимален начин за чување на храната.

1. Ако расиплива храна сте загреале, одмрзнувале или сте оставиле од температурата на ладилникот да се загрее на собна температура, веднаш да ја потрошите.
2. По употреба на вакуумско пакувана храна, земете ги во обзир упатствата за чување во ладилник односно повторно вакуумско пакувајте на соодветен начин.
3. Соодветно одмрзнување на храната значи да истата од замрзнувачот ќе ја преместите во ладилник и почекате да се олади. Никогаш не одмрзнувајте храна во жешка вода или со други извори на топлина, исто така не во микробранова рерна.
4. Изедете ја храната што сте ја оставиле на собна температура повеќе од неколку часови, освен ако се работи за густ сос, вакуумско пакувана храна или друг начин на чување на храна во средина со ниско ниво на кислород.
5. За да се олади храната побрзо, вакуумските пакети рамномерно распоредите ги по ладилникот односно замрзнувачот.

При пакување поголеми количества месо, риби или друга храна, земете ги во обир следниве упатства:

1. Пред вакуумско пакување измијте си ги рацете и измијте ги сите помагала и површини кои имате намера да ги употребите за режење и вакуумско пакување на храната.
2. Расиплива храна чувајте во ладилник или замрзнувач веднаш по вакуумското пакување, не оставајте ја да лежи на собна температура.
3. Рокот за употреба на сува храна, на пр. оревчиња, кокос или житарици ќе биде доста подолг, ако ги чувате во вакуумски пакет и во ладен и темен простор. Кислородот и висока температура предизвикуваат да храна што содржи многу маснотија добие непријатен мирис, горчлив вкус.
4. Пред вакуумско да пакувате некои видови овошје и зеленчук, на пр. јаболка, банани, компир и коренест зеленчук, излупите ги. На тој начин ќе го продолжите нивниот рок на траење.
5. Некои видови храна, на пр. брокола, карфиол и свежа зелка, испуштаат гасови. Такава храна пред вакуумско пакување треба да се бланшира или замрзне.

ОТСТРАНУВАЊЕ НА ПРЕЧКИ

Кога ќе притиснам на капакот на апаратот, не се случува ништо

1. Уверете се дали е приклучениот кабел соодветно приклучен во приклучница и дали е прекинувачот за вклучување на апаратот во положба за вклучување ("on"). Проверете го работењето на приклучницата на тој начин да во неа вклучите друг апарат што работи. Ако приклучницата не работи, проверете ги осигурувачите во вашиот дом.
2. Проверете го приклучниот кабел и втакнувачот и уверете се да не се оштетени. Ако се оштетени, апаратот да не го употребувате.

Воздухот не е сосема отстранет од кесичката

1. За соодветно затинање односно заварување мора да биде отворениот дел на кесичката во целост во подрачјето на каналот за ишмукување на воздухот.
2. Проверете ја лентата за затинање и затнувачот под капакот. Пред сè проверете да нема туѓи предмети на затнувачот и дали е тој во соодветна положба. Избришите го затнувачот и порамните го.

3. Можеби во кесичката има дупка. Тоа ќе го проверите на тој начин да кесичката ја затните и во неа оставите нешто воздух, потоа па потопите ја во вода и стисните. Ако од кесичката излегуваат меурчиња, значи дека кесичката пропушта и морате да употребите друга.
4. Проверете дали е капакот сосема на своето место.

По вакуумското пакување во кесичката продрел воздух

1. Брчки, трошки, маснотија или течност можат да предизвикаат пропуштање на заварениот раб на кесичката. Повторно отворите ја кесичката, избришите го нејзиниот горен внатрешен дел, порамните го вдолж лентата за заварување и повторно заварите.
2. Проверете дали е во кесичката присутна влага односно сокови. Ако има, отворите ја кесичката и повторно затните ја, или па употребите нова кесичка. Храна што содржи многу течност е препорачливо да се замрзне пред вакуумско да ја пакувате.
3. Можеби предмети со остри рабови ја дупнале кесичката и во неа навлегол воздух. Обложите ги острите делови на содржината на кесичката со парчиња од хартиена крпа

Апаратот за вакуумско пакување не ја затнува кесичката

1. Ако лентата за затнување се прегрее и ја стопи кесичката, дигните го капакот и почекајте неколку минути, да се олади лентата за заварување.
2. Пред повторно да ја употребите функцијата "само затинање" апаратот нека мирува барем 15 секунди.

Животна средина

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

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

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

Read all of the instructions before using appliance.

Warning

1. Before plugging cord into wall outlet, or disconnecting, makes sure the control is OFF, and unplug from outlet when not in use or before cleaning.
2. This Appliance is not a toy, when used by or near children close attention is necessary, and store this appliance to a safe place, out of the reach of children.
3. Do not use any attachments not recommended or appointed, and don't use this appliance for other purpose except its intended use.
4. Stop using the machine immediately if the cord is damaged and have it replaced by a professional.
5. Keep away from moving parts.
6. Do not try to repair this appliance.
7. Do not use the appliance if it has fallen or if it appears to be damaged.
8. Avoid to do the following: pull or carry by the cord, use cord as a handle, close a door on cord, or pull cord around sharp edges or corners. Do not operate appliance over cord or cord / plug is wet.
9. Keep away from hot gas, or heated oven, or electric burner, and any other hot surfaces.
10. It's better not to use an extension cord with this unit. However, if one is used, it must have a rating equal to or exceeding the rating of this appliance.
11. When disconnect, to avoid any injury, please unplug by grasp the plug, not the cord.
12. Before plugging appliance in or operating, make sure your hands are dry and safe to do the actions.
13. When it In "ON" or working position, always be on a stable surface, such as table or counter.
14. It's no need to use any lubricant, such as lubricating oils or water, on this appliance.
15. When cleaning, do not immerse this appliance in water or any other liquid.
16. Do not use this appliance outdoors or on a wet surface, it's recommended for household, indoor use only.
17. 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.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

19. If the supply cord is damaged, It must be replaced by the manufacture, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
20. When use the vacuum canister, please use your hand press the canister cover first, it will be better for vacuum.
21. After finished the vacuum work, please always let the machine cover open, don't fasten the cover, it will affect the machine function.
22. Please don't wash the canister cover,It will affect the function.

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC 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.

Functions and features

Vacuum/Seal: For draw air out of bag and automatically switch to seal the bag after vacuum is completed;

Seal Only: For sealing bag without vacuum so that the vacuum can be formed.

Cancel: For switch off the vacuuming and sealing action whenever the operator wants to stop the operation.

Cover Lock: For unlock or lock the cover. On the left side and right side of the cover one key-press.

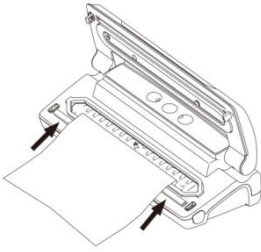
Indicator lamp: For indicate the status of vacuum or seal process.

Sealing strip: Contains a heating wire covered with Teflon which allows the bag to seal but not stick to the strip.

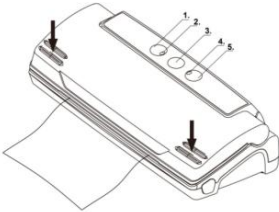
Sealing gasket: Presses the bag onto the sealing strip.
Vacuum surface: Draws air out of bag and catches any liquid overflow.

Airproof loop of sponge: Airproof the vacuum area and prevent no vacuum leaking.

Sketch for operating instructions

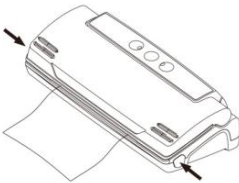


Step 1: Put the bag opening to below of the air portal.



1. Seal only
2. Indicator Lamp (for seal)
3. Cancel
4. Indicator Lamp (for vacuum)
5. Vacuum / seal

Step 2: Press for lock.



Step 3: Press for release

OPERATING INSTRUCTIONS

Making a bag using the bag roll

1. Plug the unit into 220-240V~ power Source, and turn the switch "ON";
2. Unroll the bag and put one end of the bag on top of the black rubber strip, then close the cover – See sketch #1;
3. Press the cover down heavily on both sides by the lines areas using two hands – until two click sounds heard. (See sketch step 2);
4. Press the "Seal Only" button and you will find the red LED will light ;
5. When the LED light disappears, the bag seal is done;
6. Then pull out the bag roll and cut to your desired bag length. The bag is ready.

Preserve stuff with vacuum:

1. Put the stuff that you want to preserve inside the bag;
2. Clean and Straighten the open end of the bag, make sure no wrinkle or ripples on the panels of the open ends;
3. Make sure that both panels of the bag are located within the rippled area (vacuum plate), but below the round post which is the vacuum pump hole to ensure no vacuum leaking (see sketch 3);
4. Close the cover and then press heavily on both sides of the cover in the lines areas until two click sounds heard!
5. Press the "vacuum/seal" button then the bag will be automatically vacuumed and sealed.
6. When the above is done, press the two" Cover Lock" buttons and the process is completed.

Hints for best vacuuming performance:

1. Do not put too much stuff inside the bag: leave enough empty length in the open end of the bag so that the bag can be placed on the vacuuming plate more positively;
2. Do not wet the open end of the bag. Wet bag may be difficult to melt and seal tightly!
3. There are many non-food uses for vacuum packing. Keep camping supplies such as matches, first aid kits and clothing clean and dry. Keep flares for auto emergencies ready. Keep silver and collectibles untamished.
4. Clean and straighten the open end of the bag before seal the bags. Make sure nothing is leaving on the open area of the bag, no wrinkle or creased lines appeared on the open panels, Foreign objects or, creased bag may cause difficulty to seal tightly;
5. Do not leave too much air inside the bag. Press the bag to allow extra air to escape from the bag before vacuuming it. Too much air inside the bag increases the vacuum pump loading and may cause the motor insufficient power to draw away all the air inside the bag!
6. Do not vacuum packaging objects with sharp points like fish bones and hard shells! Sharp points may penetrate and tear the bag!
7. Fill a bag about 2/3 full with water, seal the end (don't vacuum). Freeze the bag and use for ice in the cooler, or ice packs for sports injuries.
8. Suggest to vacuum seal one bag within 1 minute, to let the appliance resume enough.
9. If it's not reach the required vacuum for some unknowable reason, the vacuum system will shut automatically after 30 seconds, in this situation, please check if the bag with leak, or the bag not placed properly or any other reason.

OPEN A SEALED BAG

Cut bag straight across with scissors, just inside the seal.

RESEALING

You can reseal many foods in their original store packages (i.e. potato chip bags), follow steps of "Preserve Stuff with Vacuum" on this page to seal when resealing foods.

Note: The vacuum sealer can't be directly use for the vacuum sealing of canisters or canning jars.

CLEANING AND MAINTENANCE

System of Vacuum Preservation

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water or any other liquid.
3. Do not use abrasive cleaners to clean the unit, for they will scratch the surface.
4. Wipe the outside of the unit with a damp cloth or sponge and mild dish soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry thoroughly before using again.

Preservation bags

1. Washing the bagging material in warm water with a mild dishwashing soap, then rinse the bags well and allow drying thoroughly before reusing.
2. Bags can be washed on the top rack in you dishwasher by turning the bags inside out. Stand the bag up so the water can outflow from inside the bag. Dry thoroughly before reusing.

Note: Bags used to store raw meats, fish, or greasy foods can't be reused.

Storing Your Vacuum Preservation:

Keep the unit in a flat and safe place, out of the reach of children.

Vacuum Bag Guidelines

Vacuum sealing for the refrigerator
For the busy family, on-the-go meals can be prepared ahead and vacuum-sealed in individual servings, and ready to heat anytime.

Preparing food for the freezer

1. In properly stored conditions, the vacuum sealer helps you to maintain the food's freshness. Try to start with the freshest food possible.

2. To freeze the foods which need to hold its shape or fragile, then vacuum seal in a vacuum bag and return to freezer. Food such as meats, berries and breads can be frozen without fear of freezer burn for up to 24 hours.
3. For vacuum sealing liquid-based foods, such as soups, casseroles or stews, first freeze it in a baking pan or tempered dish, vacuum seal, label and stack in your freezer as soon as it is in frozen solid,
4. Blanch the vegetables by cooking briefly in boiling water or microwave oven, cool them down in crunchy position, then vacuum seal in convenient portions.
5. To vacuum seal the foods not frozen, two extra inches is required for bag length to allow for expansion while freezing. Place the meat or fish on a paper towel, and vacuum seal with the paper towel in the bag, this way will help to absorb moisture from the foods.
6. Before storing the foods such as tortillas, crepes or hamburger patties, use wax or parchment paper between them to stack the pieces, this will be convenient to remove some of the food, reseal the rest and immediately replace in the freezer.

FOOD STORAGE SAFETY INFORMATION

This Vacuum Sealer will change the way you purchase and store foods. Once you are accustomed to vacuum packing, it will become an indispensable part of your food preparation. To follow the certain procedures to ensure food quality and safety, when use this appliance to vacuum seal foods:

1. Chemical reactions in the food to air, temperature, moisture, and enzyme action, growth of microorganisms or contamination from insects will cause food spoilage.
2. The main element to cause food to lose nutritive value, texture, flavor, and overall quality is oxygen in the air. Most microorganisms' growth relies on air, for it will carry moisture into and out of foods unless they are protected with moisture-proof packing. Frozen foods being exposed to freezer air will result in freezer burn..
3. The vacuum seal packing removes up to 90% of the air from the package. It's approximately 21% oxygen in the air, so 90% air removal leaves a 2% to 3% residual oxygen level in vacuum-sealed foods. When the oxygen level is at or below 5%, as you know, most microorganisms are inhibited from growth.
4. In general, there have three categories microorganisms: mold, yeast and bacteria, they are present everywhere, but only under certain conditions they can cause problems.

5. In a low oxygen environment or in the absence of moisture, mold can't grow; In moisture, Sugar and a moderate temperature circumstance, yeast can grow with or without air. Refrigeration will slow the growth of yeast and freezing stops it completely; Bacteria can grow with or without air.
 6. One of the extremely dangerous type of bacteria is clostridium botulinum, and they can grow under the right conditions without air: in the temperature range of 40°F to 115°F (4 to 46°C). Conditions for growth are foods lacking acid, low oxygen environment and temperatures greater than 40°F (4°C) for extended time.
 7. Frozen, dried, high in acid, salt or sugar foods can resistant to botulinum. Non-acid foods which include meats, seafood, lye-cured olives, poultry, fish, eggs and mushrooms; low-acid foods which are mostly vegetables; medium-acid foods include overripe tomatoes, onions, chili peppers, figs and cucumbers are easy be infected by botulinum;
 8. It should be refrigerated for short term and frozen for long-term storage, for the foods most susceptible to botulinum, and consume immediately after heating.
 9. Some dried foods, such as flour and cereals may contain insect larvae, if do not vacuum-sealed, larvae may hatch during storage and contaminate the foods. To prevent weevils and other insects from hatching, store these foods in vacuum seal package is necessary.
 10. Avoid spoilage: foods should be stored at low temperatures, for few of the microorganisms could growth without air.
 11. If Temperatures in the refrigerator greater than 40°F (4°C) (especially for extended periods of time), it will support the growth of harmful microorganisms, so we should keep the temperature at 40°F (4°C) or below.
 12. When the temperature for the freezer is 0°F (-17°C) or lower, it's suitable for store foods, although freezing does not kill microorganisms, it retards their growth.
 13. The vacuum-sealed storage temperature will affect dried foods: for their shelf life is extended 3-4 times for every 18°F (10°C) drop in temperature.
- bag cooking, please use the general cooking method to re-heat the vacuum-sealed foods.
 2. Prepare foods in advance for picnics and camping trips or barbecues.
 3. Eliminate freezer burn.
 4. Package foods, such as meat, fish, poultry, seafood and vegetables to freeze or refrigerate.
 5. 5) Package dry foods, such as beans, nuts, cereals to store longer.
- 2.) It's ideal to prepackage ingredients as well as individual portions for the health-conscious, such as weight-conscious or those on diets or nutritional regimes with special requirements.
 - 3.) This system can also be used to store and protect other items: valuable items, such as photos, important documents, stamp collections, book collections, jewellery, cards, comics etc.; hardware items, such as screws, nails, studs and bolts; medicines, band-aids and other first-aid items, etc.

General rules for food safety

From scientific study and common sense, we can learn the following food safety rules, and it will lead you to improved safety and optimal food storage.

1. If perishable foods have been heated, defrosted or un-refrigerated, consume them immediately.
2. To re-vacuum the vacuum-packed foods after they been opened, and follow the instructions to refrigerate after opening and store re-vacuumed packages properly.
3. The suitable way to defrost your food is to place in refrigerator until defrosted, never defrost foods in hot water or via heat sources, or a microwave oven.
4. It will be harmful if you consume the foods which have been left out at room temperature for more than a few hours, especially if they have been prepared with a thick sauce, in a vacuum package, or in some other low-oxygen environment.
5. To cool down food temperature quickly, please spread vacuum packages evenly throughout the refrigerator or freezer.

We advise the following when packaging large volumes of meat, fish, or any food products

1. Before vacuum sealing, it's necessary to clean your hands, and all utensils and surfaces to be used for cutting and vacuum sealing foods.
2. Refrigerate or freeze the perishable foods immediately, if you have vacuum-sealed them, and do not leave them sitting at room temperature.
3. The shelf life of dry foods such as nuts, coconut or cereals will be extended in vacuum-sealed package, while store them in a cool, dark place.

FUNCTIONS

1.) The main function of this appliance is to store a wide kind of foods for freshness, longer, flavor and convenience. In general, vacuum packaging keeps food fresh up to three times as long as other traditional food storage methods. Once this appliance as an indispensable part of your life, it will less food spoilage and save more money.

1. Cook in advance to vacuum seal and store individual portions or entire meals. This vacuum bag is not recommended for microwave or boil-in-

Oxygen and warm temperature will cause high-fat content foods fat to rancidity.

4. Before vacuum sealing some fruit and vegetables, such as apples, bananas, potatoes and root vegetables, peel them will extend their shelf lives.
5. When vacuum seal some vegetables such as broccoli, cauliflower and cabbage fresh for refrigeration, they will emit gases, so it's need to blanch and freeze these foods before vacuum sealing.

TROUBLESHOOTING

Nothing happens when press the vacuum sealer

1. Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet, and in "on" position. Test electrical outlet by plugging in another appliance, if it not workable, please check the circuit breakers or fuses in your home.
2. Check power cord and plug, and make sure they are not damaged in any way. If damaged, do not use the vacuum sealer.

Air is not removed from the bag completely

1. To seal properly, open end of bag should be resting entirely inside vacuum channel area.
2. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
3. Bag may have a hole. To test, seal the bag with some air in it, submerge in water, and apply pressure. If there are bubbles present, it does indicate a leak and a new bag should be used.
4. To check if lid is completely latched into place.

Vacuum sealer bag loses vacuum after being sealed.

1. Wrinkles, crumbs, grease or liquids may cause leaks along the seal. Reopen bag, wipe the top inside of the bag and smooth it out along the sealing strip before resealing.
2. To check if there have moisture or juices from the food present within the bag, if yes, you may need to cut open the bag and reseal it, or use an entirely new bag. Foods with excess liquids should be frozen before vacuum sealing.
3. If items with sharp edges, they may have punctured the bag, and released the vacuum. Cushion sharp edges in the contents of the bag with paper towels.

Vacuum sealer not sealing bag properly

1. If sealing strip overheat and melt the bag, it's necessary to lift the lid and allow sealing strip to cool for a few minutes.
2. Before re-pressing the "seal only" key, allow the unit to resume for 15 seconds.

Environment

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

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

În momentul utilizării acestui aparat electric, măsurile de siguranță trebuie să fie întotdeauna respectate, inclusiv următoarele:

Citiți instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul.

Precauții

1. Înainte de a conecta sau deconecta cablul de alimentare la priză, asigurați-vă că butonul de control este OFF, și deconectați atunci când nu este utilizat sau înainte de curățare.
2. Acest aparat nu este o jucărie, atunci când este utilizat în apropierea copiilor este necesară o atenție deosebită, și depozitați acest aparat la loc sigur și nu îl lăsați la îndemâna copilului.
3. Nu utilizați alte accesorii nerecomandate, și nu utilizați acest aparat pentru alte scopuri decât cele pentru care a fost creat.
4. Opriiți utilizarea aparatului imediat în cazul în care cablul este deteriorat și chemați un profesionist pentru înlocuirea acestuia.
5. Nu atingeți piesele în mișcare.
6. Nu încercați să reparați acest aparat.
7. Nu utilizați aparatul dacă acesta a căzut sau dacă pare să fie deteriorat.
8. Evitați următoarele: să trageți sau să transportați de cablu, să utilizați cablul de alimentare ca mâner, să prindeți cablul la ușă, sau să trageți cablul în jurul unor margini sau colțuri ascuțite. Nu utilizați aparatul când cablul sau priza sunt umede.
9. Evitați contactul cu gazul fierbinte, cuptorul încălzit, aragazul precum și cu orice alte suprafețe fierbinți.
10. Este mai bine să nu folosiți prelungitor pentru acest aparat. Cu toate acestea, în cazul în care folosiți, acesta trebuie să aibă o valoare nominală mai mare sau egală cu a aparatului.
11. Când deconectați aparatul, pentru a evita orice leziune, vă rugăm să țineți de priză, nu de cablu.
12. Înainte de a conecta aparatul, asigurați-vă că aveți mâinile uscate.
13. Atunci când se află în poziția "ON", asigurați-vă că aparatul este întotdeauna pe o suprafață stabilă, cum ar fi o masă sau un blat de bucătărie.
14. Nu se folosește niciun lubrifiant, cum ar fi uleiurile lubrifiante sau apa, pe acest aparat.
15. La curățare, nu introduceți aparatul în apă sau în orice alt lichid.
16. Nu utilizați aparatul în exterior sau pe o suprafață umedă, aparatul este destinat exclusiv pentru uz casnic.
17. Acest aparat nu este destinat utilizării persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau

mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea acestuia, de o persoană responsabilă pentru siguranța acestora.

18. Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că aceștia nu se joacă cu aparatul.
19. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, distribuitor sau personal calificat pentru a evita orice pericol.
20. Când utilizați cutia aparatului, apăsați capacul cu mâna, pentru a-l proteja.
21. După ce ați terminat, vă rugăm întotdeauna lăsați capacul aparatului deschis, nu-l închideți, pentru a nu afecta funcționarea acestuia.
22. Vă rugăm să nu spălați capacul, va afecta funcționarea.

**Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2002/9/CE 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.**

Funcții și caracteristici

Vidare/ sigilare: Pentru scoaterea aerului din pungă și sigilarea acesteia după finalizarea procesului de vidare.

Doar sigilare: Pentru sigilarea pungii astfel încât vidarea să poată fi efectuată.

Anulare: Pentru a opri vidarea atunci când operatorul dorește să oprească operațiunea.

Blocarea capacului: Pentru a bloca sau a debloca capacul. Pe partea stângă și dreaptă se află un buton key-press.

Bec indicator: pentru a indica starea de vidare sau a procesului de sigilare.

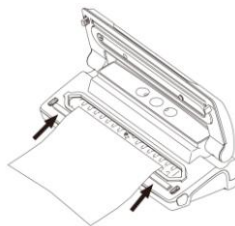
Bandă de etanșare: Conține un fir de încălzire acoperit cu Teflon care permite sigilarea pungii dar nu și lipirea de bandă a acesteia.

Gamitura de etanșare: apasă punga pe banda de etanșare.

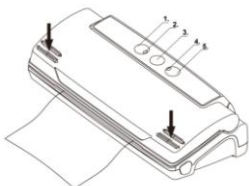
Suprafața de vidare: Extrage aerul din pungă și oprește orice scurgere de lichid.

Inel de burete pentru izolarea aerului: izolarea zonei de vid și prevenirea oricărei scurgeri.

Schița pentru instrucțiuni de folosire

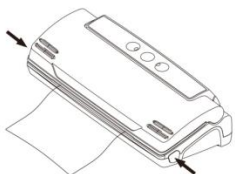


Pasul 1: Așezați deschiderea pungii mai jos de portalul de aer



1. Doar sigilare
2. Bec Indicator (pentru sigilare)
3. Anulare
4. Bec indicator (pentru vidare)
5. Vidare / sigilare

Pasul 2: Apasă pentru blocare.



Pasul 3: Apasă pentru declanșare

INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE

Efectuarea unei pungi folosind rola de pungi

1. Conectați unitatea în sursa de putere 220-240V~ și apăsați "ON";
2. Derulați punga și puneți un capăt al acesteia pe partea de sus a benzii de cauciuc negru, apoi închideți capacul—A se vedea schița #1;
3. Apăsați capacul pe ambele părți în extremități folosind ambele mâini — până se aud două sunete click. (A se vedea schița pasul 2);
4. Apăsați butonul "Doar sigilare" și veți observa că LED-ul roșu se va aprinde;
5. Când LED-ul se va stinge, punga este sigilată
6. Apoi scoateți rola de pungi și tăiați lungimea dorită. Punga este pregătită.

Păstrarea alimentelor prin vidare:

1. Puneți alimentele pe care doriți să le păstrați în interiorul pungii;
2. Curățați și îndreptați capătul deschis al pungii, asigurați-vă că nu se află nicio încrețitură pe părțile cu capetele deschise;
3. Asigurați-vă că ambele părți ale pungii sunt situate în interiorul zonei încrețite (placă vid), dar sub pilonul rotund care este gaura de vid a pompei pentru a preveni orice scurgere. (A se vedea schița 3);

4. Închideți capacul și apăsați pe ambele părți în extremități până se aud două sunete click!
5. Apăsați butonul "vidare/sigilare" urmând ca punga să fie închisă și sigilată automat.
6. După ce îndepliniți cele de mai sus, apăsați cele două butoane "Cover Lock" și procesul va fi finalizat.

Sugestii pentru o funcționare optimă a procesului de vidare:

1. Nu puneți prea multe alimente în interiorul pungii: lăsați o lungime suficientă la capătul deschis al pungii astfel încât să poată fi pusă pe placa de vidare mai eficient;
2. Nu umeziți capătul deschis al pungii. Punga umezită poate îngreuna topirea și sigilarea!
3. Există multe utilizări non-alimentare pentru ambalarea în vid. Puteți păstra obiectele de camping cum ar fi chibriturile, trusele de prim ajutor și îmbrăcămintea curate și uscate. Țineți pregătite semnalele pentru situații de urgență la volan. Păstrați obiectele de argint și de colecție intacte.
4. Curățați și îndreptați capătul deschis al pungii înainte de sigilare. Asigurați-vă că nu a apărut nicio încrețitură pe părțile deschise, obiecte externe sau, punga încrețită poate îngreuna sigilarea;
5. Nu lăsați prea mult aer în interiorul pungii. Apăsați pentru a permite aerului să iasă înainte de a-l vida. Prea mult aer în interiorul pungii produce solicitarea pompei de vidare și poate reduce puterea motorului de a îndepărta aerul din interiorul acesteia
6. Nu vidați obiecte ambalate cu vârfuri ascuțite precum oasele de pește și scoicile dure! Vârfurile ascuțite pot tăia și rupe punga!
7. Umpleți o pungă cu aproximativ 2/3 de apă, sigilați capătul (nu vidați). Congelați punga și utilizați-o pentru gheață în congelator, sau ambalaje de gheață pentru leziuni obținute în urma practicării unui sport.
8. Vă sugerăm să vidați și să sigilați câte o pungă pe minut, pentru a permite aparatului să își reia funcționarea.
9. În cazul în care nu se produce vidare dorită dintr-un motiv necunoscut, sistemul de vidare se va închide automat după 30 de secunde, în această situație, vă rugăm verificați dacă punga are vreo scurgere, sau nu este așezată corespunzător.

DESCHIDEREA UNEI PUNGI SIGILATE

Tăiați punga în linie dreaptă cu foarfecele, chiar în interiorul sigiliului.

RESIGILARE

Puteți resigila multe produse alimentare în ambalajele originale (ex. pungi de chipsuri), urmând pașii de la “ Păstrări alimentele în vid” pe această pagină în momentul resigilării.

Notă: Aparatul de vidare nu poate fi direct utilizat pentru închiderea ermetică a bidoarelor sau a conservelor.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Sistem de menținere a vidării

1. Scoateți întotdeauna aparatul din priză înainte de curățare.
2. Nu scufundați aparatul în apă sau în alte lichide.
3. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi pentru curățarea aparatului, pentru a nu zgăria suprafața.
4. Ștergeți partea exterioară a aparatului cu o cârpă umedă sau cu burete și săpun delicat.
5. Pentru curățarea interiorului, ștergeți orice urmă de alimente sau lichid cu ajutorul unui prosop de hârtie.
6. Uscați bine înainte de o nouă utilizare.

Păstrarea pungilor

1. Pungile se spală cu apă caldă și săpun de spălat vase, pe urmă se clătesc bine pentru a permite uscarea completă înainte de refolosire.
2. Pungile pot fi spălate pe grătarul de sus al mașinii de spălat vase întorcându-le pe dos. Ridicați punga în sus astfel încât să permită scurgerea apei.
3. **Notă:** Pungile utilizate pentru a depozita carne crudă, pește, sau alimente grase nu pot fi refolosite.

Depozitarea și păstrarea aparatului de vidare:

Țineți aparatul într-un spațiu neted și sigur, și nu-l lăsați la îndemâna copiilor.

Recomandări pentru punga de vidare

Închiderea ermetică a frigiderului.

Pentru familiile ocupate, mesele rapide pot fi preparate în avans, sigilate în porții individuale, și pregătite pentru încălzire oricând.

Pregătirea alimentelor pentru frigider

1. În condiții optime de depozitare, aparatul vă ajută să mențineți prospețimea alimentelor. Începeți cu cele mai proaspete alimente.
2. Pentru a congela alimentele fragile, ce necesită să-și păstreze forma, sigilați într-o pungă de vidare și puneți la frigider. Alimente precum carnea, fructele de pădure și pâinea pot fi congelate fără desicare excesivă până la 24 de ore.
3. Pentru sigilarea în vid a alimentelor pe bază de lichide, precum supele, caserole de tocăniță, mai întâi puneți-le la congelat într-o tavă de copt sau într-un vas rezistent, sigilați, etichetați și puneți în congelator de îndată ce se află în stare solidă.
4. Fierbeți legumele gătindu-le în apă fiartă sau la cuptorul cu microunde, lăsați-le la iar apoi sigilați-le în vid în porții potrivite.
5. Pentru a sigila în vid alimentele necongelate, sunt necesari doi centimetri în plus pentru a permite întinderea pungii în timpul congelării. Puneți carnea sau peștele pe un prosop de hârtie, și sigilați în vid cu ajutorul acestuia în interiorul pungii, permițând absorbția umezelii din alimente.
6. Înainte de a depozita alimente precum tortillas, clătite sau chifle, utilizați ceară sau hârtie de pergament între ele pentru a le așeza una peste alta, fiind astfel foarte ușor să scoți o parte din alimente, să resigilezi apoi punga și să o pui la loc în congelator.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA DEPOZITĂRII ALIMENTELOR

Acest aparat de vidare va schimba modalitatea de achiziționare și depozitare a alimentelor. Odată ce v-ați obișnuit cu ambalarea în vid, va deveni o parte indispensabilă a pregătirii alimentelor. A se urma anumite proceduri pentru a asigura calitatea și siguranța alimentelor în momentul folosirii acestui aparat:

1. Reacțiile chimice ce se produc în alimente la contactul cu aerul, temperatura, umezeala, și acțiunea enzimatică, înmulțirea microorganismelor sau contaminarea de la insecte vor genera alterarea alimentelor.
2. Principalul element ce duce la pierderea valorii nutritive, a texturii, aromei și întregii calități a alimentelor este oxigenul din aer. Dezvoltarea microorganismelor se datorează aerului, care transportă umezeala în și din alimente, cu excepția cazului în care acestea sunt protejate de un ambalaj. Prin expunerea alimentelor congelate la aerul din congelator va rezulta desicarea excesivă a acestora.
3. Aparatul de sigilare îndepărtează până la 90% din aerul din ambalaj. Aproximativ 21% oxigen se află în aer, deci 90% din aerul eliminat lasă un nivel de

oxigen rezidual de 2% până la 3% în alimentele sigilate în vid. Așa cum știți, când nivelul de oxigen este de 5% sau mai mic, majoritatea microorganismelor nu se mai pot dezvolta.

4. În general sunt trei categorii de microorganisme: mucegai, drojdie și bacterii, prezente pretutindeni, dar acestea pot provoca probleme doar în anumite condiții.
5. Într-un mediu cu cantitate scăzută de oxigen, fără umezeală, mucegaiul nu se poate dezvolta; la umezeală, în zahăr și la o temperatură moderată, drojdia se poate dezvolta cu sau fără aer. Congelarea va încetini creșterea drojdiei, iar înghețul o stopează definitiv; Bacteriile pot crește cu sau fără aer.
6. Unul din tipurile cele mai periculoase de bacterii este clostridium botulinum, care se pot dezvolta în condiții adecvate fără aer: în intervalul de temperatură de 40°F până la 115°F (4° la 46°). Condițiile de dezvoltare o constituie alimentele fără acid, mediul scăzut de oxigen și temperaturi mai mari de 40°F (4°C) pe o perioadă îndelungată.
7. Alimentele congelate, uscate, acide, sarea sau zahărul sunt rezistente la botulină. Alimentele neacide, precum carnea, fructele de mare, măslinile sărate, carnea de pasăre, peștele, ouăle și ciupercile; alimentele cu un nivel scăzut de aciditate, care sunt în mare parte legumele; cele cu un nivel mediu de aciditate, precum roșiile coapte, ceapa, ardeiul iute, smochinele și castraveții sunt ușor de contaminat cu botulină;
8. Acestea trebuie să fie congelate pe termen scurt și înghețate pentru depozitare pe termen lung, deoarece sunt predispuse la botulină și trebuie consumate imediat după încălzire.
9. Unele alimente uscate, precum făina și cerealele pot conține larve de insecte, dacă nu sunt sigilate, larvele pot incuba și pot contamina alimentele în timpul depozitării. Pentru a preveni incubarea gărgărițelor și a altor insecte, depozitați aceste alimente în ambalaje sigilate în caz de nevoie.
10. Evitați alterarea: alimentele trebuie depozitate la temperaturi joase, întrucât puține microorganismele se pot dezvolta în absența aerului.
11. Dacă temperatura la congelator depășește 40°F (4°C) (pe perioade lungi de timp), aceasta va favoriza dezvoltarea unor microorganisme dăunătoare. Prin urmare, vă recomandăm să mențineți temperatura la 40°F (4°C) sau sub 40°.
12. Când temperatura este de 0°F (-17°C) sau mai scăzută, este potrivită pentru depozitarea alimentelor, cu toate că înghețarea nu ucide microorganismele, ci le încetinește dezvoltarea.
13. Temperatura de depozitare în vid va afecta alimentele uscate: întrucât termenul lor de valabilitate se prelungeste de 3 sau 4 ori cu fiecare scădere a temperaturii cu 18°F (10°C).

FUNCȚII

1.) Principala funcție a acestui aparat este de a depozita o gamă variată de alimente pentru prospețime, aromă îndelungată și utilitate. În general, ambalarea în vid, menține alimentele proaspete pe o durată de trei ori mai mare decât alte metode de depozitare tradiționale. De îndată ce aparatul va deveni indispensabil, va reduce alterarea alimentelor și astfel veți economisi mai mulți bani.

1. Gătiți în avans pentru a sigila și a depozita porții individuale sau mese întregi. Această pungă de vidare se recomandă pentru microunde sau fierbere, vă rugăm să folosiți metoda generală de gătit pentru a încălzi alimentele sigilate.
 2. Preparați alimentele în avans pentru picnicuri, excursii sau grătare.
 3. Eliminați desicarea excesivă a alimentelor prin congelare.
 4. Ambalați carnea, peștele, fructele de mare, legumele pentru a le depozita la frigider sau congelator.
 5. 5) Ambalați alimentele uscate precum fasolea, nucile, cerealele pentru depozitare îndelungată.
- 2.) Este ideal pentru preambalarea ingredientelor și a porțiilor individuale pentru cei care își controlează sănătatea și greutatea sau pentru cei care urmează regimuri alimentare cu cerințe speciale.
- 3.) Acest sistem poate fi de asemenea folosit pentru a depozita și a proteja alte obiecte: obiecte de valoare precum fotografii, documente importante, colecții de timbre, de cărți, bijuterii, carduri, benzi desenate etc.; șuruburi, cuie, pioane; medicamente, plasturi și alte elemente de prim-ajutor, etc.

Reguli privind siguranța alimentelor

Din studiile științifice și bunul simț, putem învăța următoarele reguli de siguranță alimentară ceea ce va duce la creșterea siguranței și la o depozitare optimă a alimentelor.

1. Dacă alimentele perisabile au fost încălzite sau decongelate consumați-le imediat.
2. Pentru a revida alimentele ambalate după ce au fost deschise, urmați instrucțiunile de recongelare după deschidere și depozitați pachetele revidate corespunzător.
3. Modul adecvat de decongelare a alimentelor este de a le pune la frigider până la decongelare, nu decongealați alimentele în apă caldă, prin surse de căldură, sau în cuptorul cu microunde.
4. Este dăunător consumul alimentelor care au fost lăsate la temperatura camerei mai mult de câteva ore, în special dacă au fost preparate cu un sos gros, într-un ambalaj în vid, sau în alt mediu cu o cantitate redusă de oxigen.

5. Pentru ca răcirea alimentelor să se facă rapid, vă rugăm să distribuiți pachetele în vid în mod egal în frigider sau congelator.

La ambalarea unor cantități mari de carne, pește sau a altor produse alimentare va sfătui următoarele:

1. Înainte de sigilare, este nevoie să vă spălați mâinile, și toate ustensilele și suprafețele utilizate pentru tăierea și sigilarea alimentelor.
2. Congelați alimentele perisabile imediat dacă le-ați sigilat și nu le lăsați la temperatura camerei.
3. Termenul de valabilitate al produselor alimentare uscate precum nucile, nucile de cocos sau cerealele se va extinde în ambalaje sigilate, dacă le depozitați la loc răcoros și întunecat. Oxigenul și temperatura ridicată vor provoca alterarea alimentelor cu conținut mare de grăsimi.
4. Înainte de a sigila în vid fructe și legume, precum mere, banane, cartofi și rădăcinoase, decojirea lor va duce la prelungirea termenului de valabilitate.
5. La sigilarea legumelor proaspete precum broccoli, conopidă și varză pentru congelare, acestea vor emite gaze, fiind necesară fierberea și înghețarea acestor alimente înainte de sigilare.

DEPANAREA

Nu se întâmplă nimic la apăsarea aparatului de vidare

1. Asigurați-vă că este conectat corespunzător cablul de alimentare la priza electrică, și în poziția "on". Testați priza electrică prin conectare la un alt aparat, dacă nu funcționează, vă rugăm să verificați întrerupătoarele sau siguranțele.
2. Verificați cablul de alimentare și priza și asigurați-vă că nu sunt deteriorate în niciun fel. Dacă sunt deteriorate, nu folosiți aparatul de vidare.

Aerul din pungă nu este eliminat complet

1. Pentru a sigila corespunzător, capătul deschis al pungii trebuie să se afe în întregime în interiorul zonei de vidare.
2. Verificați banda de sigilare și garnitura de sub capac pentru fragmente și poziționare. Asigurați-vă că sunt curate și șterse.
3. Punga ar putea avea un orificiu. Pentru a verifica, sigilați punga cu aer, scufundați-o în apă, și apăsați. Dacă există bule de aer, acest lucru indică o scurgere și trebuie utilizată o nouă pungă.
4. Verificați dacă capacul este bine poziționat.

Punga de sigilare în vid pierde aer după ce este sigilată.

1. Încrețiturile, firimiturile, grăsimea, lichidele pot cauza scurgeri de-a lungul sigilării. Deschideți punga, ștergeți interiorul pungii neteziți-o de-a lungul benzii de sigilare înainte de resigilare.
2. Verificați dacă există umezeală sau lichid de la mâncare în pungă, dacă există, va trebui să deschideți punga și să o resigilați sau să folosiți o altă pungă. Alimentele cu exces de lichide trebuie înghețate înainte de sigilarea în vid.
3. Dacă au existat obiecte cu vârfuri ascuțite, probabil că au tăiat punga eliberând aerul. Acoperiți marginile ascuțite din pungă cu prosoape de hârtie.

Aparatul de vidare nu sigilează punga corespunzător

1. În caz de supraîncălzire a benzii de sigilare și de topire a pungii, este necesară ridicarea capacului pentru a permite benzii de sigilare să se răcească pentru câteva minute.
2. Înainte de a apăsa din nou cheia "seal only", permiteți aparatului să-și reia funcționarea în 15 secunde.

Mediul înconjurător

Nu aruncați aparatul împreună cu deșeurile casnice atunci când nu mai este utilizabil, ci înmânați-l la un punct oficial de colectare pentru reciclare. Astfel ajutați la conservarea mediului.

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.

Numai pentru uz personal!

GORENJE
VĂ DOREȘTE SĂ FOLOSIȚI NOUL
APARAT CU PLĂCERE

Ne rezervăm dreptul la orice modificare!

Ważne

Użytkując niniejsze urządzenie, należy zawsze przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i ostrzeżeń, włącznie z tymi, które podane są poniżej. Przed użytkowaniem urządzenia należy zapoznać się z instrukcją obsługi.

Ostrzeżenia

1. Zanim umieści się wtyczkę w gniazdku lub wysunie się ją z gniazdka, należy sprawdzić, czy urządzenie zostało wyłączone (przełącznik w pozycji OFF). Gdy urządzenie nie jest używane lub przed jego czyszczeniem, urządzenie należy odłączyć z sieci elektrycznej.
2. Urządzenie nie służy do zabawy. Należy zachować ostrożność, jeżeli podczas jego użytkowania w pobliżu znajdują się dzieci, a po zakończeniu użytkowania należy je schować w bezpieczne, niedostępne dla dzieci miejsce.
3. Nie należy stosować dodatkowego wyposażenia, które nie jest zalecane lub przewidziane; urządzenia należy używać wyłącznie do określonego celu.
4. Jeżeli dojdzie do uszkodzenia kabla przyłączeniowego, należy natychmiast zakończyć użytkowanie urządzenia. Kabel powinien wymienić odpowiednio wykwalifikowany specjalista.
5. Należy wystrzegać się kontaktu z ruchomymi elementami urządzenia.
6. Nie należy próbować naprawić urządzenia samemu.
7. Nie należy stosować urządzenia, jeżeli wcześniej upadło ono na podłogę lub widać, że jest uszkodzone.
8. Nie należy robić tego, co następuje: ciągnąć urządzenia za kabel przyłączeniowy ani nosić go, trzymając urządzenie jedynie za kabel; zamykać drzwi, ściskając nimi kabel; przeciągać kabel przez ostre krawędzie czy narożniki. Nie należy użytkować urządzenia, jeżeli stoi ono na kablu lub jeżeli kabel i wtyczka są mokre.
9. Urządzenie nie powinno nigdy znajdować się w pobliżu zapalonego palnika gazowego, włączonego lub nagrzanego piekarnika, grzejnika elektrycznego lub innych gorących powierzchni.
10. Odradza się używanie przedłużacza elektrycznego kabla przyłączeniowego do podłączenia tego urządzenia. Jeżeli mimo tego stosuje się przedłużacz, jego parametry elektryczne powinny odpowiadać parametrom urządzenia.
11. Aby zapobiec uszkodzeniom podczas odłączania z sieci elektrycznej, urządzenie należy wyłączyć,

ciągnąc za wtyczkę, a nie za kabel przyłączeniowy.

12. Przed włączeniem lub użytkowaniem urządzenia należy sprawdzić, czy ręce są suche oraz czy można bezpiecznie się nimi posługiwać.
13. Zadbaj należy, aby urządzenie zawsze, gdy jest włączone (przełącznik w pozycji "ON"), było postawione na stabilnym podłożu, np. na stole lub blacie roboczym.
14. Stosowanie środków do smarowania, jak oleje smarowe lub woda, w przypadku tego urządzenia nie jest potrzebne.
15. W czasie czyszczenia urządzenia nie należy zanurzać w wodzie ani w jakimkolwiek innym płynie.
16. Urządzenia nie należy używać na zewnątrz lub na mokrym podłożu. Urządzenie przeznaczone jest do stosowania w gospodarstwie domowym, w zamkniętych pomieszczeniach.
17. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) z ograniczonymi możliwościami fizycznymi lub umysłowymi, a także osoby nieposiadające doświadczenia lub wiedzy. Te osoby powinny korzystać z urządzenia pod odpowiednią kontrolą lub powinny zostać pouczone o prawidłowym użytkowniku urządzenia przez osobę, która odpowiada za ich bezpieczeństwo.
18. Należy zadbaj, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
19. Jeżeli elektryczny kabel przyłączeniowy został uszkodzony, powinien go wymienić producent, upoważniony pracownik serwisu lub inna, odpowiednio wykwalifikowana osoba. Tylko w ten sposób będzie można zapobiec ewentualnemu niebezpieczeństwu.
20. Stosując naczynie próżniowe, zalecamy, aby najpierw ręcznie wycisnąć z niego powietrze; w ten sposób lepsza będzie efektywność działania urządzenia.
21. Po zakończeniu pakowania próżniowego, pokrywę urządzenia należy pozostawić otwartą. Jeżeli zostanie ona zamknięta, może to wpłynąć na działanie urządzenia.
22. Prosimy nie myć pokrywy naczynia próżniowego, ponieważ może to wpłynąć na działanie urządzenia.

**Urządzenie to oznaczono zgodnie z europejską wytyczną 2002/96/EG o zużytych urządzeniach elektrycznych i elektronicznych (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Wytyczna ta określa ramy obowiązującego w całej Unii Europejskiej odbioru i wtórnego wykorzystania starych urządzeń.**

Funkcje i właściwości

Pakowanie próżniowe/ zgrzewanie ("Vacuum/ seal"): do wysysania powietrza z woreczka, z automatycznym natychmiastowym przełączeniem na funkcję zgrzewania woreczka zaraz po pakowaniu próżniowym.

Tylko zgrzewanie ("Seal only"): do zgrzewania woreczków bez wysysania powietrza w taki sposób, aby powstała próżnia.

Anulowanie ("Cancel"): w celu wyłączenia pakowania próżniowego oraz zgrzewania, można w dowolnym momencie przerwać działanie urządzenia.

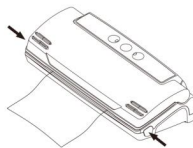
Zamykanie pokrywy ("Cover Lock"): otwieranie lub zamykanie pokrywy. Przycisknąć należy przyciski z lewej i prawej strony pokrywy.

Lampka kontrolna: informuje o przebiegu procesu pakowania próżniowego i zgrzewania.

Taśma do zgrzewania: uruchamia drut zgrzewający powleczone teflonem, który uniemożliwia przyklejanie się zgrzewanego woreczka do drutu lub taśmy zgrzewającej.

Uszczelka: Dociska woreczek do taśmy zgrzewającej. Powierzchnia do wysysania powietrza/ pakowania próżniowego: wysysa powietrze z woreczka oraz wychwytuje ewentualną rozlaną ciecz.

Gąbczasta nieprzepuszczalna obręcz uszczelki: uszczelnia strefę pakowania próżniowego oraz pomaga utrzymać próżnię.



Krok 3: Należy docisnąć, aby zwolnić/ otworzyć pokrywę.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

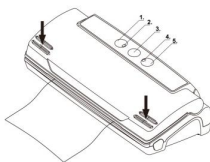
Wykonanie woreczka z użyciem folii na woreczki w rolce

1. Urządzenie należy włączyć do sieci elektrycznej o napięciu 220-240 V~, a następnie przełącznik włącznika/ wyłącznika przestawić do pozycji włączenie ("ON").
2. Rozwinąć rolkę i jeden koniec folii wsunąć za czarną gumową taśmę; następnie pokrywę zamknąć tak, jak to ukazuje Rysunek 1.
3. Dwoma rękami mocno z obu stron docisnąć pokrywę, wzdłuż linii, dopóki nie będzie słychać dwóch kliknięć (patrz: rysunek Krok 2).
4. Przycisnąć przycisk "Tylko zgrzewanie" i czerwona lampka kontrolna zamknęła się świeci.
5. Gdy czerwona lampka kontrolna zgaśnie, oznacza to zakończenie procesu zgrzewania woreczka.
6. Odwinąć należy folię z rolki w taki sposób, aby otrzymać woreczek żądanej długości. Folię należy odciąć i woreczek jest gotowy.

Rysunki do instrukcji obsługi



Krok 1: otwór woreczka należy wyrównać w taki sposób, aby znalazł się pod szczelinami powietrznymi.



1. Tylko zgrzewanie ("Seal only")
2. Lampka kontrolna (procesu zgrzewania)
3. Anulowanie ("Cancel")
4. Lampka kontrolna (procesu pakowania próżniowego)
5. Pakowanie próżniowe/ zgrzewanie ("Vacuum/seal")

Krok 2: Należy docisnąć, aby zamknąć pokrywę.

Zachowanie świeżości przy pomocy pakowania próżniowego:

1. Żywność, którą zamierza się zapakować, należy umieścić w woreczku.
2. Otwarty koniec woreczka należy oczyścić i wyrównać. Należy uważać, aby na brzegu nie było załamań i fałdek.
3. Żywność, którą zamierza się zapakować, należy umieścić w woreczku.
4. Otwarty koniec woreczka należy oczyścić i wyrównać. Należy uważać, aby na brzegu nie było załamań i fałdek.
5. Należy sprawdzić, czy oba brzozy woreczka znajdują się w oznaczonej strefie (na płycie ssawnej), a jednocześnie pod okrągłą rurą (pompą próżniową), aby nie doszło do wydostawania się powietrza (patrz: Rysunek 3).
6. Zamknąć pokrywą i ją dwoma rękami mocno z obu stron docisnąć, wzdłuż linii, dopóki nie będzie słychać dwóch kliknięć.
7. Przycisnąć przycisk pakowania próżniowego/ zgrzewania; urządzenie automatycznie wysysa powietrze z woreczka i go zgrzeje.
8. Następnie należy przycisnąć oba przyciski "zamykanie pokrywy") i proces jest zakończony.

Wskazówki dotyczące efektywnego wysysania powietrza:

1. W woreczku nie należy umieszczać zbyt wiele żywności: w otwartej części woreczka należy pozostawić wystarczająco dużo miejsca, aby można go było położyć na płycie ssawnej do pakowania próżniowego.
2. Należy zadbać, aby otwarty koniec woreczka był suchy. Mokry woreczek trudniej się topi i w efekcie gorzej zgrzewa.
3. Pakowanie próżniowe może być wykorzystywane do wielu różnych celów oprócz przechowywania żywności. W ten sposób można przed wilgocią zabezpieczyć sprzęt kempingowy, np. zapalki, apteczkę z pierwszą pomocą oraz odzież. Podobnie można zabezpieczyć rakietę sygnalizacyjną, używaną w szczególnych przypadkach. Dzięki pakowaniu próżniowemu można również zapobiec utracie polysku srebra i innych drogocennych przedmiotów.
4. Zanim torebka zostanie zgrzana, należy oczyścić i wyrównać jej otwartą część. Należy sprawdzić, czy w części woreczka, którą zamierza się zgrzewać, nie ma żadnych uszkodzeń czy też załamania i fałdek albo ciał obcych, ponieważ mogą one powodować problemy przy zgrzewaniu.
5. W woreczku nie powinno być zbyt dużo powietrza. Przed pakowaniem próżniowym należy woreczek ścisnąć, wyciskając z niego nagromadzone powietrze. Większa ilość powietrza w woreczku może spowodować obciążenie pompy próżniowej, która może nie być na tyle mocna, aby z woreczka do końca wysuć tak dużą ilość powietrza.
6. Nie należy próbować pakować próżniowo przedmiotów o ostrych krawędziach, jak ości ryb lub twarde skorupki. Ostre krawędzie mogą bowiem przedziurawić lub rozerwać woreczek.
7. Woreczek należy napęlić wodą do dwóch trzecich pojemności, a następnie należy zgrzać jego brzeg (bez wysysania powietrza!). Woreczek należy zamrozić i używać lodu do lodówki turystycznej lub do okładów w razie kontuzji.
8. Zaleca się pakować próżniowo jeden woreczek na minutę, aby urządzenie mogło się ochłodzić.
9. Jeżeli z jakiegokolwiek powodu po upływie trzydziestu sekund nie została osiągnięta wymagana próżnia, system wysysania powietrza samoczynnie się wyłączy. W takim wypadku należy sprawdzić, czy woreczek nie przepuszcza, czy może nie został prawidłowo umieszczony lub czy istnieje jakaś inna przyczyna.

OTWIERANIE ZGRZEWU WORECZKA

Woreczek należy rozciąć nożyczkami tuż przy miejscu zgrzewu, na jego wewnętrznej stronie.

PONOWNE ZAMYKANIE

Za pomocą niniejszego urządzenia można różne rodzaje żywności (np. pieczone kartofle czy chipsy) ponownie zamknąć w oryginalnym opakowaniu. Przy tym należy się kierować wskazówkami, zawartymi w rozdziale "Zachowywanie świeżości przy pomocy pakowania próżniowego".

Uwaga: Próżniowej zgrzewarki do folii nie można stosować bezpośrednio do pakowania próżniowego w naczyniach lub słoikach do wekowania.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

System pakowania próżniowego

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenie należy zawsze odłączyć z sieci elektrycznej.
2. Urządzenia nie należy nigdy zanurzać w wodzie ani w jakimkolwiek innym płynie.
3. Do czyszczenia urządzenia nie należy stosować ścierających lub żrących środków czyszczących, ponieważ można nimi uszkodzić powierzchnie urządzenia.
4. Obudowę urządzenia należy przetrzeć wilgotną ściereczką lub gąbką, nasączoną delikatnym roztworem mydła.
5. Urządzenie wewnętrznie należy oczyścić, wycierając papierowym ręcznikiem ewentualne pozostałości żywności czy płynów.
6. Przed ponownym użytkowaniem urządzenie należy dokładnie osuszyć.

Woreczki do przechowywania żywności

1. Materiał na woreczki należy oczyścić w ciepłej wodzie i delikatnym roztworze mydła, a następnie woreczki (bądź materiał na woreczki) dokładnie spłukać. Przed ponownym wykorzystaniem powinny się dokładnie osuszyć.
2. Woreczki można również myć w górnym koszu zmywarki do naczyń, odwracając je wewnętrzna stroną na zewnątrz. Woreczek należy postawić pionowo tak, aby woda mogła swobodnie odciekać z wnętrza woreczka. Przed ponownym wykorzystaniem woreczki należy dokładnie wysuszyć.

Uwaga: nie zaleca się ponownego korzystania z woreczków, w których przechowywane było surowe mięso, ryby lub tłuste jedzenie.

Przechowywanie próżniowej zgrzewarki do folii:

Urządzenie należy przechowywać na równym podłożu w bezpiecznym, niedostępnym dla dzieci miejscu.

Wskazówki dotyczące pakowania próżniowego

Pakowanie próżniowe do lodówek

W rodzinie o szybkim tempie życia, posiłki można przygotować z wyprzedzeniem, a następnie zapakować je próżniowo, podzielone na poszczególne porcje. W ten sposób, po szybkim podgrzaniu, będą od razu gotowe do spożycia.

Przygotowanie jedzenia do zamrażalnika

1. Próżniowa zgrzewarka do folii umożliwia, aby żywność, przechowywana w odpowiednich warunkach, zachowała świeżość. Pakowana żywność powinna być jak najświeższa.
2. W przypadku zamrażania żywności, która musi zachować swój pierwotny kształt, żywność należy najpierw zamrozić, a następnie zapakować próżniowo do woreczka i ponownie włożyć do zamrażarki. Żywność taką jak mięso, owoce drobnopestkowe oraz chleb można zamrozić na 24 godziny, bez ryzyka pojawienia się jakichkolwiek uszkodzeń.
3. Chcąc próżniowo zamrozić płynne produkty żywnościowe, np. zupy, dania jednogarnkowe lub rosół, należy je najpierw zamrozić w brytfance lub naczyniu żaroodpornym, a następnie zapakować próżniowo, oznaczyć i wstawić do zamrażarki.
4. Warzywa należy zblanszować, krótko gotując je w gorącej wodzie lub w kuchence mikrofalowej. Następnie należy pozostawić je do ochłodzenia – warzywa muszą być chrupiące – i zapakować ją próżniowo, podzieloną na odpowiednie porcje.
5. Do pakowania próżniowego i zamrażania żywności, która nie jest zamrożona, należy pozostawić w woreczku około pięciu centymetrów, wolnej przestrzeni, ponieważ żywność po zamrożeniu się rozszerzy. Mięso czy ryby należy położyć na papierowy ręcznik, który należy zapakować próżniowo wraz z żywnością. Ręcznik papierowy będzie wchłaniał nagromadzoną wilgoć z żywności.
6. Przechowując taką żywność jak tortille, naleśniki czy bułki do hamburgerów, pomiędzy nimi należy umieścić papier pergaminowy bądź papier do pieczenia. W ten sposób będzie można łatwiej wyjąć kilka sztuk, a pozostałe ponownie zamknąć i włożyć do zamrażarki.

INFORMACJE O BEZPIECZNYM PRZECHOWYWANIU JEDZENIA

Próżniowa zgrzewarka do folii zmieni sposób, w jaki kupuje się i przechowuje jedzenie. Gdy przyzwyczajają się Państwo do pakowania próżniowego, urządzenie stanie się niezastąpione podczas przygotowywania jedzenia. Dlatego pakując próżniowo żywność przy pomocy niniejszego urządzenia, należy stosować się do niektórych zaleceń bądź procedur, dzięki którym będzie można dodatkowo poprawić jakość i bezpieczeństwo spożywanej żywności.

1. Z powodu reakcji chemicznych, do których dochodzi w obecności powietrza, podwyższonej temperatury i wilgoci, pod wpływem enzymów, wobec rozmnażania się mikroorganizmów lub z powodu działalności owadów, jedzenie może ulec zepsuciu.
2. Głównym elementem, przez który żywność traci swoje wartości odżywcze oraz swoją pierwotną czy też naturalną strukturę, smak i ogólnie jakość, jest znajdujący się w powietrzu tlen. Większość mikroorganizmów do wzrostu potrzebuje powietrze, ponieważ przenosi ono wilgoć do i z żywności – poza przypadkiem, gdy żywność jest zabezpieczona wodoszczelnym opakowaniem. Powietrze w zamrażarce może uszkodzić żywność.
3. Dzięki pakowaniu próżniowemu można usunąć do 90 procent powietrza z opakowania z żywnością. Zawartość tlenu w powietrzu wynosi 21 procent, co oznacza, że po usunięciu 90 procent powietrza, w próżniowo zamkniętych opakowaniach z żywnością pozostanie jeszcze tylko 2 do 3 procent tlenu. Ogólnie wiadomo, że rozwój mikroorganizmów w warunkach, kiedy zawartość tlenu wynosi poniżej 5 procent, jest niemożliwy.
4. Ogólnie istnieją trzy kategorie mikroorganizmów: pleśń, drożdże i bakterie. Obecne są wszędzie, ale problemy stwarzają tylko w określonych warunkach.
5. W otoczeniu z niską zawartością czy też poziomem tlenu, lub w otoczeniu bez wilgoci, pleśń nie może się rozwijać. Drożdże mogą się rozwijać w obecności tlenu lub bez niego, jeżeli mają do dyspozycji materiał, cukier i średnie temperatury. Ochładzanie spowalnia wzrost drożdży, a zamrażanie go całkowicie zatrzymuje. Bakterie mogą się rozmnażać w obecności tlenu lub beztlenu.
6. Szczególnie niebezpiecznym rodzajem bakterii jest *clostridium botulinum*, która w odpowiednich warunkach, tzn. w przedziale temperaturowym od 4 do 46 °C (40 do 115 °F), rozwija się czy też rozmnaża również beztlenu. Odpowiednie warunki stwarza żywność, która nie zawiera kwasów, otoczenie z niską zawartością tlenu oraz

temperatury powyżej 4 °C (40 °F), utrzymujące się przez dłuższy czas.

7. Mrożonki i suszone jedzenie, żywność z wysoką zawartością kwasów, soli lub cukrów, są odporne na botulinę (jad kiełbasiany). Botulinę najłatwiej zakaża się jedzeniem bez kwasów, np. mięso, owoce morza, oliwki konserwowe wodorotlenkiem sodu (ługiem sodowym), drób, ryby, jaja oraz grzyby, żywność zawierająca małą ilość kwasów, tzn. przede wszystkim warzywa oraz żywność o średniej zawartości kwasów, np. przejrzałe pomidory, cebula, ostra papryka (chili), figi oraz ogórki.
8. Takie jedzenie powinno być przechowywane w lodówce jedynie przez krótki czas. Chcąc je przechowywać dłużej, należy je zamrozić i zjeść od razu po tym, gdy zostało ugotowane.
9. W niektórych rodzajach suchej żywności, np. w mące i ziarnach zbóż, mogą znajdować się larwy lub jaja owadów. Jeżeli jedzenie nie zostało zapakowane próżniowo, larwy mogą dojrzeć i zniszczyć żywność. Rozwojowi owadów i larw można zapobiec, pakując żywność próżniowo.
10. Aby jedzenie nie psuło się zbyt szybko, należy je przechowywać w niskich temperaturach. Niewiele mikroorganizmów może się również rozwijać bez powietrza.
11. Gdy temperatura w lodówce wynosi powyżej 4 °C (40 °F) – szczególnie, gdy taka temperatura utrzymuje się już przez dłuższy czas – możliwy będzie rozwój szkodliwych mikroorganizmów, dlatego temperatura w lodówce powinna wynosić 4 °C (40 °F) lub mniej.
12. Gdy temperatura w zamrażarce wynosi 0 °F (-17 °C) lub mniej, wówczas jest odpowiednia do przechowywania żywności. Zamrażanie jednak nie niszczy mikroorganizmów; spowalnia jedynie lub zatrzymuje ich rozmnażanie się bądź rozwój.
13. Temperatura przechowywania, w przypadku żywności pakowanej próżniowo, wpływa na datę przydatności do spożycia: przy każdym obniżeniu temperatury o 10 °C (18 °F), termin przydatności do spożycia wydłuża się 3-4 krotnie.

FUNKCJE

1.) Głównym przeznaczeniem urządzenia jest przechowywanie wielu rodzajów żywności bądź przedłużenie czasu, w którym zachowuje ona swoją świeżość i smak. Ogólnie, jedzenie pakowane próżniowo pozostaje świeże trzykrotnie dłużej niż jedzenie przechowywane klasycznymi metodami. Gdy niniejsze urządzenie stanie się niezastąpionym elementem Państwa kuchni, wyrzucić się będzie mniej jedzenia, dzięki czemu zaoszczędzi się więcej pieniędzy.

1. Posiłek można ugotować wcześniej, a następnie oddzielną porcję. W ten sposób przygotowane

opakowanie próżniowe nie nadaje się do podgrzewania w kuchence mikrofalowej czy do gotowania we wrzątku; prosimy, aby do podgrzewania stosować tradycyjne metody gotowania.

2. Z wyprzedzeniem można przygotować jedzenie na pikniki i wycieczki.
3. Zapobiec można uszkodzeniu żywności, spowodowanemu zimnym powietrzem w zamrażarce (odmrożenia).
4. Zapakować należy żywność taką jak: czerwone mięso, ryby, drób, owoce morze oraz warzywa, zanim się ją zamrozi.
5. Zapakować można również suchą żywność, jak: fasola, orzeszki i zboża, aby dłużej pozostała świeża.

2.) Urządzenie jest idealne do pakowania składników oraz poszczególnych porcji żywności w trakcie diety, niezależnie od tego czy chodzi o dietę, która propaguje zdrowe jedzenie, zmniejszenie masy ciała, czy też szczególne zalecenia żywieniowe, spowodowane indywidualnymi potrzebami.

3.) Sytem pakowania można stosować również do przechowywania i zabezpieczania innych rzeczy: drogocennych przedmiotów, takich jak fotografie, ważne dokumenty, kolekcje znaczków, kolekcje książek, biżuteria, karty, komiksy itd., wyrobów żelaznych, np. śruby, gwoździe i nakrętki; lekarstw, bandaży oraz innych akcesoriów, wchodzących w skład zestawu do udzielania pierwszej pomocy itd.

Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Poniższe wskazówki, dotyczące bezpieczeństwa, wynikają zarówno z badań naukowych jak i z ogólnie znanych faktów czy też "zdrowego rozumu". Dotyczą one bezpiecznego przechowywania żywności i będą mogły pomóc to bezpieczeństwo poprawić oraz wybrać optymalny sposób przechowywania jedzenia.

1. Jeżeli psująca się żywność została podgrzana, rozmrożona lub po wyjęciu z lodówki nagrzała się do temperatury pokojowej, należy ją jak najszybciej zużyć.
2. Korzystając z próżniowo pakowanej żywności, należy stosować się do zaleceń przechowywania jej w lodówce bądź należy ją w odpowiedni sposób ponownie zapakować próżniowo.
3. Właściwe rozmrażanie żywności oznacza, że tę z zamrażarki przestawi się do lodówki i odczeka, aż się rozmrozi. Nigdy nie należy żywności rozmrażać we wrzątku bądź używając innych źródeł ciepła, jak również kuchenki mikrofalowej.
4. Zużyć należy żywność, która stała w temperaturze pokojowej ponad kilka godzin, chyba że chodzi o gęsty sos, żywność pakowaną próżniowo lub inny

sposób przechowywana żywności w otoczeniu z niską zawartością tlenu.

5. Aby żywność szybciej się schłodziła, woreczki z zapakowaną próżniowo żywnością należy równomiernie rozmieścić w lodówce lub zamrażarce.

Pakując większe ilości mięsa, ryb czy innych rodzajów żywności, należy brać pod uwagę poniższe wskazówki:

1. Przed pakowaniem próżniowym należy umyć ręce oraz umyć wszystkie akcesoria oraz powierzchnie, z których zamierza się korzystać do krojenia oraz próżniowego pakowania żywności.
2. Szybko psującą się żywność należy wstawić do lodówki lub zamrażarki zaraz po tym, gdy została ona zapakowana próżniowo; nie należy jej pozostawiać w temperaturze pokojowej.
3. Termin przydatności suchej żywności, np. orzeszków, wiórków kokosowych lub zbóż, będzie o wiele dłuższy, jeżeli będzie przechowywana w woreczku zamkniętym próżniowo oraz w chłodnym i ciemnym miejscu. Tlen i wysoka temperatura powodują, że jedzenie z wysoką zawartością tłuszczów szybko jęlczeje.
4. Zanim zapakuje się próżniowo niektóre rodzaje owoców i warzyw, np. jabłka, banany, kartofle oraz warzywa korzeniowe, należy je obrać. W ten sposób przedłuża się im okres przydatności.
5. Niektóre rodzaje żywności, np. brokóły, kalafiori, oraz świeża kapusta, wydzielają gazy. Taką żywność należy przed pakowaniem próżniowym zblanszować i zamrozić.

USUWANIE ZAKŁÓCEŃ

Mimo przyciśnięcia na pokrywę urządzenia, nic się nie dzieje

1. Należy sprawdzić, czy sznur bądź kabel przyłączeniowy został odpowiednio podłączony do gniazdka oraz czy przelącznik włącznika urządzenia znajduje się w pozycji włączenie ("on"). Sprawdzić należy działanie gniazdka, podłączając inne działające urządzenie. Jeżeli wtyczka nie działa, należy sprawdzić bezpieczniki, znajdujące się w domowej instalacji.
2. Obejrzeć należy sznur bądź kabel przyłączeniowy oraz wtyczkę i sprawdzić, czy nie są uszkodzone. Jeżeli okaże się, że zostały uszkodzone, urządzenia nie należy używać.

Powietrze nie zostało do końca wyciśnięte z woreczka

1. Aby uzyskać odpowiednią szczelność bądź zgrzew, otwarta część woreczka powinna znajdować się w całości w strefie płyty ssawnej.
2. Sprawdzić należy taśmę uszczelniającą oraz uszczelkę pod pokrywą. Przejrzeć należy, czy na uszczelce znajdują się jakieś ciała obce i czy znajduje się ona w odpowiedniej pozycji. Uszczelkę należy przetrzeć i wyrównać.
3. Być może w woreczku znajduje się dziura. Należy to sprawdzić, zgrzewając woreczek i pozostawiając w nim nieco powietrza, a następnie zanurzyć go w wodzie i ścisnąć. Jeżeli z woreczka wychodzą bąbelki, oznacza to, że woreczek spuszcza i że należy użyć innego.
4. Należy sprawdzić, czy pokrywa znajduje się całkowicie na właściwym miejscu.

Po pakowaniu próżniowym do woreczka przedostaje się powietrze

1. Faldki, okruszki, tłuszcze bądź płyny mogą powodować nieszczelność zgrzewanego brzegu woreczka. Ponownie należy otworzyć woreczek, wytrzeć jego górną wewnętrzną część, wyrównać go wzdłuż taśmy zgrzewającej i ponownie przeprowadzić zgrzewanie.
2. Należy sprawdzić, czy w woreczku nagromadziła się wilgoć lub soki. Jeżeli tak, należy go otworzyć i ponownie zgrzać lub użyć nowego woreczka. Jedzenie z wysoką zawartością płynów zaleca się zamrozić, zanim zapakuje się je próżniowo.
3. Być może przedmioty o ostrych krawędziach przekłuły woreczek i przedostało się do niego powietrze. Ostre krawędzie zawartości woreczka należy obłożyć kawałkami ręcznika papierowego.

Próżniowa zgrzewarka do folii nie zgrzewa woreczków

1. Jeżeli taśma uszczelniająca się przegrzeje i stopi woreczek, należy unieść pokrywę i odczekać kilka minut, aż taśma zgrzewająca się ochłodzi.
2. Zanim ponownie uruchomi się funkcję "tylko zgrzewanie", urządzenie należy pozostawić przynajmniej na 15 sekund.

Środowisko

Urządzenia po upływie okresu eksploatacyjnego nie należy usunąć wraz ze zwykłymi odpadami komunalnymi, lecz oddać na urzędowo określone składowisko do recyklingu. Postępując w ten sposób, przyczyniają się Państwo do zachowania czystego środowiska.

Gwarancja i serwis naprawczy

W celu uzyskania informacji lub w razie problemów z urządzeniem, zwrócić się do centrum pomocy użytkownika 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.

Zastrzegamy sobie prawo do zmian!
GORENJE

**ŽYČY PAŃSTWU WIELE SATYSFAKCIJ
PODCZAS UŻYTKOWANIA URZĄDZENIA**

NÁVOD NA OBSLUHU

SK

Dôležité

Počas používania zariadenia by mali byť vždy dodržiavané bezpečnostné opatrenia vrátane nasledovných:

Pred použitím zariadenia si prečítajte celý návod na obsluhu.

Upozornenia

1. Pred pripojením alebo odpojením zariadenia k elektrickej zásuvke skontrolujte, či je zariadenie vypnuté a hlavný vypínač je v polohe OFF. Tak isto odpojte zariadenie pred čistením alebo keď sa nepoužíva.
2. Zariadenie nie je hračka. Nedovoľte sa deťom hrať so zariadením. Zariadenie skladujte na mieste mimo dosahu detí.
3. Používajte len odporúčané príslušenstvo a zariadenie používajte len na určený účel.
4. Ak je poškodený napájací kábel, zariadenie okamžite prestaňte používať a dajte ho vymeniť v autorizovanom servise.
5. Vyhýbajte sa pohyblivým častiam.
6. Nepokúšajte sa sami opraviť zariadenie.
7. Zariadenie nepoužívajte, ak spadlo alebo ak sa zdá byť poškodené.
8. Vyhňte sa nasledovnému: natiahnut' napájací kábel, používať napájací kábel ako rúčku, pricviknúť napájací kábel do dveriek, natiahnut' napájací kábel okolo ostrých okrajov alebo rohov. Nepoužívajte zariadenie, ak sú napájací kábel alebo zásuvka vlhké.
9. Vyhňte sa horúcim povrchom alebo zdrojom tepla.
10. Neodporúčame používať s týmto zariadením predlžovacie káble. Ak je to nevyhnutné, používajte predlžovací kábel s rovnakými vlastnosťami ako má napájací kábel.
11. Pri odpájaní napájacieho kábla od elektrickej zásuvky, ťahajte za zástrčku, nie za kábel.
12. Pred pripojením napájacieho kábla, skontrolujte, či máte suché a čisté ruky.
13. Keď je zariadenie zapnuté "ON" v pracovnej polohe, musí byť umiestnené na pevnom a rovnom povrchu, ako napríklad na stole alebo pracovnej doske.
14. Na zariadenie nie je potrebné používať mazacie oleje.

15. Keď čistíte zariadenie, neponárajte ho do vody alebo do inej tekutiny.
16. Zariadenie nepoužívajte vonku alebo na vlhkých povrchoch. Zariadenie je určené len pre použitie v domácnosti.
17. Zariadenie nie je určené na obsluhu osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými a mentálnymi schopnosťami alebo nedostatočnými skúsenosťami, pokiaľ neboli poučené a nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
18. Dohládajte na deti, aby sa nehrali so zariadením.
19. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený servisným pracovníkom za účelom vyhnutia sa riziku.
20. Pri vákuovaní najskôr zatlačte rukou na vrecko. Vytvorí sa lepšie vákuum.
21. Po ukončení nechajte kryt otvoriť, nepridržiavajte ho, pretože to môže ovplyvniť funkciu zariadenia.
22. Neumývajte kryt, môže to ovplyvniť jeho funkciu.

Toto zariadenie je označené podľa Európskej smernice 2002/96/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.

Vlastnosti a funkcie

Odsatie/Uzatvorenie: Po odsatí vzduchu z vrečka automaticky zalisuje vrecko.

Len uzatvorenie: Zalisovanie vrečka bez odsatia vzduchu.

Zrušenie: Zastavenie odsávania vzduchu alebo lisovania, kedykoľvek počas činnosti zariadenia.
Zámka: Pre odomknutie a zamknutie krytu stlačením tlačidla na ľavej a pravej strane.

Indikátor: Indikuje odsávanie alebo uzatváranie.
Uzatvárací pás: Obsahuje ohrievané vodiče pokryté teflónom, ktoré umožňujú uzatvoriť vrecko bez prilepenia časti vrečka k pásu.

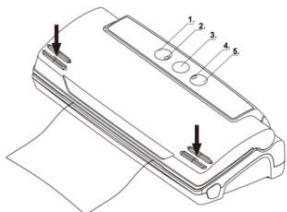
Tesniaca vložka: Zatlačte vrecko na tesniacom pásiku.
Vákuová plocha: Odsaje vzduch z vrečka a uzatvorí tekutiny.

Vzduchotesná špongia: Vzduchotesné vákuové pásmo predíde netesnosť.

Obrázky k ovládaniu

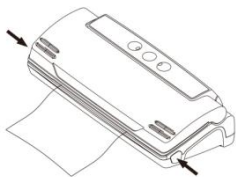


Krok 1: Otvorenú stranu vrecka vložte do zariadenia.



1. Len uzatvorenie
2. Indikátor (pre uzatvorenie)
3. Zrušiť
4. Indikátor (pre odsatie)
5. Odsatie / Uzatvorenie

Krok 2: Stlačte pre uzamknutie.



Krok 3: Stlačte pre odomknutie.

PRACOVNÉ POKYNY

Vytvorenie vrecka použitím rolky

1. Zariadenie pripojte k napájaniu 220-240V~ a vypínač nastavte do polohy "ON";
2. Rozviňte rolku a jednu stranu položte vložte do zariadenia a zatvorte kryt – viď krok 1.
3. Kryt zatvorte dvoma rukami, pokiaľ kryt nezacvakne – viď krok 2.
4. Stlačte tlačidlo "Len uzatvorenie". Rozsvieti sa červený indikátor.
5. Keď červený indikátor zhasne, uzatvorenie je ukončené.
6. Potom vyťahnite rolku a odrežte z nej požadovanú dĺžku vrecka. Teraz je vrecko pripravené.

Chráňte potraviny vakuom:

1. Do vrecka vložte potraviny, ktoré chcete uskladniť.
2. Vyčistite a narovnajte otvorený koniec vrecka, nevytvárajte záhyby alebo vlnky.
3. Skontrolujte, že vrecko je umiestnené vo vakuovej časti, ale pod oblou časťou, kde vakuové čerpadlo zabezpečí odsatie vzduchu (viď obr. 3).
4. Zatvorte kryt a potom zatlačte na obidve strany, pokiaľ nebudete počuť cvaknutie.
5. Stlačte tlačidlo Odsatie / Uzatvorenie na odsatie vzduchu z vrecka a jeho zalisovanie.
6. Nakoniec stlačte dve tlačidlá "Zámky" a proces je ukončený.

Rady pre najlepšiu činnosť:

1. Do vrecka nedávajte príliš veľa materiálu: nechajte dostatočné množstvo prázdneho vrecka, aby sa dalo lepšie umiestniť do zariadenia;
2. Nenavlhčujte otvorený koniec vrecka. Vlhké vrecko sa nemusí pevne zalisovať!
3. Je mnoho nepotravinárskeho využitia vakuového balenia. Udržiava kempingové potreby, ako napríklad zápalky, potreby prvej pomoci a oblečenie suché a čisté.
4. Pred zalisovaním vrecka, vyčistite a vyrovnajte otvorený koniec vrecka. Skontrolujte, či nič nie je na otvorenej časti vrecka, či nie je pokrčená alebo sa na nej nenachádzajú cudzie predmety, pretože potom nemusí byť zalisovanie pevné.;
5. Vo vnútri vrecka nenechávajte príliš veľa vzduchu. Pred odsatím vzduchu zatlačte na vrecko, aby ste vytlačili vzduch. Príveľa vzduchu vo vnútri vrecka zvýši záťaž vakuovej pumpy a môže spôsobiť nedostatočný výkon motora na odsatie všetkého vzduchu.!
6. Nebaľte vakuovo predmety s ostrými hranami ako sú napríklad rybie kosti alebo mušle! Ostré hrany môžu roztrhnúť vrecko!
7. Vrecko naplňte do 2/3 vodou a zalisujte ho (nie vakuovo). Vrecko zamrazte a použite ako ľad pre prenosné chladničky alebo na zchladenie pri športových úrazoch.
8. Pre dostatočný výkon zariadenia, vakuovo baľte v rámci jednej minúty jedno vrecko.
9. Ak nie je dosiahnuté dostatočné vakuum pre neznám príčinu, vakuový systém automaticky uzatvorí vrecko po 30 sekundách. V tomto prípade skontrolujte, či z vrecka neuniká tekutina alebo bolo správne umiestnené.

OTVORENIE ZALISOVANÉHO VRECKA

Odstrihnite vrecko nožnicami okolo zalisovanej časti.

OPĀTOVNÉ UZATVORENIE

Mnoho jedál môžete znova uzatvoriť v ich originálnom balení (napríklad vrecká zemiakových lupienkov), nasledujúc krok v časti "Zachovanie vákuu".

Poznámka: Vákuové balenie nemôže byť použité pre plechovky alebo konzervy.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Systém zachovanie vákuu

1. Pred čistením, vždy odpojte zariadenie od elektrickej siete.
2. Zariadenie neponárajte do vody alebo do inej tekutiny.
3. Na čistenie nepoužívajte brúsne čistiace prostriedky, pretože môžete poškrabať povrch zariadenia.
4. Na čistenie vonkajšej časti zariadenia používajte tkaninu alebo hubku navlhčenú v jemnom čistiacom roztoku.
5. Na vyčistenie vnútornej časti zariadenia od jedla alebo tekutiny používajte papierový obrúsok.
6. Pred opätovným použitím dôkladne vysušte.

Ochrana vreciek

1. Vrecká vyčistite v jemnom umývacom prostriedku, opláchnite a dobre vysušte.
2. Vrecká môžete umývať v umývačke riadu. Vrecká otočte vnútornou stranou von a pred použitím dobre vysušte.

Poznámka: Vrecká, ktoré boli použité na skladovanie mäsa, rýb alebo masných jedál nie je možné znova použiť.

Ochrana vášho zariadenia:

Zariadenie umiestnite na rovnom a bezpečnom mieste z dosahu detí.

Pokyny k vákuovým vreckám

Vákuové balenie pre chladničky
Pokrm môžete vákuovo zabalíť v jednotlivých porciách a potom kedykoľvek zohriať.

Príprava pokrmov na skladovanie v mrazničke

1. Vhodné skladovacie podmienky, vákuové balenie vám umožnia zachovať čerstvosť potravín. Skladujte čo najčerstvejšie potraviny.
2. Zamrznuté potraviny, ktoré potrebujú zachovať tvar alebo sú krehké, vákuovo zabalte a vložte do mrazničky. Potraviny ako napríklad mäso alebo

chlieb môžu byť zmrazované bez strachu z rýchlo mrazenia až do 24 hodín.

3. Pre vákuové balenie tekutých jedál, ako napríklad polievok, najskôr pokrm zamrazte v kuchynskej nádobe, potom vákuovo zabalte, označte a vložte do mrazničky.
4. Zeleninu blanšírujte v horúcej vode alebo v mikrovlnnej rúre, ochladte a potom vákuovo zabalte vo vhodných porciách.
5. Vákuovo natesno uzatvorené pokrmy nezmrazujte, pretože pri zmrazovaní vzniká rozpínanosť. Mäso alebo rybu vložte na papierový obrúsok vložte do vrecka a vákuovo zabalte. Papierový obrúsok pohltí vlhko z pokrmu.
6. Pred skladovaním pokrmu ako napríklad tortily alebo plnený hamburger, použite voskový alebo pergamenový papier na oddelenie pokrmu. Pri vybratí časti pokrmu ihneď znova uzatvorte vrecko a vložte ho do mrazničky.

BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE NA SKLADOVANIE POTRAVÍN

Toto vákuové zariadenie zmení postup vášho nákupu a skladovania potravín. Ako náhle si zvyknete na vákuové balenie, stane sa nevyhnutnou časťou prípravy potravín. Nasledujte nasledovné pokyny na zachovanie kvality pokrmu a bezpečnosť pri používaní tohto zariadenia na vákuové balenie:

1. Chemická reakcia potravín na vzduchu, teplota, vlhko a činnosť enzýmov, tvorba mikroorganizmov alebo kontaminácia hmyzom spôsobia pokazenie potravín.
2. Hlavný prvok, ktorý spôsobuje že pokrm stratí výživovú hodnotu, štruktúru, chuť a kvalitu je kyslík vo vzduchu. Väčšina mikroorganizmov sa tvorí na vzduchu, preto je potrebné chrániť pokrm pred vlhkom.
3. Vákuové zabalenie odstráni až 90% vzduchu z balenia. To je približne 21% kyslíka vo vzduchu, takže 90% odstránenie vzduchu zanechá len 2% až 3% kyslíku vo vákuovom balení. Keď je úroveň kyslíku 5% alebo menej, tvorba väčšiny mikroorganizmov je blokována.
4. Všeobecne sa držia tri skupiny mikroorganizmov: plesneň, kvasenie a baktérie, ktoré sú prítomné všade, ale len za určitých podmienok môžu spôsobiť problémy.
5. V prostredí s nízkym obsahom kyslíka alebo za neprítomnosti vlhka sa nemôže vytvoriť plesneň; Vo vlhkom, sladkom prostredí a pri miernych teplotách kvasenie môže prebiehať na vzduchu alebo bez vzduchu. Chladnička spomalí kvasenie a mraznička ho úplne zastaví. Baktérie sa môžu tvoriť na vzduchom alebo bez vzduchu.
6. Jeden z najnebezpečnejších typov baktérií je clostridium botulinum a pri určitých podmienkach sa môžu tvoriť bez prístupu vzduchu v rozsahu

teploty od 4° do 46°. Podmienky pre tvorbu sú jedlá s nedostatkom kyseliny, prostredie s nízkym obsahom kyslíku a vystaveniu na dlhší čas teplote vyššej ako 4°.

7. Mrazené, sušené, s obsahom kyseliny, slané alebo sladké pokrmý môžu byť odolné voči botulinum. Jedlá bez obsahu kyseliny, ku ktorým zahŕňame mäso, morské plody, olivy, hydina, ryby, vajcia a huby; pokrmý s nízkym obsahom kyseliny, ako napríklad zelenina; stredne kyslé pokrmý ako sú napríklad paradajky, cibuľa, chili paprika, figy a uhorky sú ľahko infikovateľné botulinum;
8. Mali by byť chladené pre krátkodobé skladovanie, mrazené pre dlhodobé skladovanie, pre jedlá s najvyšším rizikom na napadnutie botulinum spotrebujte ihneď po vybratí a zohriať.
9. Určité sušené pokrmý, ak nie sú vákuovo zabalené, ako napríklad múka a obilniny môžu obsahovať larvy hmyzu a tie môžu počas skladovania nakaziť pokrm. Na zabránenie napadnutia takýchto pokrmov ich skladujte vo vákuovom balení.
10. Vyhnite sa pokazeniu: pokrmý by mali byť skladované pri nízkych teplotách, málo ktoré mikroorganizmy sa môžu tvoriť bez prístupu vzduchu.
11. Ak je teplota v chladničke vyššia ako 4°C (obzvlášť pre skladovanie dlhší čas), podporuje tvorbu škodlivých mikroorganizmov, takže by ste mali zabezpečiť teplotu 4°C alebo nižšiu.
12. Keď je teplota v mrazničke -17°C alebo nižšia, je vhodná na skladovanie pokrmov, aj keď mráz nezabíja mikroorganizmy, obmedzí ich tvorbu.
13. Vákuové balené sušené jedlá ovplyvní teplota skladovania: ich životnosť sa predlžuje 3-4 krát každých 10°C ochladenia.

FUNKCIE

1.) Hlavná funkcia tohto zariadenia je skladovať široký okruh pokrmov pre zachovanie ich čerstvosti, chute a konzistencie. Všeobecne, vákuové balenie udrží pokrm čerstvý až 3-krát dlhšie ako iné známe metódy skladovania. Ako náhle sa toto zariadenie stane vašou časťou života, budete mať menej pokazených pokrmov a tým vám toto zariadenie ušetrí aj peniaze.

1. Navarte dopredu, vákuovo zabalte a odložte jednotlivé časti alebo celé jedlá. Tieto vrecká nie sú odporúčané pre mikrovlnky alebo vrecká na varenie, prosím na zohriatie vákuovo balených pokrmov použite všeobecnú kuchársku metódu.
2. Pripravte pokrmý dopredu pre pikniky a kempovanie alebo pre opekačky.
3. Odstráňte spálenie mrazom.
4. Balenia pokrmov, ako napríklad mäso, ryby, hydinu, morské plody a zeleninu zamrazte alebo zachlaďte.

5. 5) Balenia suchých jedál, ako napríklad fazuľa, orechy, obilniny uskladnite dlhšie.
- 2.) Je ideálny na prísady predávané v obale ako aj na individuálne časti pre zdravie, ako napríklad hmotnosť alebo pokrmý zamerané na diéty alebo nutričné režimy so špeciálnymi požiadavkami.
- 3.) Tento systém môže byť použitý aj na skladovanie a ochranu iných tovarov: cennosti, ako napríklad fotografie, dôležité dokumenty, zbierky známok, kníh, klenoty, štičky, atď.; technický tovar, ako napríklad skrutky alebo klince; lieky, zdravotné pomôcky a iné pomôcky prvej pomoci, atď.

Všeobecné podmienky bezpečnosti potravín

Z vedeckej štúdie a zo všeobecnosti uvádzame nasledovné pokyny bezpečnosti potravín, aby ste zlepšili spoľahlivosť a optimálne skladovanie potravín.

1. Ak kaziace sa pokrmý boli ohriate, rozmrazené alebo nezachladené, ihneď ich spotrebujte.
2. Vákuovo balené pokrmý ihneď po otvorení znova vákuovo zabalte, dodržiavajte pokyny pre chladenie po otvorení a správne skladujte znova zabalené pokrmý.
3. Vhodný spôsob ako rozmraziť pokrm je vložiť ho do chladničky, nikdy nerozmrazujte pokrmý v teplej vode alebo v mikrovlnných rúrach.
4. Pokrm, ktorý ste nechali v miestnosti niekoľko hodín, obzvlášť ak bol pripravený s omáčkou, vo vákuovom balení, alebo v inom prostredí s nízkym obsahom kyslíka, je škodlivý.
5. Na rýchle ochladenie pokrmu, rozložte vákuovo zabalené vrecká po chladničke alebo mrazničke.

Pri balení veľkého množstva mäsa, rýb alebo iných potravinárskych výrobkoch odporúčame

1. Pred vákuovým balením je nutné vyčistiť si ruky, kuchynský riad a povrchy.
2. Potraviny, ktoré rýchlo podliehajú skaze, po zabalení ihneď vložte do chladničky alebo mrazničky.
3. Životnosť suchých pokrmov, ako napríklad orechov alebo obilnina sa vo vákuovom balení predlží, oproti skladovaniu na tmavom mieste, kde je prístup vzduchu a teplo, čo môže spôsobiť vysokú masťnosť pokrmu alebo zatuchnutie.
4. Pred vákuovým balením ovocia a zeleniny, ako napríklad jablk, banánov, zemiakov a koreňovej zeleniny, ošúpte ich na predĺženie ich skladovateľnosti.
5. Keď chcete vákuovo zabaliť určitý druh zeleniny, ako napríklad brokolicu, karfiol a čerstvú kapustu a zachladiť ich, budú vydávať plyny, preto je

potrebné tieto jedlá pred vákuovým zabalením blanšiřovať a zamraziť.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Niř sa nestane, keď stlačím tlačidlo vákuové balenie

1. Skontrolujte, či je správne pripojená sieťová zástrčka k sieťovej zásuvke a zariadenie je zapnuté "on". Skúste k zásuvke pripojiť iný spotrebič, ak nepracuje, skontrolujte poistky v poistkovej skrini.
2. Skontrolujte kábel a sieťovú zástrčku či nie je poškodená. Ak je poškodená, zariadenie nepoužívajte.

Vzduch nie je úplne odsatý z vrečka

1. Na správne utesnenie, otvorený koniec vrečka by mal byť vložený celkom do vnútra vákuového kanála vzduchu.
2. Skontrolujte tesniaci pás a tesnenie. Vyčistite ich.
3. Vrečko môže byť deravé. Skontrolujte tesnenie vrečka, tak že ho ponoríte do vody a stlačíte. Ak sa objavia bublinky, mali by ste použiť nové vrečko.
4. Skontrolujte, či je kryt úplne zatvorený.

Vákuové balenie stratí vákuum po tom čo bolo uzatvorené.

1. Pokrčenie, omrvinka, tuk alebo tekutina môžu spôsobiť únik popri tesnení. Znova otvorte vrečko, vyčistite vrečko, tesniaci pás a nesnenie a opäť zatvorte vrečko.
2. Skontrolujte, či je vo vrečku vlhkosť alebo šťava z pokrmu. Ak áno, rozrežte vrečko a znova ho uzatvorte, alebo použite úplne nové vrečko. Pokrm s veľkým množstvom tekutiny, by mali byť zmrazené pred vákuovým zabalením.
3. Predmety s ostrými hranami môžu prepichnúť vrečko a zničiť vákuum. Predmety s ostrými hranami vložte do vrečka zabalené v papierových obrúskoch.

Vákuové balenie netesní správne

1. Ak tesniaci pás prehreje a roztaví vrečko, je nutné otvoriť kryt a nechať tesniaci pás na niekoľko minút ochladiť.
2. Pred znovu stlačením tlačidla "len uzatvoriť", umožnite zariadeniu pokračovať za 15 sekúnd.

Životné prostredie

Nevhadzujte spotrebič po ukončení životnosti s bežným domácim odpadom, ale odovzdajte ho v oficiálnej miestnej zberni na recykláciu. Týmto konaním pomôžete chrániť životné prostredie.

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

Az elektromos készülék használata során mindig tartsuk be a biztonsági előírásokat, beleértve a következőt:

A készülék használata előtt olvassuk el a teljes használati utasítást.

Figyelem

1. Mielőtt a villásdugót a fali konnektorba csatlakoztatnánk, illetve onnan kihúznánk, ügyeljünk rá, hogy a készülék ki legyen kapcsolva, valamint húzzuk ki a konnektorból ha nem használjuk, vagy tisztítás előtt.
2. A készülék nem játék, ha gyerekek használják, vagy a közelükben használjuk, legyünk nagyon figyelmesek. Tároljuk a készüléket biztonságos helyen, ahol a gyerekek nem férhetnek hozzá.
3. Ne használjunk nem a készülékhez való kiegészítőket és a készüléket csak rendeltetészerűen használjuk.
4. Azonnal hagyjuk abba a készülék használatát, ha a csatlakozó kábel sérült és cseréltessük ki szakemberrel.
5. Ne érintsük meg a mozgó részeket.
6. Ne próbáljuk magunk megjavítani a készüléket.
7. Ne használjuk a készüléket, ha leesett vagy sérültnek tűnik.
8. Fokozottan ügyeljünk a következőkre: ne húzzuk vagy vigyük a készüléket a kábelénél fogva, ne használjuk a kábelt foganyúként, ne zárjuk az ajtót a kábelre, ne húzzuk a kábelt éles széleken vagy sarkakon keresztül. Ne használjuk úgy a készüléket, hogy alatta van a kábel, vagy ha a kábel / villásdugó nedves.
9. Tartsuk távol a készüléket a forró gáztól, meleg sütőtől vagy elektromos égőktől – illetve mindenféle forró felülettől.
10. A készüléket nem javasolt hosszabbítóval használni. Ha mégis hosszabbítóval használjuk, annak névleges teljesítménye legalább akkora vagy nagyobb kell hogy legyen, mint a készüléké.
11. A készülék kikapcsolásakor a sérülések elkerülése érdekében ne a kábelnél, hanem a villásdugónál fogva húzzuk ki a konnektorból.
12. A készülék bekapcsolása, illetve működtetése előtt győződjünk meg róla, hogy a kezünk száraz és biztonságosan tudunk dolgozni a készülékkel.
13. Ha a készülék be van kapcsolva, vagy működik, mindig stabil felületen, például egy asztalon vagy a munkalapon kell lennie.
14. A készüléken nem szükséges kenőanyagok, így olaj vagy víz használata.
15. Tisztítás közben ne merítsük a készüléket vízbe vagy más folyadékba.

16. Ne használjuk a készüléket kültéren vagy nedves felületen. Csak háztartásban és beltéren való használatra alkalmas.
17. A készüléket nem szabad, hogy csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a használatához szükséges tudás és tapasztalat birtokában nem lévő személyek használják (beleértve a gyerekeket is) – kivéve, ha megfelelő utasításokat kaptak a felügyeletükért felelős személytől vagy felügyeletük biztosított.
18. Ügyeljünk rá, hogy a gyerekek ne játsszanak a készülékkel.
19. Ha a csatlakozó kábel sérült, azt a gyártó, annak szakszerveze vagy hasonló szakember kell hogy kicserélje, a balesetek elkerülése érdekében.
20. A vákuum-edény használatakor először kezünkkel nyomjuk le az edény fedelét, így hatékonyabb lesz a vákuumozás.
21. A hegesztés befejeztével hagyjuk a fedelet felnyílni, ne szorítsuk le, mert ezzel befolyásoljuk a készülék működését.
22. A vákuum-edény fedelét ne mosogassuk, mert negatívan befolyásolja a vákuumozást.

A készülék a hulladék elektromos és elektronikus felszerelésekről szóló 2002/96/EC (WEEE) direktívának megfelelően jelölve van. A direktíva meghatározza a hulladék elektromos és elektronikus felszerelések gyűjtésével és kezelésével kapcsolatos, az Európai Unióban érvényes követelményeket.

Funkciók és jellemzők

Vákuum/Hegesztés: A levegő kiszívása a zacskóból és automatikus hegesztés a vákuumozást követően; Csak hegesztés: A zacskó leragasztása vákuumozás nélkül.

Törlés: A vákuumozás és hegesztés kikapcsolása bármikor a folyamat során.

Fedélzár: A fedél kinyitása vagy bezárása. Egyetlen gombnyomás a fedél bal és jobb oldalán.

Jelfény: A vákuumozás vagy a hegesztés folyamatának jelzésére.

Hegesztőcsik: Teflonbevonatú fűtőszálat tartalmaz, amelynek köszönhetően a zacskó összeragad, de nem ragad hozzá a csíkhöz.

Hegesztő törmítés: A zacskót a hegesztőcsíkhöz nyomja.

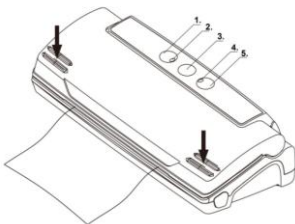
Vákuumozó felület: Kinyomja a levegőt a zacskóból és felfogja az esetleges nedvességet.

Légmentes szivacsuhurok: Légmentesíti a vákuum területet és megakadályozza a vákuum szivárgását.

A készülék működésének vázlata



1. lépés: Helyezzük a zacskó nyílását a levegőnyílás alá.



1. Csak hegesztés
 2. Jelfény (hegesztés)
 3. Törlés
 4. Jelfény (vákuum)
 5. Vákuum / hegesztés
2. lépés: A fedél lezárásához nyomjuk le azt.



3. lépés: Nyomjuk meg a kinyitáshoz

MŰKÖDTETÉSI UTASÍTÁSOK

Zacskó készítése tekercsből

1. Dugjuk be a készüléket egy 220-240V~ -os áramforrásba és az "ON" gomb segítségével kapcsoljuk be.
2. Tekejünk le egy részt a tekercsről és helyezzük a végét a fekete gumicsík tetejére, majd csukjuk le a készülék fedelét. – Lásd az 1. lépést.
3. Nyomjuk erősen lefelé a készülék fedelét mindkét oldalon, két kézzel – amíg két kattantást nem hallunk. (lásd 2. lépés)
4. Nyomjuk meg a "Csak hegesztés" gombot – ekkor a piros LED kigyullad;
5. Ha a LED kialszik, a zacskó ragasztása elkészült.

6. Ezután húzzuk ki a tekercset és vágjuk le olyan hosszúra, amilyen nagyságú zacskóra szükségünk van. A zacskó ezzel elkészült.

Élelmiszerek vákuumsomagolása:

1. Helyezzük a tárolni kívánt élelmiszert egy zacskóba;
2. Tisztítsuk meg és egyenesítsük ki a zacskó nyitott végét, ügyelve rá, hogy ne maradjon ránc vagy gyűrődés rajta;
3. Győződjünk meg róla, hogy a zacskó szélei a hullámos területen belül (vákuum tálcá), de a vákuumszivattyú kerek nyílása alatt vannak, így biztosítható csak a tökéletes vákuumozás (lásd a 3. lépést);
4. Csukjuk le a készülék fedelét és nyomjuk erősen mindkét oldalon, amíg két kattantást nem hallunk.
5. Nyomjuk meg a "vacuum/hegesztés" gombot, ezzel a zacskó automatikusan vákuumozásra, majd hegesztésre kerül.
6. Amikor a fentiekkel elkészültünk, nyomjuk meg a két fedélzáró gombot, ezzel a folyamat végére értünk.

Tipppek a hatékonyabb vákuumozáshoz:

1. Ne helyezzünk túl sok dolgot a zacskóba: hagyjunk elegendő helyet a zacskó nyílásánál, hogy kényelmesebben tudjuk elhelyezni a vákuumtálcán;
2. Ne nedvesítsük be a zacskó nyílását, mert ezáltal nehezebben olvad és kevésbé jól fog összetapadni.
3. A vákuumsomagolás számon nem élelmiszer jellegű termék esetében is használható. Így például tisztán és szárazon tarthatjuk a segítségével a kempingezéshez használt dolgokat: gyufát, elsősegély-készletet, ruhákat. Készenlétben tarthatjuk az autós veszélyjelzőt. Foltmentesen őrizhetjük meg az ezüstöt és egyéb hasonló tárgyakat.
4. A ragasztás előtt tisztítsuk meg a simítsuk ki a zacskó nyílását. Ügyeljünk rá, hogy ne legyen semmilyen gyűrődés a zacskó nyitott végénél. Ha valamilyen apró tárgy vagy gyűrődés marad a zacskó nyílásánál, a ragasztás nem lesz tökéletes.
5. Ne hagyjunk túl sok levegőt a zacskó belsejében. Nyomjuk össze a zacskót, hogy a levegő jó része távozhasson belőle még a vákuumozás előtt. Ha túl sok levegő marad a zacskóban, a vákuumszivattyú terhelése nagyobb lesz, így lehetséges, hogy a motor teljesítménye nem lesz elegendő a zacskóban maradt összes levegő eltávolításához.
6. Ne vákuumsomagoljunk éles részekkel rendelkező dolgokat, úgy mint szálkás halat vagy kemény kagylókat. Az éles részek átszúrhatják a zacskót!
7. Töltsünk meg egy zacskót körülbelül 2/3-áig vízzel, hegesztük be a végét (ne vákuumozzuk).

Fagyasszuk le a zacskót és használjuk az így elkészített jeget hűtésre vagy sportsérülések enyhítésére. .

8. Egy percen belül javasolt csak egy zacskó vákuumhegesztése, hogy a készülék megfelelően le tudjon hűlni.
9. Ha valamilyen okból nem megfelelő a vákuumozás, a vákuumrendszer 30 másodperc elteltével automatikusan leáll. Ilyen helyzetben ellenőrizzük, nem lyukas-e a zacskó, megfelelően van-e elhelyezve, vagy van-e bármilyen más oka a készülék nem megfelelő működésének.

A LERAGASZTOTT ZACSKÓ KINYITÁSA

Egy olló segítségével vágjuk végig a zacskó tetejét, egy kicsivel a ragasztás alatt.

ÚJRAHEGESZTÉS

Sok élelmiszert visszahegeszthetünk eredeti csomagolásába (pl. hasábburgonyás zacskók). Ehhez kövessük az »Élelmiszerek vákuumcsomagolása« fejezet lépéseit.

Megjegyzés: A készülék nem használható közvetlenül dobozok vagy konzervek vákuumcsomagolására.

TISZTÍTÁS ÉS

KARBANTARTÁS

A vákuumcsomagolás rendszere

1. Tisztítás előtt mindig húzzuk ki a készülék villásdugóját a konnektorból.
2. Ne merítsük vízbe vagy más folyadékba.
3. A készülék tisztításához ne használjunk súrolószereket, mert azok megsérthetik a felületét.
4. Töröljük meg a készülék belsejét nedves, mosogatószeres ruhával vagy szivaccsal.
5. A készülék belsejének megtisztításához töröljük le az étel- vagy folyadékmaradékokat papírtörülővel.
6. Szárítsuk meg alaposan, mielőtt újra használnánk.

Tárolózacskók

1. Mossuk meg a csomagolóanyagot meleg, mosogatószeres vízben, öblítsük le alaposan, majd szárítsuk meg, mielőtt újra felhasználnánk.
2. A zacskók tisztíthatók a mosogatógép felső kosarában is, kifordítva. Állítsuk a zacskókat fejfelé lefelé, hogy a víz kifolyhasson belőlük. Újbóli használat előtt szárítsuk meg alaposan a zacskókat.

Megjegyzés: A nyers hús, hal vagy zsíros ételek tárolására használt zacskók nem használhatók fel újra.

A vákuumos fóliahegesztő készülék tárolása:

A készüléket tároljuk egyenes, biztonságos helyen, ahol a gyerekek nem tudják elérni.

Vákuumcsomagolási útmutató

Vákuumcsomagolás hűtéshez

Ha a család elfoglalt, előre elkészíthetjük az ételeket és vákuumcsomagolva elhelyezhetjük az adagokat a hűtőszekrényben, hogy szükség szerint bármikor melegíthetők legyenek.

Élelmiszerek előkészítése fagyasztáshoz

1. Megfelelő tárolási feltételek mellett a vákuumos fóliahegesztő segít megőrizni az élelmiszerek frissességét. Ehhez az szükséges, hogy amennyire csak lehet, friss legyen a fagyasztani kívánt élelmiszer.
2. Az olyan élelmiszereket, amelyeknél fontos, hogy megőrizzék alakjukat, vagy törekenyek, először fagyasszuk le, majd vákuumcsomagoljuk és így helyezzük vissza a fagyasztóba. Az olyan élelmiszereket, mint húsok, boglyógymölcsök, kenyérfélék, akár 24 órán keresztül is fagyaszthatjuk anélkül, hogy fagyási sérülést szenvednének.
3. Folyadék alapú élelmiszerek (úgy mint levesek, egytálételek, stb.) esetében telőször fagyasszuk le az ételt egy edényben, majd ezt követően vákuumcsomagoljuk, feliratozzuk és helyezzünk vissza a fagyasztóba amilyen gyorsan csak lehet.
4. Blansírozzuk a zöldségeket rövid ideig forrásban lévő vízben való főzéssel, vagy mikrohullámú sütőben, hűtsük le amikor még ropogósak, majd vákuumcsomagoljuk megfelelő adagokban.
5. Nem fagyasztott élelmiszerek vákuumcsomagolása esetén hagyjunk 5 cm helyet szabadon a zacskó végén, mivel fagyasztás közben az élelmiszerek kitágulhatnak. Helyezzük a húst vagy halat egy papírtörőre és azzal együtt vákuumcsomagoljuk – így a nedvesség könnyebben felszívódik az élelmiszerekből.
6. Tortilla, palacsinta vagy hamburgerpogácsák csomagolása előtt válasszuk el egymástól zsírpapírral az egyes darabokat – így könnyen kivehetünk majd néhányat, a többit pedig azonnal visszarágaszthatjuk és visszahelyezhetjük a fagyasztóba.

A BIZTONSÁGOS ÉTELTÁROLÁSRA VONATKOZÓ INFORMÁCIÓK

A vákuumos fóliahegesztőnek köszönhetően meg fognak változni élelmiszer-vásárlási és tárolási szokásaink. Ha egyszer hozzászoktunk a vákuumos csomagoláshoz, az az ételkészítés

nélkülözhetetlen része lesz számunkra. Az élelmiszerek vákuumos csomagolása során be kell tartanunk bizonyos folyamatokat az ételek minősége és biztonsága érdekében:

1. Kémiai reakciók az ételben levegő, hőmérséklet, nedvesség és enzimek hatására, mikroorganizmusok elszaporodása vagy rovarok által okozott fertőzések mind fokozzák az élelmiszerek romlandóságát.
2. A fő elem, ami miatt az élelmiszerek veszítenek tápértékükből, ízükből és minőségükből a levegőben található oxigén. A legtöbb mikroorganizmus növekedéséhez levegőre van szükség, ami nedvességet visz és von ki az élelmiszerekből – hacsak nincsenek nedvesség-mentes csomagolásban. A fagyasztó levegőjének kitett fagyasztott élelmiszerek a fagyasztás során szenvednek égési sérüléseket.
3. A vákuumos csomagolás a levegő akár 90%-át képes eltávolítani a csomagolásból. A levegőben körülbelül 21% oxigén van, tehát a 90%-os levegő-eltávolítás eredményeként 2-3% oxigén marad a vákuumcsomagolt élelmiszerekben. Ha az oxigén szintje 5% vagy az alatti, a mikroorganizmusok nem képesek növekedni.
4. A mikroorganizmusoknak általánosságban három kategóriájuk van: penész, élesztő és baktérium, amelyek mindenhol jelen vannak, de csak bizonyos feltételek mellett okoznak problémát.
5. Alacsony oxigéntartalmú környezetben vagy nedvesség hiányában a penész nem tud szaporodni; Nedves környezetben, cukor és közepes hőmérséklet mellett az élesztőgombák levegővel és anélkül is tudnak szaporodni. A hűtés lassítja az élesztőgombák szaporodását, a fagyasztás pedig leállítja azt.
6. Az egyik legveszélyesebb baktérium-fajta, a *Clostridium botulinum* levegő nélkül is tud szaporodni, megfelelő feltételek mellett: 40°F és 115°F között (4°C - 46°C). Szaporodásuknak kedvező feltételek a savtartalommal nem rendelkező élelmiszerek, az alacsony oxigéntartalmú környezet és a hosszabb ideig 40°F (4°C) feletti hőmérséklet.
7. A fagyasztott, szárított, magas savtartalmú vagy cukortartalmú élelmiszerek ellenállóak a botulinummal szemben. A savat nem tartalmazó élelmiszerek, úgymint a húsok, a tenger gyümölcsei, lúggal kezelt oliva, szárnyas, hal, tojás és gomba, illetve az alacsony savtartalmú élelmiszerek, amelyek főként a zöldségek, beleértve a túlérett paradicsomot, hagymát, csilipaprikát, fűgét és uborkát, könnyen megfertőződhetnek botulinummal.
8. A botulinummal szemben leginkább veszélyes élelmiszereket rövid ideig szabad hűtőszekrényben tartani és hosszabb időtartamú tárolási igény esetén javasolt lefagyasztani – illetve melegítés után azonnali elfogyasztásuk célszerű.

9. Egyes szárított élelmiszerek, úgymint a liszt és a gabonafélék rovarok lárváit tartalmazhatják, ha nincsenek vákuumcsomagolva – a tárolás során pedig a lárvák kikelhetnek és megfertőzhetik az ételeket. Hogy megelőzzük a zsiszák és egyéb rovarok kikelését, tároljuk ezeket az élelmiszereket vákuumcsomagolva.
10. Kerüljük el az élelmiszerek megromlását: tároljuk az élelmiszereket alacsony hőfokon, mivel levegő nélkül kevés mikroorganizmus tud szaporodni.
11. Ha a hűtőszekrény hőmérséklete 40°F (4°C) -nál magasabb (különösen, ha ez az állapot hosszabb ideig tart), ez kedvez a veszélyes mikroorganizmusok szaporodásának, így javasolt a hűtőszekrény hőfokát 40°F (4°C)-on vagy az alatt tartani.
12. Ha a fagyasztó hőmérséklete 0°F (-17°C), vagy annál alacsonyabb, megfelelő élelmiszerek tárolására – ugyanakkor a fagyasztás nem pusztítja el a mikroorganizmusokat, csak lassítja a szaporodásukat.
13. A vákuumcsomagolt szárított élelmiszerek tárolási hőmérséklete kihatással van ezekre a termékekre: élettartamuk ugyanis a hőmérséklet minden 18°F (10°C)-onkénti csökkenésével 3-4-szeresére nő.

FUNKCIÓK

- 1.) A készülék fő funkciója élelmiszerek széles skálájának tárolása azért, hogy frissebbek, ízezebbek maradjanak és hosszabb ideig tárolhatók legyenek. Általánosságban a vákuumcsomagolás segítségével az élelmiszerek háromszor annyi ideig tárolhatók, mint a hagyományos csomagolási módszerek mellett. Ha a készülék életünk nélkülözhetetlen részévé válik, kevesebb élelmiszer fog megromlani és ezáltal többet spórolhatunk.
 1. Előre megfőzhetjük a vákuumcsomagolva tárolni kívánt ételeket – ezeket tárolhatjuk adagonként vagy egészenben is. A vákuumcsomagolt ételeket nem javasolt mikrohullámú sütőben melegíteni, vagy zacskóval együtt forró vízbe tenni – inkább használjuk a hagyományos melegítési módszereket az így csomagolt ételek melegítésére.
 2. Előre elkészíthetjük a piknikhez, kempingezéshez vagy grillezéshez szükséges ételeket.
 3. Elkerülhetjük a fagyási sérüléseket az ételeken.
 4. Fagyasztáshoz vagy hűtéshez csomagolhatunk olyan élelmiszereket, mint húsok, halak, szárnyas, tenger gyümölcsei vagy zöldségek.
 5. A hosszabb tárolhatóság érdekében csomagolhatunk szárított élelmiszereket, úgymint babot, diót, gabonaféléket.
- 2.) Ideális az egészségtudatos táplálkozást szolgáló étel-adagok vagy hozzávalók csomagolására, ugyanígy fogyókúrás vagy egyéb, speciális diétás szükségletek kiszolgálására.

3.) A rendszer használható egyéb tárgyak, fotók, fontos dokumentumok, bélyeggyűjtemény, könyvgyűjtemény, ékszer, kártyák, képregények; vasárak, úgymint csavarok, szögek, patentek, reteszek; gyógyszerek, kötszerek és elsősegély-felszerelések, stb. Tárolására és védelmére is.

Általános élelmiszerbiztonsági szabályok

Mind a tudományos munkák, mind a józan ész az alábbi biztonsági szabályokat diktálja, amelyek betartásával optimális élelmiszer-tárolást biztosíthatunk.

1. Ha romlandó ételt melegítettünk, kiolvasztottunk, vagy hűtés nélkül tároltunk, fogyasszuk el azonnal.
2. Ha a vákuumsomagolt élelmiszereket kinyitásuk után szeretnénk újra vákuumsomagolni, kövessük az újrahűtésre vonatkozó előírásokat és tároljuk megfelelően az újracsomagolt zacskókat.
3. Az ételek kiolvasztásának megfelelő módja az, ha kiolvadásig a hűtőszekrényben helyezük el őket. Soha ne forró vízben vagy hőforrások segítségével, esetleg mikrohullámú sütőben olvasszuk ki az ilyen élelmiszereket.
4. Veszélyes, ha olyan ételeket fogyasztunk, amelyek néhány óránál hosszabb ideig szobahőmérsékleten voltak, különösen ha tejfőlös szósszal készültek, és vákuumsomagolva voltak, vagy más alacsony oxigén-tartalmú környezetben tároltuk őket.
5. Az ételek hűfokának gyors lehűtéséhez helyezzük el egyenletesen a vákuumozott csomagokat a hűtőben vagy a fagyasztóban.

Nagy mennyiségű hús, hal vagy más élelmiszer csomagolásakor a következőket javasoljuk

1. A vákuumsomagolás megkezdése előtt mossunk kezet és tisztítsunk meg minden eszközt és felületet, amit a fólia vágásához és a csomagoláshoz használni fogunk.
2. A romlandó élelmiszereket hűtsük vagy fagyasszuk a vákuumsomagolást követően azonnal, és ne hagyjuk szobahőmérsékleten.
3. A szárított élelmiszerek, úgymint diófélék, kókusz vagy gabonafélék tárolhatósági ideje hosszabb lesz, ha vákuumsomagolásban tároljuk, főként ha hűvös, száraz helyre tesszük őket. Oxigén és meleg hatására a magas olajtartalmú élelmiszerek hamar avassá válhatnak.
4. Egyes gyümölcsök és zöldségek (például alma, banán, burgonya és gyökérfélék) vákuumsomagolása előtt tanácsos őket meghámozni, ezzel megnövelhető élettartamuk.
5. Egyes zöldségek, úgymint a brokkoli, karfiol és káposzta friss állapotban gázokat termelnek - ezért

a vákuumsomagolás és a fagyasztás előtt javasolt őket blanszírozni.

HIBA-ELHÁRÍTÁS

Semmi sem történik, ha lenyomjuk a fóliahegesztőt

1. Ellenőrizzük, hogy a csatlakozó kábel megfelelően van-e csatlakoztatva a konnektorba és hogy a készülék be van-e kapcsolva (»on« pozíció). Ellenőrizzük a konnektort úgy, hogy egy másik készüléket csatlakoztatunk hozzá. Amennyiben az sem működik, ellenőrizzük az áramkör-megszakítókat vagy a biztosítékokat.
2. Ellenőrizzük a csatlakozó kábelt és a villásdugót, győződjünk meg róla, hogy nem sérült-e valamelyik. Amennyiben sérült, ne használjuk a fóliahegesztőt.

A levegő nem kerül teljesen eltávolításra a zacskóból

1. A megfelelő hegesztéshez a zacskó nyitott vége teljesen a vákuumszatoma területén kell hogy legyen.
2. Check sealing strip and gasket beneath the lid for debris and position. Wipe clean and smooth them back into place.
3. A zacskó lyukas lehet. Hogy ellenőrizzük, ragasszuk be a zacskót úgy, hogy maradjon benne valamennyi levegő, merítsük vízbe és nyomjuk össze. Ha buborékok jelennek meg, a zacskó lyukas és egy másikat kell használnunk.
4. Ellenőrizzük, hogy a fedél rendesen le van-e zárva.

A vákuumhegesztett zacskó vákuumot veszít a leragasztás után

1. A gyűrődések, zsíradék vagy folyadékok lyukakat idézhetnek elő a ragasztás mentén. Nyissuk ki újra a zacskót, töröljük meg a felső részét belülről és simítsuk ki a hegesztőcsík teljes hosszán mielőtt újra leragasztanánk.
2. Ellenőrizzük, hogy a zacskóban nincs-e nedvesség vagy lé a benne lévő ételből. Ha van, nyissuk ki a zacskót és ragasszuk be újra, vagy használjunk egy új zacskót. A nagy nedvességtartalmú élelmiszereket vákuumozás előtt fagyasszuk le.
3. Az éles szélű tárgyak átszúrhatják a zacskót és ezzel a vákuum kiszökik. Csomagoljuk az éles széleket papírtörlőbe.

A fóliahegesztő nem ragasztja le megfelelően a zacskókat

Fenntartjuk a változtatások jogát!

1. Ha a hegesztőcsík túl forró és elolvasztja a zacskót, fel kell emelni a készülék fedelét és hagyni kell a csíkot pár percig hűlni.
2. Mielőtt újra megnyomnánk a »csak hegesztés« gombot, hagyjuk az egységet 15 másodpercig pihenni.

Környezetvédelem

A feleslegessé vált készülék szelektív hulladékként kezelendő. Kérjük, hivatalos újrahasznosító gyűjtőhelyen adja le, így hozzájárul a környezet védelméhez.

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!

**A GORENJE
SOK ÖRÖMET KÍVÁN ÖNNEK A
KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA SORÁN**

Важливо

Під час використання цього електричного приладу слід завжди дотримуватися техніки безпеки, зокрема наведених нижче правил. Перед використанням приладу прочитайте всі інструкції.

Попередження

1. Перш ніж приєднати шнур до електричної розетки або від'єднати від неї, переконайтеся, що елемент керування ВИМКНУТО, і від'єднуйте шнур від електричної розетки, коли прилад не використовується або перед чищенням.
2. Цей пристрій — не іграшка, тому потрібно пильнувати за його роботою, коли він використовується дітьми або поблизу них. Зберігайте цей пристрій у безпечному місці, недоступному для дітей.
3. Не використовуйте нерекомендоване або неухвалене приладдя, а також не використовуйте цей прилад у будь-який спосіб, що відрізняється від передбаченого застосування.
4. негайно припиніть використання цього апарата, якщо пошкоджено шнур, і зверніться до спеціаліста для його заміни.
5. Запобігайте контакту з рухомими компонентами.
6. Не намагайтеся ремонтувати цей прилад.
7. Не використовуйте прилад, якщо він упав або має вигляд пошкодженого.
8. Забороняється тягнути шнур або смикати за нього, використовувати шнур як ручку, заземлювати його дверима або затягувати навколо гострих країв або кутів. Не експлуатуйте прилад, розташувачи його на шнурі, або якщо шнур або штепсель вологі.
9. Зберігайте якнайдалі від гарячого газу, нагрітої духовки, електричних конфорок і будь-яких інших гарячих поверхонь.
10. Не рекомендовано використовувати подовжувач разом із цим апаратом. Утім, якщо він використовується, його номінальна потужність має дорівнювати або перевищувати номінальну потужність цього приладу.
11. Під час його від'єднання від електромережі тримайтеся за штепсель, а не за кабель, щоб уникнути травми.
12. Для забезпечення операцій перед приєднанням приладу до електромережі або його використанням переконайтеся, що ваші руки сухі.
13. Якщо прилад працює в режимі «ON» (УВИМК.) або робочому режимі, його завжди потрібно

розташовувати на рівній поверхні, наприклад столі або прилавку.

14. Цей прилад не потребує змазки на кшталт змащувального мастила або води.
15. Під час чищення не занурюйте цей прилад у воду або іншу рідину.
16. Не використовуйте цей прилад поза приміщенням або на вологій поверхні. Рекомендовано виключно побутове використання у приміщенні.
17. Цей пристрій не призначено 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 їх безпеку.
18. Необхідно стежити, щоб діти не гралися із приладом.
19. Якщо шнур живлення пошкоджено, від підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншим кваліфікованими спеціалістами для запобігання виникненню небезпеки.
20. Під час використання вакуумної каністри спочатку рукою натисніть на кришку каністри для досягнення найкращого рівня вакуумування.
21. Після завершення вакуумування не закривайте кришку апарата та не закріплюйте її, оскільки це може негативно вплинути на функціонування апарата.
22. Не мийте кришку каністри: це може негативно вплинути на її функціональність.

Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2002/96/EG стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Функції та властивості

Вакумування та запечатання: для випускання повітря з пакета та його автоматичного запечатання після завершення вакуумування. Лише запечатання: для запечатання пакета без вакуумування в такий спосіб, щоб утворився вакуум.

Скасування: для вимкнення функції вакуумування та запечатання в будь-який момент, коли оператору знадобиться припинення роботи апарата.

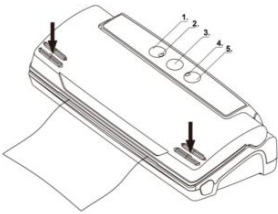
Фіксатор кришки: для розблокування або блокування кришки. Потрібне лише одне натискання клавіші на лівій і правій сторонах кришки.

Лампочка індикатора: для відображення стану процесу вакуумування або запечатування.
 Смужка запечатування: містить нагрівальний волосок із тефлоновим покриттям, який дає змогу запечатувати пакет без прилипання до смужки.
 Прокладка для запечатування: слугує для притискання пакета до смужки запечатування.
 Поверхня вакуумування: слугує для виведення повітря з пакета та запобігає перепоповненню рідиною.
 Повітронепроникна петля губки: слугує для герметизації області вакуумування та запобігання розгерметизації.

Графічне подання інструкцій з експлуатації



Крок 1. Розташуйте отвір пакета під повітряним порталом.



1. Лише запечатування
2. Лампочка індикатора (для запечатування)
3. Скасування
4. Лампочка індикатора (для вакуумування)
5. Вакуумування та запечатування

Крок 2. Натисніть для блокування.



Крок 3. Натисніть для вивільнення.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Створення пакета за допомогою рулоню пакетів

1. Підключіть апарат до джерела живлення з напругою 220—240 В і встановіть перемикач у положення «ON» (УВІМК.).
2. Розгорніть пакет і розташуйте один кінець пакета у верхній частині смужки з чорної гуми, а потім закрийте кришку — див. ескіз № 1.
3. Сильно натискайте на кришку двома руками з обох боків у заштрихованих областях, поки не почуєте два клацання. (Див. ескіз кроку 2).
4. Натисніть кнопку «Seal Only» (Лише запечатування), після чого засвітиться червоний світлодіодний індикатор.
5. Коли цей світлодіодний індикатор згасне, це означатиме, що пакет готовий.
6. Після цього розмотайте рулон пакетів і відріжте пакет потрібної довжини. Пакет готовий.

Зберігання продуктів у вакуумі.

1. Покладіть продукт, який потрібно зберегти, у пакет.
2. Протріть і розпряміть відкритий кінець пакета, а потім переконайтеся, що на поверхнях відкритих кінців немає згинів або складок.
3. Переконайтеся, що обидві поверхні пакета розташовані в межах рифленої області (пластина вакуумування), але під круглим стрижнем, який виконує функцію отвору вакуумного насоса для запобігання розгерметизації (див. ескіз 3).
4. Закрийте кришку, а потім сильно натискайте на кришку двома руками з обох боків у заштрихованих областях, поки не почуєте два клацання!
5. Натисніть кнопку «Vacuum/seal» (Вакумування/запечатування), після чого пакет буде вакуумовано та запечатано.
6. Після виконання описаної вище операції натисніть дві кнопки «Cover Lock» (Фіксатор кришки) для завершення процедури.

Підказки для оптимального вакумування.

1. Не кладіть у пакет забагато продукту: залиште на відкритому кінці пакета достатньо місця по довжині, щоб його можна було розташувати на пластині вакуумування точніше.
2. Не зволожуйте відкритий кінець пакета. Вологий пакет важко розплавити та щільно запечатати!
3. Існує багато способів використання вакуумного пакування нехарчових виробів. Зберігайте туристичне приладдя на кшталт сірників,

медичних аптечок і одержі в чистому та сухому стані. Зберігайте освітлювальні свічки готовими до використання на випадок автомобільної аварії. Оберігайте срібні вироби та предмети колекціонування від потемніння.

- Перш ніж запечатувати пакети, протріть і випряміть відкритий кінець пакета. Переконайтеся, що на відкритих поверхнях пакета немає сторонніх предметів, згинів і складок, оскільки це може ускладнити щільне запечатування.
- Не залишайте в пакеті забагато повітря. Натисніть на пакет, щоб вивести з нього надлишок повітря перед вакуумуванням. Забагато повітря всередині пакета збільшує навантаження на вакуумний насос і може призвести до зменшення потужності приводу до такого рівня, який унеможливить відкачування всього повітря з пакета!
- Не виконуйте вакуумне упакування предметів із гострими виступами на кшталт риб'ячих кісток або твердих мушель! Гострі виступи можуть пробити та розірвати пакет!
- Заповніть пакет водою на 2/3, запечатайте кінець (без вакуумування). Заморозьте пакет і використовуйте лід для охолоджувальних напоїв або заповніть ним пакети для прикладання на випадок спортивних травм.
- Рекомендовано виконувати вакуумне запечатування одного пакета на хвилину, щоб прилад відновив свою функціональність.
- Якщо не вдається досягти потрібного ефекту вакуумування з невідомої причини, вакуумна система автоматично закриється через 30 секунд. У такому разі перевірте герметичність пакета, правильність його розташування або виявіть інші причини.

ВІДКРИВАННЯ ЗАПЕЧАТАНОГО ПАКЕТА

За допомогою ножиць розріжте пакет уздовж безпосередньо по лінії запечатування.

ПОВТОРНЕ ЗАПЕЧАТУВАННЯ

Можна повторно запечатувати велику кількість продуктів харчування в їх оригінальні упаковки (наприклад, пакети з картопляними чіпсами). Для повторного запечатування продуктів харчування виконуйте кроки, описані в розділі «Зберігання продуктів у вакуумі» на цій сторінці.

Примітка: не можна використовувати безпосередньо для вакуумного запечатування каністр і скляних банок для консервування.

ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

Система вакуумного зберігання

- Перед чищенням завжди від'єднуйте апарат від джерела живлення.
- Не занурюйте пристрій у воду або іншу рідину.
- Не використовуйте абразивні очисники для чищення апарата, оскільки вони можуть подряпати його поверхню.
- Протирайте зовнішні компоненти апарата вологою тканиною або губкою з використанням слабого мильного розчину.
- Для чищення внутрішніх компонентів апарата витріть усі алишки продуктів харчування і рідини за допомогою паперового рушника.
- Перед повторним використанням ретельно просушіть.

Пакети для зберігання

- Промийте пакет у теплій воді з використанням слабого розчину мила для посуду, потім ретельно сполосніть і висушіть пакети перед повторним використанням.
- Пакети можна прати на верхній полиці пральної машини, вивернувши їх навиворіт. Розташуйте пакет так, щоб із нього витікала вода. Перед повторним використанням ретельно просушіть.

Примітка. Пакети, що використовувалися для зберігання сирого м'яса, риби або жирних продуктів харчування, не можна використовувати повторно.

Зберігання апарата для вакуумування та запечатування пакетів.

Зберігайте апарат на рівній і стійкій поверхні, у місцях, недоступних для дітей.

Інструкції щодо використання вакуумних пакетів

Вакуумне запечатування для зберігання в холодильнику
Для активної родини «швидку» їжу, яка в будь-який час буде готова для розігрівання, можна готувати заздалегідь у вакуумній упаковці окремими порціями.

Приготування продуктів харчування для камери заморожування

1. За умови правильного зберігання вакуумний пакувальник допомагає підтримувати свіжість продуктів харчування. Розпочинайте з найсвіжіших продуктів харчування.
2. Для заморожування продуктів харчування, які потребують збереження форми або є ламкими, виконайте вакуумне запечаткування у вакуумній упаковці та покладіть їх назад до камери заморожування. Такі продукти харчування, як м'ясо, ягоди або хліб, можна заморожувати без ризику отримання опіку під час заморожування впродовж 24 годин.
3. Для вакуумування рідких продуктів харчування на кшталт супів, запіканок або тушкованого м'яса спочатку заморозьте їх на деці або загартованому блюді, виконайте вакуумне запаковування, наклейте етикетку та покладіть у камеру заморожування, щойно вони заморозяться до твердої форми.
4. Бланшуйте овочі, недовго обварюючи їх в окропі або мікрохвильовій печі, охолодіть їх до стану хрусткості, а потім виконайте вакуумне запечаткування у зручних порціях.
5. Для вакуумного запаковування незаморожених продуктів харчування залишайте додаткові два дюйми від довжини пакета, щоб урахувати розширення під час заморожування. Покладіть м'ясо або рибу на паперовий рушник і виконайте вакуумне запаковування разом із паперовим рушником усередині пакета, що сприятиме вбиранню вологи із продуктів харчування.
6. Перш ніж зберігати такі продукти харчування, як, наприклад, пласкі маісові коржі, млинці або котлети для гамбургерів, перекладіть їх воценим або пергаментним папером для складання у стос. Це буде зручно під час виймання продуктів харчування, повторного запаковування та негайного їх повернення до камери заморожування.

ВІДОМОСТІ ЩОДО ЗАХОДІВ БЕЗПЕКИ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Цей вакуумний пакувальник в змінить ваші звички щодо придбання та зберігання продуктів харчування. Щойно ви звикнете до вакуумного упакування, воно стане невіддільною частиною процесу приготування їжі. Для виконання певних процедур із забезпечення якості та безпеки зберігання продуктів харчування під час використання цього вакуумного пакувальника для продуктів харчування потрібно зауважити наведене нижче.

1. Хімічні реакції продуктів харчування з повітрям, температура, волога та дія ферментів, розвиток мікроорганізмів і зараження комахами обумовлюють псування продуктів харчування.
2. Основним елементом, що обумовлює втрату продуктами харчування поживної цінності, текстури, смаку та загальної якості, є кисень, який міститься в повітрі. Розвиток більшості мікроорганізмів ґрунтується на дії повітря, оскільки через нього переноситься волога у продукти харчування та з них, якщо вони не захищені вологостійкою упаковкою. Заморожені продукти харчування, які піддаються дії повітря камери заморожування, можуть призвести до опіку під час заморожування.
3. Під час пакування на основі вакуумного запаковування з упаковки видаляється до 90 % повітря. У повітрі міститься приблизно 21 % кисню, тому в разі видалення 90 % повітря у продуктах харчування, запакованих у вакуумні пакети, залишається близько 2—3 % кисню. Відомо, що якщо частка кисню не перевищує 5 %, розвиток більшості мікроорганізмів стримується.
4. Загалом існує три категорії мікроорганізмів: плісеневі гриби, дріжджові грибки та бактерії. Вони є всюди, однак лише за певних умов вони здатні викликати проблеми.
5. У середовищі з низьким рівнем кисню або за відсутності вологи плісеневі гриби не розвиваються. За наявності вологи, цукру та в умовах помірно теплої температури дріжджові грибки можуть розвиватися за наявності повітря або без нього. Охолодження уповільнює розвиток дріжджових грибків, а заморожування повністю зупиняє його. Бактерії ж здатні розвиватися за наявності повітря або без нього.
6. Одним із надзвичайно небезпечних видів бактерій є клостридій (*clostridium botulinum*). Ця бактерія здатна розвиватися за певних умов без повітря: у діапазоні температур 4—46 °C). Умовами, які сприяють розвитку, є брак кислоти у продуктах харчування, середовище з низьким рівнем кисню, а також температура, яка перевищує 4 °C упродовж тривалого періоду часу.
7. Заморожені, зневоднені, солоні продукти харчування або продукти з високим вмістом кислоти або цукру є стійкими до дії ботуліну. Продукти харчування з незначним вмістом кислоти на кшталт м'яса, морепродуктів, консервованих у лужному середовищі маслин, м'яса птиці, риби, яєць і грибів, а також продукти харчування з низьким (переважно овочі) і середнім (помідори, цибуля, перець чилі, інжир і огірки) рівнем кислоти можуть бути легко заражені ботуліном.

8. Продукти харчування, які найлегше піддаються зараженню ботулізмом, слід охолоджувати для нетривалого зберігання та заморожувати для тривалого зберігання й споживати одразу після розігрівання.
 9. Деякі зневоднені продукти харчування на кшталт муки або злакових можуть містити личинки комах. Якщо продукти харчування запаковані у вакуумну упаковку, личинки можуть вилупитися під час зберігання та заразити продукти харчування. Для запобігання вилупленню довгоносіків та інших комах необхідно зберігати ці продукти харчування запакованими у вакуумні пакети.
 10. Запобігання псуванню: продукти харчування потрібно зберігати при низьких температурах, оскільки деякі види мікроорганізмів здатні розвиватися без повітря.
 11. Якщо температура в камері охолодження перевищує 4 °C (особливо тривалий період часу), це може сприяти розвитку небезпечних мікроорганізмів, тому слід підтримувати температуру на рівні 4 °C або нижче.
 12. Якщо температура в камері заморожування становить -17 °C або нижче, це сприяє зберіганню продуктів харчування, хоча заморожування не призводить до знищення мікроорганізмів, а лише стримує їх розвиток.
 13. Температура зберігання запакованих вакуумних пакетів впливає на зневоднені продукти харчування: їх термін придатності збільшується у 3—4 рази при зниженні температури на кожні 10 °C.
3. Уникайте небезпеки отримання опіку під час заморожування.
 4. Упакуйте продукти харчування на кшталт м'яса, риби, продуктів із птиці, морепродуктів і овочів для заморожування або охолодження.
 5. 5) Упакуйте зневоднені продукти харчування на кшталт бобів, горіхів і злаків для тривалішого зберігання.
- 2.) Цей прилад ідеально підходить для попереднього упакування інгредієнтів та окремих порцій для споживачів, які піклуються про своє здоров'я, наприклад людей, які слідкують за своєю вагою або дотримуються дієт чи режимів харчування зі спеціальними вимогами.
- 3.) Цю систему також можна використовувати для зберігання та захисту інших предметів: цінних речей, наприклад фотографій, важливих документів, колекцій марок або книг, ювелірних виробів, листівок, коміксів тощо; металічних виробів на кшталт гвинтів, кнопок, цвяхів і болтів; медикаментів, лейкопластиру та інших предметів надання першої медичної допомоги тощо.

Загальні правила безпеки продуктів харчування

На підставі наукових досліджень і здорового глузду можна вивести наведені нижче правила безпеки продуктів харчування, які забезпечать підвищення безпеки та оптимальне зберігання продуктів харчування.

1. Продукти харчування, що швидко псуються, потрібно вживати одразу після нагрівання або розморожування.
2. Щоб повторно вакуумувати продукти харчування, запаковані у вакуумні пакети, після їх відкриття, виконайте інструкції з охолодження після розпакування та належного зберігання повторно вакуумованих пакетів.
3. Щоб розморозити продукт харчування правильно, його потрібно покласти в камеру охолодження до розмороження. Ніколи не розморозьте продукти харчування в гарячій воді, за допомогою джерел нагрівання або в мікрохвильовій печі.
4. Споживання продуктів харчування, які перебували при кімнатній температурі більше кількох годин, особливо якщо вони приготовані з жирним соусом, у вакуумній упаковці або в середовищі з низьким рівнем кисню, може бути небезпечним.
5. Щоб швидко зменшити температуру продуктів харчування, рівномірно розподіліть вакуумні пакети в камері охолодження або заморожування.

ФУНКЦІЇ

1.) Основною функцією цього приладу є зберігання різноманітних продуктів харчування для забезпечення їх свіжості, тривалості та зручності зберігання, а також смаку. Загалом вакуумне упакування забезпечує збереження свіжості продуктів харчування до трьох разів довше порівняно із традиційними методами зберігання продуктів харчування. Щойно цей прилад стане невіддільною частиною вашого життя, він зменшить кількість випадків псування продуктів харчування та заощадить кошти.

1. Готуйте наперед, використовуйте вакуумне запаковування та зберігайте індивідуальні порції або цілі страви. Цей вакуумний пакет не рекомендовано для готування їжі в мікрохвильових печах або в упаковках, тому виконайте повторне розігрівання продуктів харчування, запакованих у вакуумні пакети, у звичайний спосіб.
2. Заздалегідь готуйте продукти харчування для пікніків, туристичних подорожей і барбекю.

Рекомендуємо виконувати наведені нижче дії під час упакування великої кількості м'яса, риби або інших продуктів харчування

1. Перед вакуумуванням необхідно помити руки, а також усе приладдя та поверхні, які використовуватимуться для нарізання та вакуумування продуктів харчування.
2. Негайно охолодуйте або заморозуйте продукти харчування, що швидко псуються, після їх вакуумного запечатування, не залишаючи їх при кімнатній температурі.
3. Термін зберігання зневоднених продуктів харчування, наприклад, горіхів, кокосів або зернових буде подовжено за умови їх запечатування у вакуумні пакети та зберігання у прохолодному темному місці. У присутності кисню і при теплій температурі продукти харчування з високим вмістом жиру стають прогірклими.
4. Перед вакуумуванням деяких видів фруктів і овочів, наприклад яблук, картоплі та коренеплодів, очистіть їх для подовження терміну зберігання.
5. Під час вакуумування для подальшого охолодження певних видів овочів, наприклад броколі, цвітної або качанної капусти, вони виділяють газ, тому необхідно бланшувати та заморожувати ці продукти харчування перед вакуумним запечатуванням.

УСУНЕННЯ НЕПОЛАДОК

Після ввімкнення вакуумного пакувальника нічого не відбувається

1. Переконайтеся, що шнур живлення належним чином приєднано до електричної розетки та встановлено в положення «ON» (УВІМК.). Перевірте електричну розетку, приєднавши до неї інший прилад. Якщо вона не працює, перевірте автоматичні вимикачі та плавкі переривники, установлені вдома.
2. Перевірте шнур живлення та штепсель для виявлення пошкоджень. За наявності пошкоджень не використовуйте цей апарат для вакуумування та запечатування пакетів.

Повітря відкачується з пакета не повністю

1. Для належного вакуумування відкритий кінець пакета необхідно повністю розгашувати всередині області вакуумного каналу.

2. Перевірте стрічку вакуумування та прокладку для запечатування під кришкою для виявлення залишків продуктів харчування та належного позиціонування. Протріть їх і встановіть на місце.
3. У пакеті може утворитися отвір. Для перевірки потрібно запечатати пакет із певною кількістю повітря, занурити у воду та натиснути на нього. Якщо видно бульбашки повітря, це свідчить про його протікання, тому потрібно використати новий пакет.
4. Також потрібно перевірити, чи повністю фіксується кришка.

Після вакуумування вакуумний пакувальник втрачає герметичність.

1. Складки, крихти, жир або рідина можуть призвести до протікання вздовж місця запечатування. Повторно відкрийте пакет, протріть верхню частину внутрішньої поверхні пакета та перед повторним запакуванням розгладьте його вздовж смужки запечатування.
2. Необхідно перевірити наявність у пакеті вологи або соку продуктів харчування. За їх наявності, можливо, знадобиться розрізання пакета, його повторне запечатування або використання нового пакета. Продукти харчування, що містять надлишкову рідину, слід заморожувати перед вакуумним запакуванням.
3. Предмети з гострими краями здатні проколоти пакет і призвести до його розгерметизації. Перекладайте гострі краї в пакеті паперовими рушниками.

Вакуумний пакувальник не запечатує пакет належним чином

1. Якщо смужка вакуумування перегрівається та розплавляє пакет, необхідно підняти кришку та дати смужці запечатування охолонути впродовж кількох хвилин.
2. Перш ніж повторно натиснути кнопку «Seal only» (Лише запечатування), зачекайте 15 секунд для відновлення роботи апарата.

Навколишнє середовище

Не викидайте пристрій разом із звичайними побутовими відходами, а здавайте його в офіційний пункт прийому для повторної переробки. Таким чином Ви допомагаєте захистити довкілля

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!**

Важно

При использовании этого электрического устройства необходимо соблюдать меры безопасности, включая приведенные ниже. Перед использованием устройства ознакомьтесь со всеми инструкциями.

Предупреждение

1. Перед подсоединением шнура к электрической розетке или отсоединением от нее убедитесь, что элемент управления ОТКЛЮЧЕН, и отсоедините устройство от розетки, если оно не используется или перед чисткой.
2. Это устройство — не игрушка, поэтому при его использовании детьми или в непосредственной близости от них уделяйте особое внимание безопасности и храните это устройство в безопасном месте, недоступном для детей.
3. Не используйте нерекондованные или неодобренные принадлежности и не используйте это устройство для целей, отличных от его предусмотренного применения.
4. Незамедлительно прекратите использование аппарата, если шнур поврежден, и обратитесь к специалисту для его замены.
5. Избегайте контакта с подвижными компонентами.
6. Не пытайтесь ремонтировать устройство.
7. Не используйте устройство, если оно упало или выглядит поврежденным.
8. Ниже перечислены запрещенные действия. Не тяните за шнур и не дергайте за него, не используйте шнур в качестве ручки, не зажимайте его дверью и не затягивайте его вокруг острых краев или углов. Не работайте с устройством, если шнур или штепсель мокрые.
9. Храните вдали от горячего газа, нагретой печи, электрических конфорок и других горячих поверхностей.
10. Не рекомендуется использовать с этим устройством удлинитель. Однако, если он используется, его номинальная мощность должна быть равной или превышать номинальную мощность этого устройства.
11. Во избежание получения травмы при отключении необходимо отсоединять устройство от сети, держась за штепсель, а не за шнур.
12. По соображениям безопасности перед подсоединением устройства к розетке или работой с ним убедитесь, что ваши руки сухие.

13. Если устройство находится в положении «ON» (ВКЛ.) или в рабочем положении, всегда размещайте его на устойчивой поверхности, например на столе или прилавке.
14. Для работы с этим устройством не требуется использование смазочных материалов, например смазочного масла или воды.
15. Во время чистки не погружайте устройство в воду и любую другую жидкость.
16. Не используйте это устройство вне помещения и на мокрой поверхности. Рекомендуется исключительно для домашнего использования в помещении.
17. Это устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или без достаточного опыта или знаний, кроме случаев, когда они пребывают под присмотром или получили инструкции от лиц, ответственных за их безопасность.
18. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
19. Если шнур питания поврежден, он подлежит замене производителем, его сервисным агентом или другим квалифицированным специалистом для предотвращения опасности.
20. При использовании вакуумного контейнера сначала нажмите на крышку контейнера рукой для достижения наилучшего вакуумного эффекта.
21. После завершения вакуумирования оставляйте крышку аппарата открытой, не закрепляйте ее, поскольку это может негативно сказаться на работе аппарата.
22. Не мойте крышку контейнера: это может негативно повлиять на работу устройства.

Это оборудование маркировано в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG об отходах электрического и электронного оборудования (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет действующие во всех странах ЕС требования по сбору и устраниению отходов электрического и электронного оборудования.

Функции и возможности

Вакуумирование и запечатывание: для выведения воздуха из пакета и автоматического переключения в режим запечатывания пакета после завершения вакуумирования.
Только запечатывание: для запечатывания пакета без вакуумирования с целью формирования.
Отмена: для отключения функции вакуумирования и запечатывания в любой момент, когда оператору нужно прекратить работу устройства.

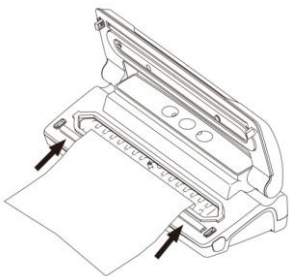
Фиксатор крышки: для блокирования и разблокирования крышки, одним нажатием клавиши на левой и правой сторонах крышки.
 Лампочка индикатора: для отображения состояния процесса вакуумирования или запечатывания.
 Лента запечатывания: состоит из нагревательной нити с тефлоновым покрытием, позволяющим запечатать пакет без прилипания к ленте.
 Прокладка для запечатывания: служит для прижатия пакета к ленте запечатывания.
 Поверхность вакуумирования: служит для вывода воздуха из пакета и предупреждения переполнения жидкостью.
 Воздухонепроницаемая петля губки: служит для герметизации области вакуумирования и предотвращения разгерметизации.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

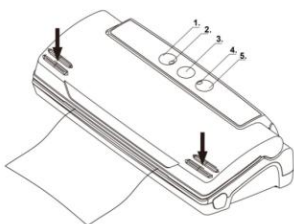
Создание пакета с помощью рулона пакетов

1. Подключите устройство к источнику питания с напряжением 220—240 В и установите переключатель в положение «ON» (ВКЛ.);
2. Разверните пакет и разместите один конец пакета в верхней части полосы из черной резины, а затем закройте крышку — см. эскиз № 1.
3. Двумя руками сильно нажмите крышку с двух сторон в заштрихованных областях, пока не услышите два щелчка. (см. эскиз шага 2).
4. Нажмите кнопку «Seal Only» (Только запечатывание), после чего загорится красный светодиодный индикатор.
5. Когда светодиодный индикатор перестанет светиться, это означает, что запечатывание пакета завершено.
6. Затем размотайте рулон пакетов и отрежьте для получения необходимой длины пакета. Пакет готов.

Графическое представление инструкций по эксплуатации

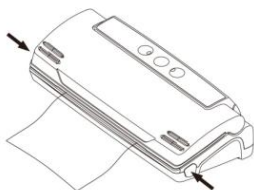


Шаг 1: расположите отверстие пакета под воздушным порталом.



1. Только запечатывание
2. Индикаторная лампа (для запечатывания)
3. Отмена
4. Индикаторная лампа (для вакуумирования)
5. Вакуумирование и запечатывание

Шаг 2: нажмите для блокировки.



Шаг 3: нажмите для разблокировки.

Хранение продуктов в вакууме.

1. Положите продукт, предназначенный для хранения, внутрь пакета.
2. Протрите и выпрямите открытый конец пакета, убедитесь, что на поверхностях открытых концов нет складок и морщин.
3. Для предотвращения разгерметизации убедитесь, что обе поверхности пакета расположены в пределах рифленой области (пластина вакуумирования) и под круглым стержнем, который является отверстием вакуумного насоса (см. эскиз 3).
4. Закройте крышку и сильно нажмите на обе стороны крышки в заштрихованных участках, пока не услышите два щелчка!
5. Нажмите кнопку «vacuum/seal» (вакуумирование/запечатывание), после чего будет выполнено автоматическое вакуумирование пакета.
6. После выполнения описанной выше операции нажмите две кнопки «Cover Lock» (Фиксатор крышки) для завершения процедуры.

Подсказки для оптимального вакуумирования.

1. Не кладите в пакет слишком большое количество продукта. Оставьте достаточно места по длине на открытом конце пакета, чтобы его можно было поместить на пластину вакуумирования более точно.

2. Не смачивайте открытый конец пакета. Мокрый пакет труднее расплавить и надежно запечатать!
3. Существует множество способов использования вакуумной упаковки для хранения непищевых материалов. В ней можно в чистом и сухом виде хранить туристические принадлежности, например спички, медицинские аптечки и одежду. На случай автомобильной аварии в ней можно хранить готовые к использованию осветительные свечи. С ее помощью можно уберечь серебро и предметы коллекционирования от потускнения.
4. Перед вакуумированием протрите и выпрямите открытый конец пакета. Убедитесь, что на открытой поверхности пакета нет посторонних предметов, складок и сгибов, поскольку это может помешать надежному запечатыванию пакета.
5. Не оставляйте в пакете слишком много воздуха. Перед вакуумированием нажмите на пакет, чтобы выдавить из него излишки воздуха. Слишком большое количество воздуха в пакете увеличивает нагрузку на вакуумный насос и может привести к недостаточной мощности привода для откачивания всего воздуха из пакета!
6. Не выполняйте вакуумную упаковку предметов с острыми выступами, например рыбьих костей и твердых раковин! Острые выступы могут пробить и разорвать пакет!
7. Наполните пакет водой на 2/3, запечатайте конец (без вакуумирования). Заморозьте пакет и используйте лед для охлаждающих напитков или в пакетах для прикладывания в случае спортивных травм.
8. Рекомендуется выполнять вакуумирование одного пакета в минуту, чтобы обеспечить достаточную восстанавливаемость устройства.
9. Если по неизвестной причине не достигается нужный уровень вакуумирования, вакуумная система автоматически закроется через 30 секунд. В таком случае проверьте пакет на предмет протекания, неправильного размещения или наличия других причин.

ОТКРЫТИЕ ЗАПЕЧАТАННОГО ПАКЕТА

Разрежьте пакет ножницами непосредственно вдоль и ниже линии запечатывания.

ПОВТОРНОЕ ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ

Можно повторно запечатывать разнообразные продукты в их оригинальные упаковки хранения (например, пакеты для картофельных чипсов). Выполните шаги раздела «Хранение продуктов в вакууме» на этой странице для

запечатывания при повторном запечатывании продуктов.

Примечание. Аппарат для вакуумирования и запечатывания пакетов нельзя использовать непосредственно для вакуумной упаковки канистр и стеклянных банок для консервирования.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Система вакуумного хранения

1. Пред чисткой всегда отключайте устройство от электросети.
2. Не погружайте устройство в воду или любую другую жидкость.
3. Не используйте абразивные очистители для чистки устройства, поскольку они могут поцарапать поверхность.
4. Протирайте внешние компоненты устройства влажной тканью или губкой с использованием слабого мыльного раствора.
5. Для чистки внутренних компонентов устройства удалите все остатки продуктов питания или жидкости с помощью бумажного полотенца.
6. Тщательно высушите перед повторным использованием.

Пакеты для хранения

1. Промойте упаковочный материал в теплой воде со слабым раствором мыла для посуды, затем тщательно прополощите и высушите пакеты перед повторным использованием.
2. Пакеты можно мыть на верхней полке посудомоечной машине, вывернув их наизнанку. Размещайте пакет так, чтобы вода вытекала из него. Тщательно высушите перед повторным использованием.

Примечание. Пакеты, используемые для хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов, нельзя использовать повторно.

Хранение вакуумных пакетов.

Храните устройство на ровной и устойчивой поверхности, в местах, недоступных для детей.

Инструкции по использованию вакуумных пакетов

Вакуумное запечатывание для хранения в холодильнике

Для активной семьи «быструю» пищу, которая в любое время готова для нагревания, можно приготовить заранее в вакуумной упаковке в отдельных порциях.

Приготовление продуктов для морозильной камеры

1. При условии надлежащего хранения аппарат для вакуумирования и запечатывания пакетов помогает поддерживать свежесть продуктов питания. Начинайте с самых свежих продуктов питания.
2. Чтобы заморозить продукты питания, которые требуют сохранения формы или являются ломкими, выполните вакуумное запечатывание в вакуумном пакете и поместите их обратно в морозильную камеру. Такие продукты, как мясо, ягоды и хлеб, можно замораживать без риска получения ожога при замораживании до 24 часов.
3. Для вакуумного запечатывания жидких продуктов, например супов, запеканок или тушеного мяса, сначала заморозьте их на противне или закаленном блюде, выполните вакуумное запечатывание, наклейте ярлык и поместите в морозильную камеру, как только они затвердеют при заморозке.
4. Бланшируйте овощи, недолго обваривая их в кипящей воде или микроволновой печи, охладите их до хрустящего состояния, а затем выполните вакуумное запаковывание в соответствующих порциях.
5. Для вакуумного запечатывания незамороженных продуктов требуется пять дополнительных сантиметров длины пакета для расширения при замораживании. Положите мясо или рыбу на бумажное полотенце, выполните вакуумное запечатывание в пакете вместе с бумажным полотенцем, что будет способствовать впитыванию влаги из пищевых продуктов.
6. Перед хранением таких продуктов питания, как плоские маисовые лепешки, блины или котлеты для гамбургеров, переключайте их воощеной или пергаментной бумагой для укладки. Это удобно при извлечении определенной порции продукта, повторном запечатывании и немедленном помещении обратно в морозильную камеру.

СВЕДЕНИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ХРАНЕНИИ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Этот вакуумный упаковщик изменит ваш способ приобретения и хранения продуктов питания. После того, как вы привыкните к вакуумной упаковке, она станет неотъемлемой частью приготовления пищи. Необходимо выполнять определенные процедуры с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов при

использовании этого устройства для вакуумной упаковки продуктов питания.

1. Химические реакции пищевых продуктов с воздухом, температура, влага и действие ферментов, рост микроорганизмов или заражение насекомыми приводят к порче пищевых продуктов.
2. Основным элементом, который приводит к тому, что пищевые продукты утрачивают питательную ценность, текстуру, вкус и общее качество, является кислород в воздухе. Развитие большинства видов микроорганизмов обуславливается действием воздуха, через него переносится влага в пищевые продукты и из них, если они не защищены влагонепроницаемой упаковкой. Замороженные пищевые продукты, которые подвергаются действию воздуха морозильной камеры, могут привести к ожогу при замораживании.
3. Вакуумная упаковка удаляет из пакета до 90 % воздуха. В воздухе содержится около 21 % кислорода, поэтому при удалении 90 % воздуха в пищевых продуктах, запакованных с помощью такой упаковки, остается около 2—3 % кислорода. Как известно, если уровень кислорода равен или ниже 5 %, развитие большинства микроорганизмов приостанавливается.
4. В основном существует три категории микроорганизмов: плесневые грибы, дрожжевые грибки и бактерии. Эти микроорганизмы есть везде, но при определенных условиях они могут вызывать проблемы.
5. В среде с низким уровнем кислорода или при отсутствии влаги плесневые грибы не развиваются. При наличии влаги, сахара или в условиях умеренной температуры дрожжевые грибки могут развиваться при наличии воздуха или без него. Охлаждение замедляет развитие дрожжевых грибков, а замораживание полностью останавливает его. Бактерии могут развиваться в воздухе и без него.
6. Одним из чрезвычайно опасных типов бактерий является клостридий (*Clostridium botulinum*). Такие бактерии способны развиваться в определенных условиях без воздуха — в температурном диапазоне от 4 до 46 °C. Условиями, благоприятствующими развитию микроорганизмов, являются недостаток кислоты, среда с низким уровнем кислорода и температура выше 4 °C на протяжении длительного времени.
7. Замороженные, засушенные, соленые продукты и продукты, содержащие сахар или имеющие высокий уровень кислотности, устойчивы к действию ботулина. Продукты питания, не содержащие кислоты, например

мясо, морепродукты, консервированные в щелочной среде маслины, мясо домашней птицы, рыба, яйца и грибы, а также слабокислые продукты, например большинство овощей, и среднекислые продукты питания, например переспелые помидоры, лук, чилийский перец, инжир и огурцы, могут быть легко заражены ботулином.

8. Продукты, наиболее восприимчивые к действию ботулина, необходимо охлаждать для краткосрочного хранения и замораживать для долгосрочного хранения, а также употреблять непосредственно после подогревания.
9. Некоторые засушенные продукты питания, например мука или злаки, могут содержать личинки насекомых. Если продукты питания не подверглись вакуумному запечатыванию, личинки могут вылупиться при хранении и заразить продукты питания. Для предотвращения вылупливания долгоносиков и других личинок обязательно храните эти продукты питания в запечатанной вакуумной упаковке.
10. Предотвращение порчи продуктов питания: продукты питания следует хранить при низкой температуре, поскольку лишь некоторые виды микроорганизмов способны развиваться без воздуха.
11. Если температура в холодильнике выше 4 °C (в особенности на протяжении длительного времени), это будет способствовать развитию опасных микроорганизмов, поэтому необходимо поддерживать температуру 4 °C или ниже.
12. Если температура в морозильной камере установлена на уровне -17 °C или ниже, такой режим является подходящим для хранения продуктов питания, хотя замораживание не приводит к гибели микроорганизмов, а всего лишь останавливает их развитие.
13. Температура хранения в запечатанных вакуумных упаковках позитивным образом сказывается на засушенных продуктах питания: их срок годности увеличивается в 3—4 раза при снижении температуры на каждые 10 °C.

ФУНКЦИИ

1.) Основной функцией этого устройства является хранение разнообразных продуктов питания для обеспечения их свежести, длительности и удобства их хранения, а также сохранения вкуса. В целом вакуумная упаковка увеличивает время хранения продуктов питания в свежем виде примерно в три раза по сравнению с традиционными методами хранения. Если это устройство

станет неотъемлемой частью вашей повседневной жизни, продукты питания будут меньше портиться при одновременной экономии средств.

1. Готовьте наперед, используйте вакуумную упаковку и храните отдельные порции и целые блюда. Этот вакуумный пакет не рекомендуется использовать для приготовления пищи в микроволновых печах и варки продуктов в упаковке, поэтому необходимо использовать общий метод приготовления для повторного разогрева запечатанных в вакуумные упаковки продуктов питания.
 2. Готовьте продукты для пикников, туристических путешествий и барбеко заранее.
 3. Сведите к минимуму опасность получения ожога при замораживании.
 4. Упаковывайте продукты питания, например мясо, рыбу, птицу, морепродукты и овощи, для последующего замораживания или охлаждения.
 5. 5) Упаковывайте засушенные продукты питания, например бобы, орехи, злаковые, для более длительного хранения.
- 2.) Это устройство идеально подходит для предварительной упаковки ингредиентов и отдельных порций для потребителей, заботящихся о своем здоровье, например следящих за весом или соблюдающих диету или пищевой режим со специальными требованиями.
- 3.) Эту систему также можно использовать для хранения и защиты других элементов: ценных предметов, например фотографий, важных документов, коллекций марок и книг, ювелирных изделий, открыток, комиксов и т. п.; металлических изделий, например винтов, гвоздей, кнопок и болтов; медикаментов, лейкопластыря и других предметов оказания первой медицинской помощи и т. д.

Общие правила пищевой безопасности

На основании научных исследований и здравого смысла можно вывести описанные ниже правила пищевой безопасности, которые обеспечат повышение безопасности и оптимальное хранение продуктов питания.

1. После разогрева или размораживания скоропортящихся продуктов питания их необходимо употребить незамедлительно.
2. Чтобы повторно вакуумировать продукты питания, запечатанные в вакуумную упаковку, после их распаковывания, выполните инструкции по охлаждению после

распаковывания и надлежащему хранению повторно вакуумированных упаковок.

3. Правильным способом размораживания продуктов питания является их помещение в холодильную камеру до полного размораживания. Никогда не размораживайте продукты питания в горячей воде, с помощью источников нагрева или микроволновой печи.
4. Может быть опасным употребление продуктов питания, оставленных при комнатной температуре более чем на несколько часов, особенно если они приготовлены с жирным соусом, в вакуумной упаковке или в среде с низким уровнем кислорода.
5. Чтобы быстро снизить температуру продуктов питания, равномерно распределите вакуумные пакеты в холодильной или морозильной камере.

При упаковке большого количества мяса, рыбы или других продуктов питания рекомендуем выполнить описанные ниже действия

1. Перед вакуумированием необходимо вымыть руки, а также всю утварь и поверхности, которые необходимо использовать для нарезки и вакуумного запечатывания продуктов питания.
2. Незамедлительно помещайте в холодильную или морозильную камеру скоропортящиеся продукты питания после их вакуумного запечатывания, не оставляя их при комнатной температуре.
3. Срок годности засушенных продуктов питания, например орехов, кокосов или зерновых, увеличится, если их запечатать в вакуумную упаковку и хранить в прохладном темном месте. Из-за кислорода и теплой температуры жир в продуктах питания с высокой жирностью становится прогорклым.
4. Перед вакуумированием некоторых видов фруктов и овощей, например яблок, бананов, картофеля и корнеплодов, снимите с них кожуру для продления срока их хранения.
5. При вакуумировании с целью охлаждения некоторых видов овощей, например свежей брокколи, цветной и кочанной капусты, они выделяют газы, поэтому перед вакуумным запечатыванием их необходимо бланшировать и заморозить.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

При включении вакуумного упаковщика ничего не происходит

1. Убедитесь, что шнур питания правильно подсоединен к электрической розетке и установлен в положение «ON» (ВКЛ.). Проверьте электрическую розетку, подсоединив к ней другое устройство. Если она не работает, проверьте автоматические выключатели или плавкие предохранители в своем доме.
2. Проверьте шнур питания и штепсель на предмет повреждений. При наличии повреждений не используйте аппарат для вакуумирования.

Воздух откачивается из пакета не полностью

1. Для надлежащего вакуумирования конец пакета необходимо полностью разместить внутри области вакуумного канала.
2. Проверьте ленту для вакуумирования и прокладку под крышкой на предмет наличия остатков продуктов и правильного позиционирования. Протрите их и установите обратно на место.
3. В пакете может образоваться отверстие. Для проверки необходимо запечатать пакет, оставив в нем некоторое количество воздуха, затем погрузить его в воду и сжать. Если видны пузырьки воздуха, пакет не герметичен и необходимо использовать новый.
4. Для проверки полной фиксации крышки на месте.

После вакуумирования пакет утрачивает герметичность.

1. Из-за складок, крошек, жира и жидкостей вдоль места запечатывания может возникнуть протекание. Повторно откройте пакет, протрите верхнюю часть внутренней поверхности пакета и перед повторным запечатыванием разгладьте ее вдоль полоски запечатывания.
2. Необходимо проверить наличие в пакете влаги и соков продуктов питания. При их наличии, возможно, потребуется разрезать пакет и повторно запечатать его или использовать новый. Продукты питания с избыточной жидкостью необходимо замораживать перед вакуумным запечатыванием.
3. Что касается предметов с острыми краями, они могут проколоть и разгерметизировать

пакет. Сглаживайте острые кромки в пакете с помощью бумажных полотенец.

Мы сохраняем за собой право вносить любые изменения!

Вакуумный упаковщик не запечатывает пакет надлежащим образом

1. Если полоска вакуумирования перегревается и расплавляет пакет, необходимо поднять крышку и дать полоске остыть в течении нескольких минут.
2. Прежде чем повторно нажать клавишу «Seal only» (Только запечатывание), подождите 15 секунд.

Защита окружающей среды

После окончания срока службы не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами. Передайте его в специализированный пункт для дальнейшей утилизации. Этим вы поможете защитить окружающую среду.

Гарантия и обслуживание

Для получения дополнительной информации или в случае возникновения проблем обратитесь в Центр поддержки покупателей в вашей стране (номер телефона центра указан на гарантийном талоне). Если подобный центр в вашей стране отсутствует, обратитесь в вашу местную торговую организацию Gorenje или в отдел поддержки покупателей компании Gorenje Domestic Appliances.

Адреса и телефоны авторизованных сервисных центров размещены в брошюре «Гарантийные обязательства» или в гарантийном талоне.

Только для домашнего использования!
Производитель оставляет за собой право на внесение изменений!



СНО1

**КОМПАНИЯ GORENJE
ЖЕЛАЕТ ВАМ ПОЛУЧИТЬ
МАКСИМАЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ
ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЭТОГО
УСТРОЙСТВА**