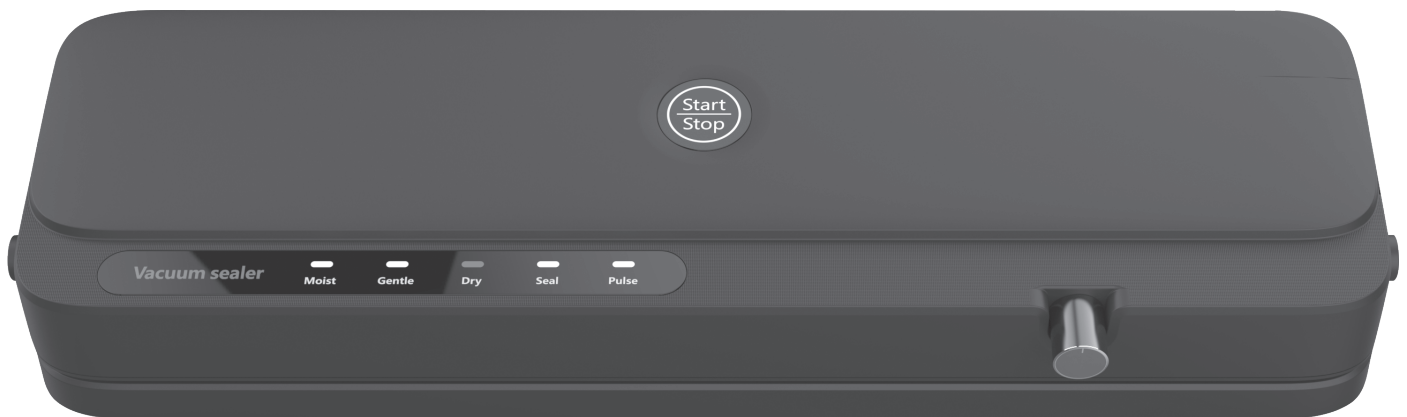


- SK** VAKUOVAČKA NA POTRAVINY
CZ VAKUOVAČKA NA POTRAVINY
HU ÉLELMISZER VÁKUUMOZÓ GÉP
RO APARAT DE VIDAT ALIMENTE
EN FOOD VACUUM SEALER
DE VAKUUMIERGERÄT FÜR LEBENSMITTEL



QH-51

**Preklad originálneho návodu na použitie
Překlad originálním návodu k použití
Az eredeti használati útmutató fordítása
Traducerea manualului de utilizare original
Instruction manual
Übersetzung der Original-Gebrauchsanweisung**



VAKUOVAČKA NA POTRAVINY**POPIS**

- Vakuovačka na potraviny umožňuje predĺžiť čerstvosť potravín odstránením vzduchu z vreciek a ich hermetickým zatavením. Vďaka modernému dizajnu a kompaktným rozmerom je ideálna na použitie v domácnosti aj menších prevádzkach.
- Vakuovačka je vybavená výkonným motorom a spoľahlivým systémom pre odsatie vzduchu s podtlakom až do **-65 kPa**, čo zaručuje účinné vákuovanie suchých aj vlhkých potravín.
- Zariadenie je vyrobené z odolného **ABS plastu a nehrdzavejúcej ocele**, čo zaručuje jeho dlhú životnosť a jednoduchú údržbu.
- **Kompaktný a elegantný dizajn** s intuitívnym ovládaním pomocou niekoľkých tlačidiel.
- Zariadenie má **kompatibilitu s nádobami cez pripojovací port a tlačidlo Canister**, čo rozširuje jeho možnosti použitia napríklad aj na marinovanie či skladovanie v nádobách.
- **Maximálna šírka vákuovacieho vrečka je 30 cm a šírka výhrevného drôtu 2 mm**, čo zabezpečuje pevný a spoľahlivý zvar.
- Vďaka **kompaktným rozmerom (385 × 110 × 55 mm)** sa ľahko skladuje a je nenáročná na priestor.

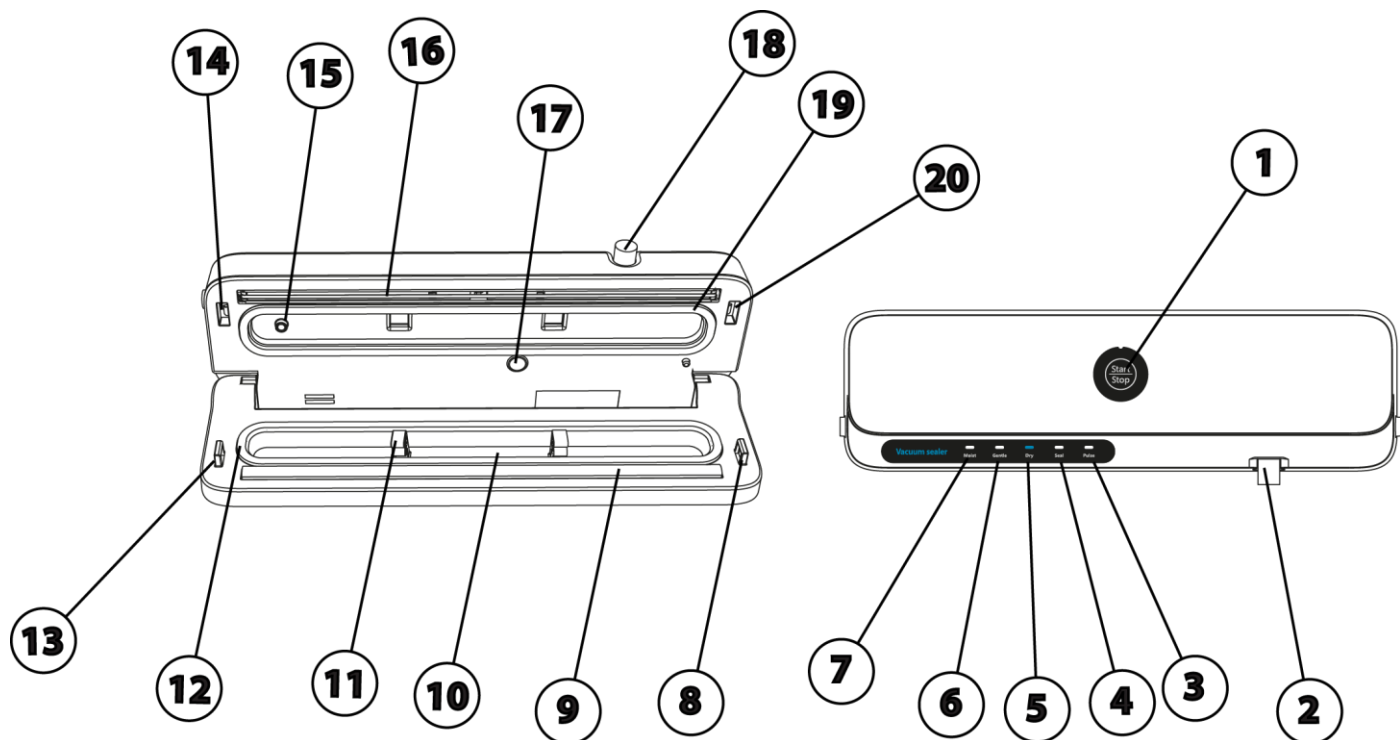
Zariadenie používajte iba na predpísané účely. Akékoľvek iné použitie je považované ako prípad nesprávneho použitia. Používateľ/obsluha a nie výrobca bude zodpovedný za akékoľvek poškodenie, alebo zranenia spôsobené týmto nesprávnym používaním. Pamätajte si, že toto zariadenie nebolo navrhnuté pre komerčné alebo priemyselné používanie. Záruka nebude platná pokiaľ bude zariadenie používané na komerčné, priemyselné alebo podobné účely.

TECHNICKÉ PARAMETRE

NAPÄTIE/FREKVENCIA	230 V / 50 Hz
PRÍKON	110 W
PODTLAK	-65 kPa
RÝCHLOSŤ VÁKUOVANIA	3 l/min
ČAS VÁKUOVANIA A ZVÁRANIA	6 – 15 s
MAXIMÁLNA ŠÍRKA ZVARU	2 mm
POUŽITIE	suché aj mokré potraviny
MATERIÁL	ABS plast + nerezová oceľ
FUNKCIA PRIPOJENIA NÁDOBY	áno (pripojovací port a tlačidlo Canister)
ROZMERY	38,5 x 11 x 5,5 cm
HMOTNOSŤ	800 g

ČASTI VÝROBKU

1	Tlačidlo Štart/Stop	11	Držiak vakuovacieho vrečka
2	Prepínač režimov	12	Dolné tesnenie
3	Tlačidlo na manuálne vákuovanie	13	Ľavá západka
4	Tlačidlo pre samotné zvarenie (zatavenie) vakuovacieho vrečka, bez odsávania vzduchu	14	Ľavá západka
5	Tlačidlo na vákuovanie suchých potravín	15	Nasávací otvor
6	Tlačidlo na jemné vákuovanie	16	Výhrevný drôt
7	Tlačidlo na vákuovanie vlhkých potravín	17	Tlačidlo na vákuovanie externých nádob alebo vákuových dóz cez hadičku.
8	Pravá západka	18	Prepínač režimov
9	Tesniaci pás	19	Horné tesnenie
10	Odkvapkávacia tácka	20	Pravá západka



VYSVETLIVKY SYMBOLOV

	Pri vykonávaní opráv stroj nesmie byť zapojený do elektrickej zásuvky.
	Pred použitím si prečítajte návod na použitie.
	Varovanie.
	Výrobok je v súlade s platnými európskymi smernicami a bola vykonaná metóda hodnotenia zhody týchto smerníc.
	Nevyhadzujte do bežného domového odpadu. Namiesto toho, ekologicky prijateľnou cestou sa obráťte na recyklačné strediská. Prosím venujte starostlivosť ochrane životného prostredia.
	Ochrana dvojitou izoláciou II. Nie je potrebné uzemnenie.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD NA POUŽITIE PREDTÝM AKO ZAČNETE VAKUOVAČKU NA POTRAVINY POUŽÍVAŤ.

- Zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí), ktorým fyzická, zmyslová alebo mentálna neschopnosť či nedostatok skúseností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečnom používaní, ak na ne nebude dohliadané alebo ak neboli inštruované ohľadom použitia zariadenia osobou zodpovednou za ich bezpečnosť. Dávajte pozor na deti, aby ste zabezpečili, že sa nebudú môcť s výrobkom hrať.

- Zariadenie je určené iba na použitie v domácnosti. Nie je určené na komerčné účely alebo na použitie v priestoroch, ako sú:

- kuchynské kúty pre personál v obchodoch, kanceláriách a ostatných pracoviskách
- hotelové alebo motelové izby a iné obytné priestory
- poľnohospodárske farmy
- podniky zaisťujúce nocľah s raňajkami

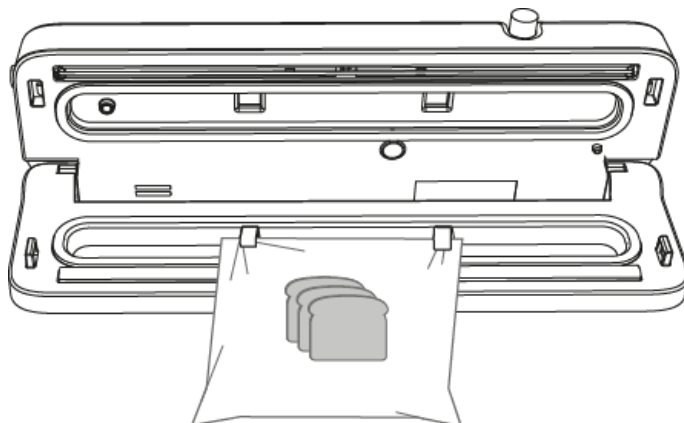
- Zariadenie používajte len na určený účel – vákuovanie a zatavovanie potravín. **Nepoužívajte ho na balenie tekutín, horúcich jedál alebo horľavých materiálov!**

- Zariadenie neumiestňujte na parapety okien, odkvapkávacu dosku drezu alebo na nestabilné povrchy. Vždy ho umiestnite na stabilný, rovný a suchý povrch.
- Zariadenie neumiestňujte do blízkosti umývadla alebo drezu, na prístroje a zariadenia, ktoré sú zdrojom tepla, alebo do ich blízkosti.
- Pred pripojením vakuovačky na potraviny k zdroju elektrickej energie sa uistite či napätie vo vašej elektrickej zásuvke zodpovedá údajom na štítku zariadenia.
- Skontrolujte, či nie je napájací kábel poškodený. V prípade že je, nechajte ho vymeniť v autorizovanom servise, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Napájací kábel úplne rozviňte!
- Elektrická zásuvka do ktorej je zariadenie pripojené musí byť dobre prístupná aby sa v prípade potreby dala zástrčka napájacieho káblu rýchlo vytiahnuť.
- Vakuovačku na potraviny používajte iba vtedy, keď je inštalovaná vo svojej pracovnej polohe a je umiestnená v dostatočnej vzdialenosti od horľavých povrchov, ako sú záclony, závesy a pod.
- Používajte iba kvalitné a výrobcom odporúčané vakuovacie vrecúška a kotúče určené pre vakuovačky na potraviny.
- Dbajte na to, aby do nasávacieho otvoru nevnikla voda alebo iná tekutina.
- Vakuovačku na potraviny nevystavujte vlhkosti alebo dažďu.
- Zariadenie udržiavajte v čistote. Čistite podľa pokynov uvedených v časti „Čistenie a údržba“. Pred čistením nechajte zariadenie vychladnúť. Zariadenie neumývajte pod tečúcou vodou ani ho neponárajte do vody alebo inej tekutiny.
- Vakuovačka na potraviny sa počas prevádzky zahreje a po ukončení prevádzky ešte chvíľu ostáva zahriatá v dôsledku zvyškového tepla. Vyhnite sa kontaktu so zahriatym povrchom.
- Počas prevádzky zariadenia neodchádzajte z domu. Pred odchodom sa uistite, že zariadenie je vypnuté a odpojené od zdroja elektrickej energie.
- Vždy vakuovačku na potraviny odpojte od zdroja elektrickej energie pred jej čistením alebo ak ju dlhšiu dobu nebudete používať. Zariadenie nikdy nevyťahujte zo zásuvky za napájací kábel pokiaľ je zapnuté a ak máte mokré alebo vlhké ruky. Uistite sa, že napájací kábel nie je poškodený.
- Po ukončení používania nechajte kryt zariadenia otvorený, aby došlo k jeho rýchlejšiemu ochladeniu.
- Vakuovačku na potraviny nepoužívajte, pokiaľ vykazuje akékoľvek známky poškodenia. Aby ste sa vyhli nebezpečenstvu úrazu elektrickým prúdom, zariadenie neopravujte sami ani ho nijako neupravujte. Všetky opravy zverte autorizovanému servisnému stredisku. Zásahom do zariadenia sa vystavujete riziku straty záruky.

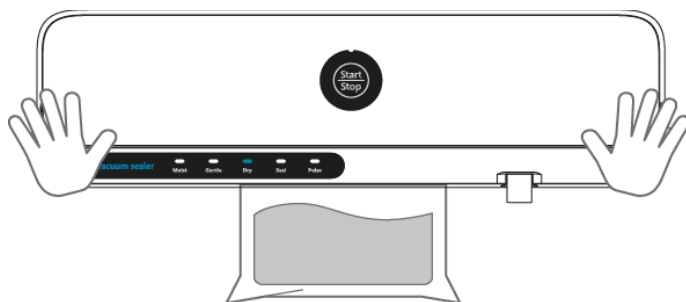
PREVÁDZKA

VAKOUVANIE

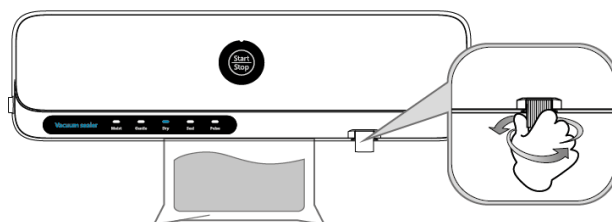
- Zastrčte zástrčku napájacieho káblu do elektrickej zásuvky a zapnite vakuovačku na potraviny.
- Uistite sa, že otvorený koniec vakuovacieho vrečka s reliéfnyim povrchom je čistý a bez nečistôt či ohybov.
- Vložte otvorený koniec vakuovacieho vrečka do držiaka tak, ako je to znázornené na obrázku.



- Zatlačte obe strany krytu kým nebudete počuť cvaknutie, čo znamená, že je kryt zatvorený.



- Otočením prepínača režimu zvolíte požadovaný režim, potom stlačte tlačidlo Štart/Stop.



REŽIMY VAKUOVANIA:

1. Manuálne vákuovanie - umožňuje manuálne ovládať intenzitu a trvanie odsávania vzduchu

Vhodné použitie:

- **Manuálne ovládanie vákuovania** – stlačením a podržaním tlačidla sa vzduch odsáva, po uvoľnení sa proces zastaví
- **Presné nastavenie tlaku** – ideálne pre citlivé potraviny alebo nepravidelné tvary, kde nechcete vákovať naplno
- **Zabránenie rozmáčkaniu** krehkých vecí (napr. koláče, sušienky, ovocie)
- Pri kombinácii so **sklenenými alebo plastovými nádobami** na jemné vákuovanie

2. Jemné vákuovanie - slúži na **šetrné odsávanie vzduchu** z vakuovacích vreciek alebo nádob, aby nedošlo k poškodeniu citlivých potravín.

Vhodné použitie:

- **V prípade, že potrebujete znížiť silu odsávania vzduchu** - zabraňuje rozmáčkaniu alebo deformácii jemných potravín ako sú pečivo, mäkké ovocie (jahody, maliny), varené jedlá alebo mäkké syry.
- **Predĺženie trvanlivosti potravín** bez ich poškodenia.
- **Zabránenie prenikania tekutín** do vakuovacej komory pri vlhkých potravinách.

3. Vákuovanie vlhkých alebo šťavnatých potravín, ktoré uvoľňujú tekutiny počas procesu.

Vhodné použitie:

- Ideálne na potraviny ako mäso (surové, marinované), ryby, varené jedlá, ovocie s vysokým obsahom vody
- Minimalizuje riziko znehodnotenia spoja kvôli vlhkosti
- Kombinácia s režimom jemného alebo manuálneho vakuovania, aby sa potraviny nepoškodili.

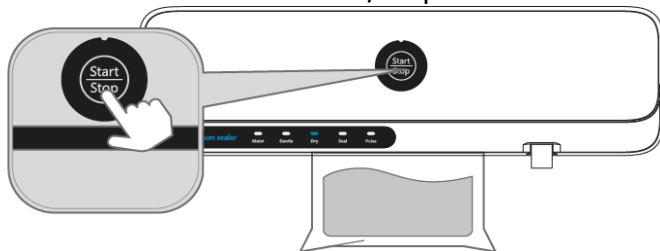
4. Vákuovanie suchých potravín, ktoré neobsahujú žiadnu alebo len minimálnu vlhkosť.

Vhodné použitie:

- Ideálne pre potraviny ako cestoviny, ryža, suché strukoviny, sušienky, sušené mäso, múka, orechy alebo káva

- Stlačte tlačidlo pre samotné zvarenie (zatavenie) vakuovacieho vrečka, bez odsávania vzduchu „Seal“.

- Pre zastavenie procesu vakuovania stlačte tlačidlo Štart/Stop.



- Po dokončení zatavenia zatlačte oba uvoľňovacie západky, otvorte kryt a vyberte hotové vákuovacie vrečko.
- Po každom vakuovaní nechajte zariadenie aspoň na 30 sekúnd ochladiť. Inak by sa zariadenie mohlo neopraviteľne poškodiť.
- **Poznámka:** Na vakuovanie je potrebné **vrečko s reliéfnym (textúrovaným) povrchom** alebo **vrečko so zahnutým spodným rohom**. Bežné hladké vrečka je možné len zataviť, nie vakuovať.

VAKUOVANIE Z EXTERNEJ VAKUOVACEJ NÁDOBY

- Vložte potraviny do vakuovacej nádoby a uzavrite veko.
- Pomocou vakuovacej hadičky pripojte nasávací otvor zariadenia a vakuovaciu nádobu.
- Uistite sa, že medzi vekom a vakuovacou nádobou nedochádza k úniku vzduchu. Potom stlačte tlačidlo na vakuovanie externých nádob alebo vakuových dóz cez hadičku.
- Keď je vakuovanie dokončené, odpojte vakuovaciu hadičku.

Poznámka:

- Vakuovacia nádoba nie je súčasťou balenia.
- Pred vybratím potravín z vakuovacej nádoby najprv stlačte tlačidlo na veku aby došlo k uvoľneniu vákua a až potom otvorte veko.
- Pred vložením nádoby do mikrovlnky z nej najprv odložte veko.
- Na predĺženie trvanlivosti potravín vo vnútri vakuovacej nádoby ju odložte do chladničky.

INTELIGENTNÉ RIADENIE TEPLOTY

- je **ochranná a optimalizačná funkcia**, ktorá zabezpečuje **presnú kontrolu teploty výhrevného drôtu** počas prevádzky.
- Keď teplota výhrevného drôtu presiahne prednastavenú bezpečnostnú hodnotu, zariadenie automaticky vstúpi do režimu bezpečnostnej ochrany. Indikátor začne blikáť a tlačidlá nebudú funkčné.
- Keď sa teplota výhrevného drôtu zníži na bezpečnú úroveň (približne po 2 minútach), indikátor prestane blikáť a zariadenie sa automaticky vráti do normálneho prevádzkového stavu.

ODPORÚČANÉ RADY

- Nepreplňujte vakuovacie vrečka. Nechajte na otvorenom konci dostatok voľného miesta, aby ste mohli vrečko spoľahlivejšie umiestniť do oblasti odsávania.
- Vo vakuovacom vrečku nenechávajte príliš vzduchu. Pred začatím vakuovacieho procesu vrečko stlačte, aby z neho unikol vzduch.
- Ponechajte medzeru cca 6 cm medzi potravinami a spojom, aby zostal priestor na zväčšenie objemu pri mrazení či varení.

Pamätajte, že koreniace a ochucujúce zmesi počas uchovávania menia svoju intenzitu.

Zmenšite preto množstvo soli, korenia a korenie pridávané do potravín na zmrazenie

- Pri vakuovaní horúcich potravín ich nechajte predtým aspoň na 5 minút vychladnúť.
- Vákuové balenie chráni aj nepotravinové predmety pred oxidáciou, koróziou a vlhkosťou, ako sú múzejné exponáty, fotografie, dôležité dokumenty, známky, knihy, šperky, karty, kozmetika, lieky a kovy.
- Zariadenie je možné použiť aj **na marinovanie potravín** – vákuový proces otvorí póry potraviny a tá rýchlejšie absorbuje chuť marinády.

- Ak sa vrečko roztaví, znamená to, že výhrevný drôt môže byť veľmi horúci. Nechajte zariadenie aspoň na 90 sekúnd vychladnúť.
- Pri potravinách s ostrými výbežkami, ako sú kosti alebo ryby, obaľte konce plastovou fóliou aby nedošlo k prederaveniu vakuovacieho vrečka.
- Pri vákuovaní vlhkých alebo šťavnatých potravín je lepšie potraviny predtým utrieť čistou utierkou alebo ich pred vákuovaním zabaliť do plastovej fólie.

LEHOTA UCHOVANIA POTRAVÍN**Chladnička – teplota ($5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$)**

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENIA	S VAKUOVÝM BALENÍM
Surové mäso	2–3 dni	8–9 dní
Ryby / Morské plody	1–3 dni	4–5 dní
Varené mäso	4–6 dní	10–14 dní
Zelenina	3–5 dní	7–10 dní
Ovocie	5–7 dní	14–20 dní
Vajcia	10–15 dní	30–50 dní

Mraznička – teplota ($-16^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$)

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENIA	S VAKUOVÝM BALENÍM
Mäso	3–5 mesiacov	> 1 rok
Ryby	3–5 mesiacov	> 1 rok
Morské plody	3–5 mesiacov	> 1 rok

Izbová teplota – teplota ($25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$)

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENIA	S VAKUOVÝM BALENÍM
Chlieb	1–2 dni	6–8 dní
Sušienky	4–6 mesiacov	> 1 rok
Ryža / Múka	3–5 mesiacov	> 1 rok
Arašidy / Strukoviny	3–6 mesiacov	> 1 rok
Čaj	3–6 mesiacov	> 1 rok

ÚDRŽBA A SKLADOVANIE

- Pred začatím akejkoľvek kontroly alebo údržby, zariadenie vypnite a vytiahnite zástrčku z elektrickej zásuvky.
- Vakuovačku na potraviny čistite až po jej vychladnutí!
- Zabezpečte aby sa pri čistení do zariadenia nedostala žiadna tekutina!
- Vyberte odkvapkávaciú tácku a umyte ju teplou vodou a jemným saponátom.
- Skontroluj aj okolie tesniaceho pásu. Odstráňte nečistoty, zvyšky fólie alebo potravín.
- Výhrevný drôt utrite jemne, bez vody – najlepšie suchou alebo mierne navlhčenou handričkou. Na čistenie nepoužívajte kovové nástroje, aby si ho nepoškodili.
- Dôkladne vyčistite vonkajšok zariadenia. Ak nečistoty nemožno odstrániť, použite mäkkú handričku navlhčenú v mydlovej vode. Nikdy nepoužívajte čistiace prostriedky alebo rozpúšťadlá ako je benzín, alkohol, čpavok a pod.! Tieto rozpúšťadlá môžu poškodiť plastové časti výrobku.
- Vakuovačka na potraviny nie je vhodná do umývačky riadu – čistenie vykonávajte len ručným spôsobom.
- Pravidelne kontrolujte svoje zariadenie a keď zistíte, že niektoré súčiastky sú opotrebované alebo poškodené, preventívne ich kvôli vlastnej bezpečnosti vymeňte. Opotrebené či poškodené časti zariadenia sa môžu vymeniť iba v autorizovanom servise alebo ich výmenu zaistí predajca.
- Postarajte sa o to, aby boli použité originálne náhradné súčiastky.

SKLADOVANIE

- Pred uložením sa uisti, že je **všetko suché**, aby ste predišli tvorbe plesní alebo korózií.
- Pre ochranu pred prachom môžete vákuovačku na potraviny zakryť látkou alebo vložiť do originálneho balenia.
- Skladujte na suchom, chladnom a dobre vetranom mieste.
- Nevystavujte zariadenie priamemu slnečnému žiareniu ani vysokým teplotám.
- Pri dlhodobom skladovaní nezaťažujte vákuovačku na potraviny inými predmetmi – môže dôjsť k deformácii krytu alebo tesniaceho pásu.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA



Symbol prečiarknutej nádoby na odpad na produktoch alebo v sprievodných dokumentoch znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmú byť pridané do bežného komunálneho odpadu. Pre správnu likvidáciu, obnovu a recykláciu doručte tieto výrobky na určené zberné miesta, kde budú prijaté zdarma. Alternatívne v niektorých krajinách môžete vrátiť svoje výrobky miestnemu predajcovi pri kúpe ekvivalentného nového produktu. Správnou likvidáciou tohto produktu pomôžete zachovať cenné prírodné zdroje a napomáhate prevencii potenciálnych negatívnych dopadov na životné prostredie a ľudské zdravie, čo by mohli byť dôsledky nesprávnej likvidácie odpadov. Ďalšie podrobnosti si vyžiadajte od miestneho úradu alebo najbližšieho zberného miesta. Pri nesprávnej likvidácii tohto druhu odpadu môžu byť v súlade s národnými predpismi udelené pokuty.

VAKUOVAČKA NA POTRAVINY

POPIS

- Vakuovačka na potraviny umožňuje prodloužit čerstvost potravin odstraněním vzduchu ze sáčků a jejich hermetickým zatavením. Díky modernímu designu a kompaktním rozměrům je ideální pro použití v domácnosti i menších provozech.
- Vakuovačka je vybavena výkonným motorem a spolehlivým systémem pro odsátí vzduchu s podtlakem až do **-65 kPa**, což zaručuje účinné vakuování suchých i vlhkých potravin.
- Zařízení je vyrobeno z odolného **ABS plastu a nerezavějící oceli**, což zaručuje jeho dlouhou životnost a snadnou údržbu.
- **Kompaktní a elegantní design** s intuitivním ovládáním pomocí několika tlačítek.
- Zařízení má **kompatibilitu s nádobami přes připojovací port a tlačítko Canister**, což rozšiřuje jeho možnosti použití například i pro marinování či skladování v nádobách.
- **Maximální šířka vakuovacího sáčku je 30 cm a šířka topného drátu 2 mm**, což zajišťuje pevný a spolehlivý svar.
- Díky **kompaktním rozměrům (385 × 110 × 55 mm)** se snadno skladuje a je nenáročná na prostor.

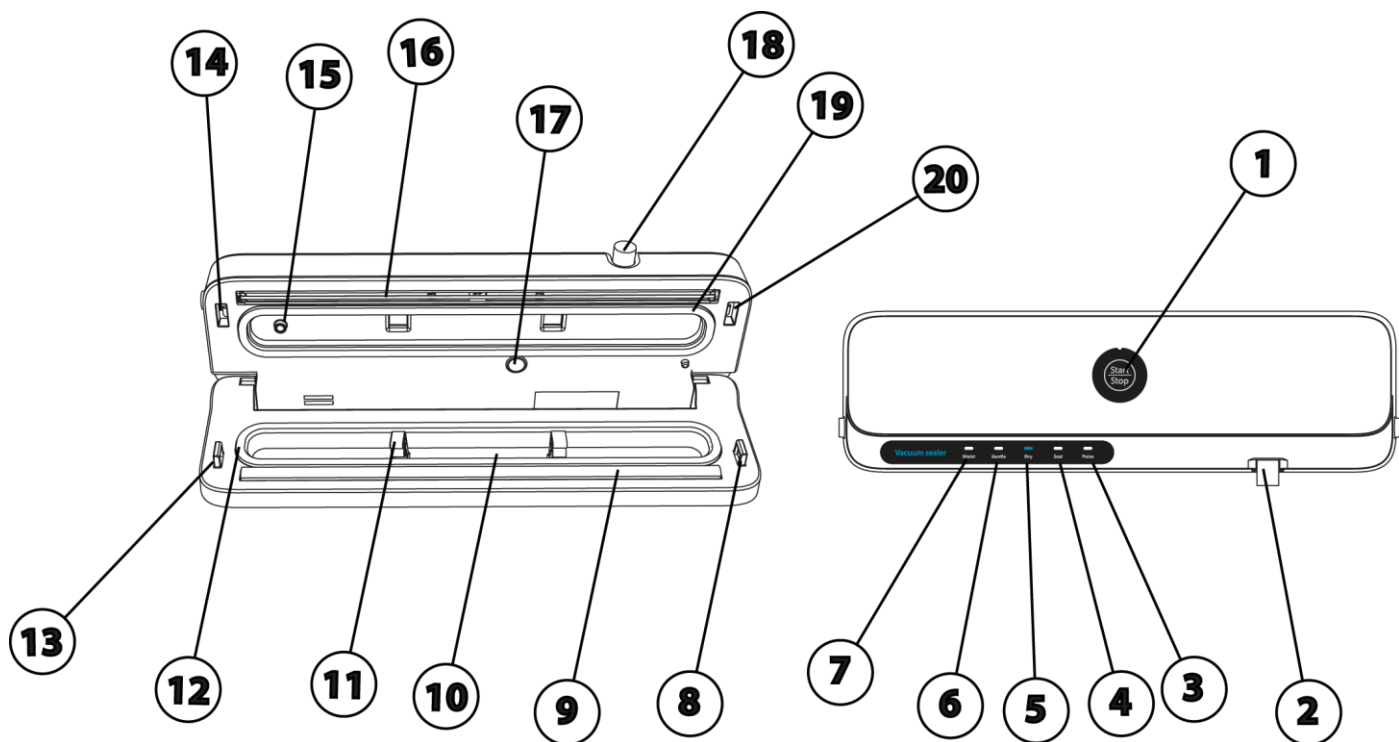
Zařízení používejte pouze k předepsaným účelům. Jakékoli jiné použití je považováno jako případ nesprávného použití. Uživatel/obsluha a ne výrobce bude zodpovědný za jakékoli poškození nebo zranění způsobené tímto nesprávným používáním. Pamatujte si, že toto zařízení nebylo navrženo pro komerční nebo průmyslové používání. Záruka nebude platná pokud bude zařízení používáno pro komerční, průmyslové nebo podobné účely.

TECHNICKÉ PARAMETRY

NAPĚTÍ/FREKVENCE	230 V / 50 Hz
PŘÍKON	110 W
PODTLAK	-65 kPa
RYCHLOST VAKUOVÁNÍ	3 l/min
ČAS VAKUOVÁNÍ A SVÁŘENÍ	6 – 15 s
MAXIMÁLNÍ ŠÍŘKA SVARU	2 mm
POUŽITÍ	suché i mokré potraviny
MATERIAL	ABS plast + nerezová ocel
FUNKCE PŘIPOJENÍ NÁDOBY	ano (připojovací port a tlačítko Canister)
ROZMĚRY	38,5 x 11 x 5,5 cm
HMOTNOST	800 g

ČÁSTI VÝROBKU

1	Tlačítko Start/Stop	11	Držák vakuovacího sáčku
2	Přepínač režimů	12	Dolní těsnění
3	Tlačítko pro manuální vakuování	13	Levá západka
4	Tlačítko pro samotné svaření (zatavení) vakuovacího sáčku, bez odsávání vzduchu	14	Levá západka
5	Tlačítko pro vakuování suchých potravin	15	Sací otvor
6	Tlačítko pro jemné vakuování	16	Topný drát
7	Tlačítko pro vakuování vlhkých potravin	17	Tlačítko pro vakuování externích nádob nebo vakuových dóz přes hadičku.
8	Pravá západka	18	Přepínač režimů
9	Těsnicí pás	19	Horní těsnění
10	Odkapávací tácek	20	Pravá západka



VYSVĚTLIVKY SYMBOLŮ

	Při provádění oprav stroj nesmí být zapojen do elektrické zásuvky.
	Před použitím si přečtěte návod k použití.
	Varování.
	Výrobek je v souladu s platnými evropskými směnicemi a byla provedena metoda hodnocení shody těchto směrnic.
	Nevyhazujte do běžného domovního odpadu. Místo toho, ekologicky přijatelnou cestou se obraťte na recyklační střediska. Prosím věnujte péči ochraně životního prostředí.
	Ochrana dvojitou izolací II. Není třeba uzemnění.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- POZORNĚ SI PŘEČTĚTE TENTO NÁVOD K POUŽITÍ PŘEDTÍM JAK ZAČNETE VAKUOVAČKU NA POTRAVINY POUŽÍVAT.

- Zařízení není určeno k používání osobami (včetně dětí), kterým fyzická, smyslová nebo mentální neschopnost či nedostatek zkušeností a znalostí zabraňuje v jeho bezpečném používání, pokud na ně nebude dohlíženo nebo pokud nebyly instruovány ohledně použití zařízení osobou odpovědnou za jejich bezpečnost. Dávejte pozor na děti, abyste zajistili, že si nebudou moci s výrobkem.

- Zařízení je určeno pouze pro použití v domácnosti. Není určeno pro komerční účely nebo pro použití v prostorách, jako jsou:

- kuchyňské kouty pro personál v obchodech, kancelářích a ostatních pracovištích
- hotelové nebo motelové pokoje a jiné obytné prostory
- zemědělské farmy
- podniky zajišťující nocleh se snídaní

- Zařízení používejte pouze k určenému účelu – vakuování a zatavování potravin. **Nepoužívejte jej k balení tekutin, horkých jídel nebo hořlavých materiálů!**

- Zařízení neumísťujte na parapety oken, odkapávací desku dřezu nebo na nestabilní povrchy. Vždy jej

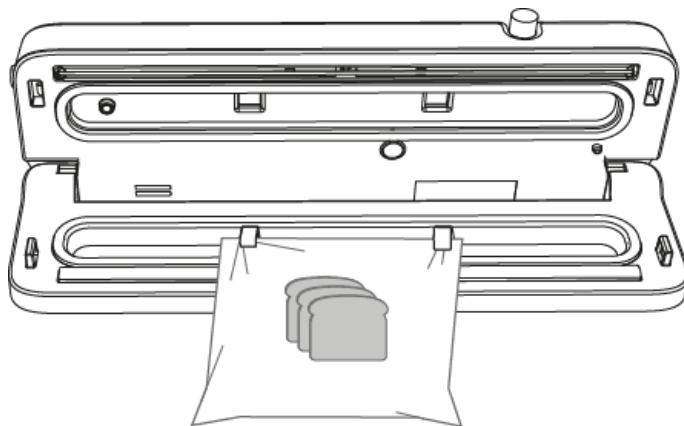
umístěte na stabilní, rovný a suchý povrch.

- Zařízení neumísťujte do blízkosti umyvadla nebo dřezu, na přístroje a zařízení, které jsou zdrojem tepla, nebo do jejich blízkosti.
- Před připojením vakuovačky na potraviny ke zdroji elektrické energie se ujistěte, zda napětí ve vaší elektrické zásuvce odpovídá údajům na štítku zařízení.
- Zkontrolujte, zda není napájecí kabel poškozen. V případě že je, nechte jej vyměnit v autorizovaném servisu, aby se předešlo nebezpečí.
- Napájecí kabel zcela rozviňte!
- Elektrická zásuvka do které je zařízení připojeno musí být dobře přístupná aby se v případě potřeby dala zástrčka napájecího kabelu rychle vytáhnout.
- Vakuovačku na potraviny používejte pouze tehdy, když je instalována ve své pracovní poloze a je umístěna v dostatečné vzdálenosti od hořlavých povrchů, jako jsou záclony, závěsy a pod.
- Používejte pouze kvalitní a výrobcem doporučené vakuovací sáčky a kotouče určené pro vakuovačky na potraviny.
- Dbejte na to, aby do nasávacího otvoru nevnikla voda nebo jiná tekutina.
- Vakuovačku na potraviny nevystavujte vlhkosti nebo dešti.
- Zařízení udržujte v čistotě. Čistěte podle pokynů uvedených v části „Čištění a údržba“.
- Vakuovačka na potraviny se během provozu zahřeje a po ukončení provozu ještě chvíli zůstává zahřátá v důsledku zbytkového tepla. Vyhněte se kontaktu se zahřátým povrchem.
- Během provozu zařízení neodcházejte z domu. Před odjezdem se ujistěte, že zařízení je vypnuto a odpojeno od zdroje elektrické energie.
- Vždy vakuovačku na potraviny odpojte od zdroje elektrické energie před jejím čištěním nebo pokud ji delší dobu nebudete používat. Zařízení nikdy nevytahujte ze zásuvky za napájecí kabel pokud je zapnuté a máte-li mokré nebo vlhké ruce.
- Po ukončení používání nechte kryt zařízení otevřený, aby došlo k jeho rychlejšímu ochlazení.
- Vakuovačku na potraviny nepoužívejte, pokud vykazuje jakékoli známky poškození. Abyste se vyhnuli nebezpečí úrazu elektrickým proudem, zařízení neopravujte sami ani jej nijak neupravujte. Veškeré opravy svěřte autorizovanému servisnímu středisku. Zásahem do zařízení se vystavujete riziku ztráty záruky.

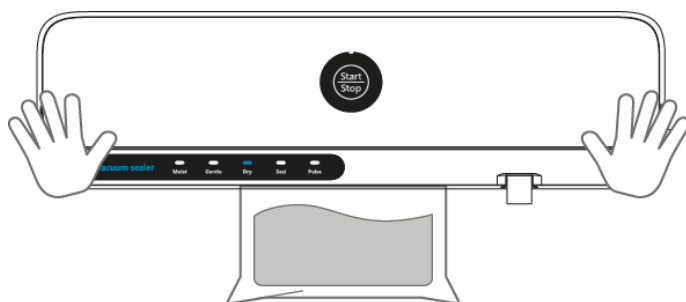
PROVOZ

VAKOUVÁNÍ

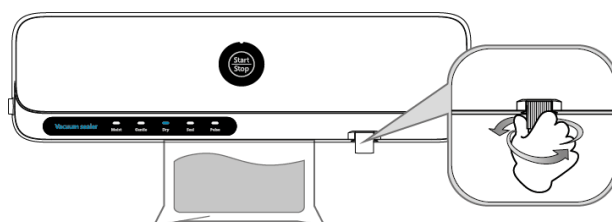
- Zastrčte zástrčku napájecího kabelu do elektrické zásuvky a zapněte vakuovačku na potraviny.
- Ujistěte se, že otevřený konec vakuovacího sáčku s reliéfním povrchem je čistý a bez nečistot či ohybů.
- Vložte otevřený konec vakuovacího sáčku do držáku tak, jak je znázorněno na obrázku.



- Zatlačte obě strany krytu dokud neuslyšíte cvaknutí, což znamená, že je kryt zavřený.



- Otočením přepínače režimu zvolte požadovaný režim, poté stiskněte tlačítko Start/Stop.



REŽIMY VAKUOVÁNÍ:

1. Manuální vakuování - umožňuje manuálně ovládat intenzitu a trvání odsávání vzduchu

Vhodné použití:

- **Manuální ovládání vakuování** – stisknutím a podržením tlačítka se vzduch odsává, po uvolnění se proces zastaví
- **Přesné nastavení tlaku** – ideální pro citlivé potraviny nebo nepravidelné tvary, kde nechcete vakuovat naplno
- **Zabránění rozmáčknutí** křehkých věcí (např. koláče, sušenky, ovoce)
- Při kombinaci se **skleněnými nebo plastovými nádobami** pro jemné vakuování

2. Jemné vakuování - slouží k **šetrnému odsávání vzduchu** z vakuovacích sáčků nebo nádob, aby nedošlo k poškození citlivých potravin.

Vhodné použití:

- **V případě, že potřebujete snížit sílu odsávání vzduchu** – zabráňuje rozmáčknutí nebo deformaci jemných potravin jako jsou pečivo, měkké ovoce (jahody, maliny), vařená jídla nebo měkké sýry.
- **Prodloužení trvanlivosti potravin** bez jejich poškození.
- **Zabránění pronikání tekutin** do vakuovací komory u vlhkých potravin.

3. Vakuování vlhkých nebo šťavnatých potravin, které uvolňují tekutiny během procesu.

Vhodné použití:

- Ideální pro potraviny jako maso (syrové, marinované), ryby, vařená jídla, ovoce s vysokým obsahem vody
- Minimalizuje riziko znehodnocení spoje kvůli vlhkosti
- Kombinace s režimem jemného nebo manuálního vakuování, aby se potraviny nepoškodily.

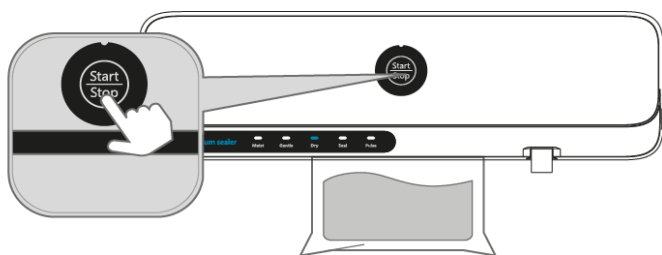
4. Vakuování suchých potravin, které neobsahují žádnou nebo jen minimální vlhkost.

Vhodné použití:

- Ideální pro potraviny jako těstoviny, rýže, suché luštěniny, sušenky, sušené maso, mouka, ořechy nebo káva

- Stiskněte tlačítko pro samotné svaření (zatavení) vakuovacího sáčku, bez odsávání vzduchu „Seal“.

- Pro zastavení procesu vakuování stiskněte tlačítko Start/Stop.



- Po dokončení zatavení zatlačte oba uvolňovací západky, otevřete kryt a vyjměte hotový vakuovací sáček.
- Po každém vakuování nechte zařízení alespoň na 30 sekund ochladit. Jinak by se zařízení mohlo neopravitelně poškodit.
- **Poznámka:** K vakuování je třeba **sáček s reliéfním (texturovaným) povrchem** nebo **sáček se zahnutým spodním rohem**. Běžné hladké sáčky lze jen zatavit, ne vakuovat.

VAKUOVÁNÍ Z EXTERNÍ VAKUOVACÍ NÁDOBY

- Vložte potraviny do vakuovací nádoby a uzavřete víko.
- Pomocí vakuovací hadičky propojte sací otvor zařízení a vakuovací nádobu.
- Ujistěte se, že mezi víkem a vakuovací nádobou nedochází k úniku vzduchu. Potom stiskněte tlačítko pro vakuování externích nádob nebo vakuových dóz přes hadičku.
- Když je vakuování dokončeno, odpojte vakuovací hadičku.

Poznámka:

- Vakuovací nádoba není součástí balení.
- Před vyjmutím potravin z vakuovací nádoby nejprve stiskněte tlačítko na víku aby došlo k uvolnění vakua a teprve potom otevřete víko.
- Před vložením nádoby do mikrovlnky z ní nejprve odložte víko.
- Pro prodloužení trvanlivosti potravin uvnitř vakuovací nádoby ji odložte do chladničky.

INTELIGENTNÍ ŘÍZENÍ TEPLOTY

- je **ochranná a optimalizační funkce**, která zajišťuje **přesnou kontrolu teploty topného drátu** během provozu.
- Když teplota topného drátu přesáhne přednastavenou bezpečnostní hodnotu, zařízení automaticky vstoupí do režimu bezpečnostní ochrany. Indikátor začne blikat a tlačítka nebudou funkční.
- Když se teplota topného drátu sníží na bezpečnou úroveň (přibližně po 2 minutách), indikátor přestane blikat a zařízení se automaticky vrátí do normálního provozního stavu.

DOPORUČENÉ RADY

- Nepřeplňujte vakuovací sáčky. Nechte na otevřeném konci dostatek volného místa, abyste mohli sáček spolehlivěji umístit do oblasti odsávání.
- Ve vakuovacím sáčku nenechávejte příliš vzduchu. Před zahájením vakuovacího procesu sáček stiskněte, aby z něj unikl vzduch.
- Ponechte mezeru cca 6 cm mezi potravinami a spojem, aby zůstal prostor pro zvětšení objemu při mrazení či vaření.

Pamatujte, že kořenící a ochucující směsi během uchovávání mění svoji intenzitu.

Zmenšete proto množství soli, pepře a pepř přidávané do potravin ke zmrazení

- Při vakuování horkých potravin je nechte předtím alespoň na 5 minut vychladnout.
- Vakuové balení chrání také nepotravinové předměty před oxidací, korozí a vlhkostí, jako jsou muzejní exponáty, fotografie, důležité dokumenty, známky, knihy, šperky, karty, kosmetika, léky a kovy.
- Zařízení lze použít i **pro marinování potravin** – vakuový proces otevře póry potraviny a ta rychleji absorbuje chuť marinády.

- Pokud se sáček roztaví, znamená to, že topný drát může být velmi horký. Nechte zařízení alespoň na 90 vteřin vychladnout.
- U potravin s ostrými výběžky, jako jsou kosti nebo ryby, obalte konce plastovou fólií aby nedošlo k proděravění vakuovacího sáčku.
- Při vakuování vlhkých nebo šťavnatých potravin je lepší potraviny předtím otřít čistou utěrkou nebo je před vakuováním zabalit do plastové fólie.

LHŮTA UCHOVÁNÍ POTRAVIN**Chladnička – teplota ($5\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$)**

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENÍ	S VAKUOVÝM BALENÍM
Syrové maso	2–3 dny	8–9 dní
Ryby / Mořské plody	1–3 dny	4–5 dní
Vařené maso	4–6 dní	10–14 dní
Zelenina	3–5 dní	7–10 dní
Ovoce	5–7 dní	14–20 dní
Vejce	10–15 dní	30–50 dní

Mraznička – teplota ($-16\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$)

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENÍ	S VAKUOVÝM BALENÍM
Maso	3–5 měsíců	> 1 rok
Ryby	3–5 měsíců	> 1 rok
Mořské plody	3–5 měsíců	> 1 rok

Izbová teplota – teplota ($25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$)

DRUH POTRAVINY	BEZ VAKUOVÉHO BALENÍ	S VAKUOVÝM BALENÍM
Chléb	1–2 dny	6–8 dní
Sušenky	4–6 měsíců	> 1 rok
Rýže / Mouka	3–5 měsíců	> 1 rok
Arašidy / Luštěniny	3–6 měsíců	> 1 rok
Čaj	3–6 měsíců	> 1 rok

ÚDRŽBA A SKLADOVÁNÍ

- Před zahájením jakékoli kontroly nebo údržby, zařízení vypněte a vytáhněte zástrčku z elektrické zásuvky.
- Vakuovačku na potraviny čistěte až po jejím vychladnutí!
- Zajistěte, aby se při čištění do zařízení nedostala žádná tekutina!
- Vyměňte odkapávací táč a omyjte jej teplou vodou a jemným saponátem.
- Zkontrolujte i okolí těsnicího pásu. Odstraňte nečistoty, zbytky fólie nebo potravin.
- Topný drát otřete jemně, bez vody – nejlépe suchým nebo mírně navlhčeným hadříkem. K čištění nepoužívejte kovové nástroje, aby si jej nepoškodily.
- Důkladně vyčistěte vnějšek zařízení. Pokud nečistoty nelze odstranit, použijte měkký hadřík navlhčený v mýdlové vodě. Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky nebo rozpouštědla jako je benzín, alkohol, čpavek apod.! Tato rozpouštědla mohou poškodit plastové části výrobku.
- Vakuovačka na potraviny není vhodná do myčky nádobí – čištění provádějte pouze ručním způsobem.
- Pravidelně kontrolujte své zařízení a když zjistíte, že některé součástky jsou opotřebované nebo poškozené, preventivně je kvůli vlastní bezpečnosti vyměňte. Opotřebované či poškozené části zařízení se mohou vyměnit pouze v autorizovaném servisu nebo jejich výměnu zajistí prodejce.
- Postarejte se o to, aby byly použity originální náhradní součástky.

SKLADOVÁNÍ

- Před uložením se ujisti, že je **vše suché**, abyste předešli tvorbě plísní nebo korozi.
- Pro ochranu před prachem můžete vakuovačku na potraviny zakrýt látkou nebo vložit do originálního balení.
- Skladujte na suchém, chladném a dobře větraném místě.
- Nevystavujte zařízení přímému slunečnímu záření ani vysokým teplotám.
- Při dlouhodobém skladování nezatěžujte vakuovačku na potraviny jinými předměty – může dojít k deformaci krytu nebo těsnícího pásu.

OCHRANA ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ



Symbol přeškrtnuté nádoby na odpad na produktech nebo v průvodních dokumentech znamená, že použité elektrické a elektronické výrobky nesmí být přidány do běžného komunálního odpadu. Pro správnou likvidaci, obnovu a recyklaci doručte tyto výrobky na určená sběrná místa, kde budou přijata zdarma. Alternativně v některých zemích můžete vrátit své výrobky místnímu prodejci při koupi ekvivalentního nového produktu. Správnou likvidací tohoto produktu pomůžete zachovat cenné přírodní zdroje a napomáháte prevenci potenciálních negativních dopadů na životní prostředí a lidské zdraví, což by mohly být důsledky nesprávné likvidace odpadů. Další podrobnosti si vyžádejte od místního úřadu nebo nejbližšího sběrného místa. Při nesprávné likvidaci tohoto druhu odpadu mohou být v souladu s národními předpisy uděleny pokuty.

ÉLELMISZER VÁKUUMOZÓ GÉP

LEÍRÁS

- Az élelmiszer-vákuumozó gép lehetővé teszi az élelmiszerek frissességének meghosszabbítását azáltal, hogy eltávolítja a levegőt a zacskóból és hermetikusan lezárja azokat. Modern kialakításának és kompakt méreteinek köszönhetően ideális otthoni és kisebb vállalkozások számára.

A vákuumozó erős motorral és megbízható, akár **-65 kPa** vákuumot biztosító légerszívó rendszerrel van felszerelve, amely garantálja mind a száraz, mind a nedves élelmiszerek hatékony vákuumzárását.

- A készülék tartós **ABS műanyagból és rozsdamentes acélból** készült, ami biztosítja a hosszú élettartamát és a könnyű karbantartást.

- **Kompakt és elegáns kialakítás**, intuitív vezérléssel, mindössze néhány gombbal.

- A készülék a **csatlakozóporton és a Canister gombon keresztül kompatibilis** a tartályokkal, ami bővíti a felhasználási lehetőségeit, például pácoláshoz vagy tartályokban való tároláshoz.

- **A vákuumzacskó maximális szélessége 30 cm, a fűtőszál szélessége pedig 2 mm**, ami erős és megbízható tömítést biztosít.

- **Kompakt méreteinek (385 × 110 × 55 mm)** köszönhetően könnyen tárolható és nem igényel sok helyet.

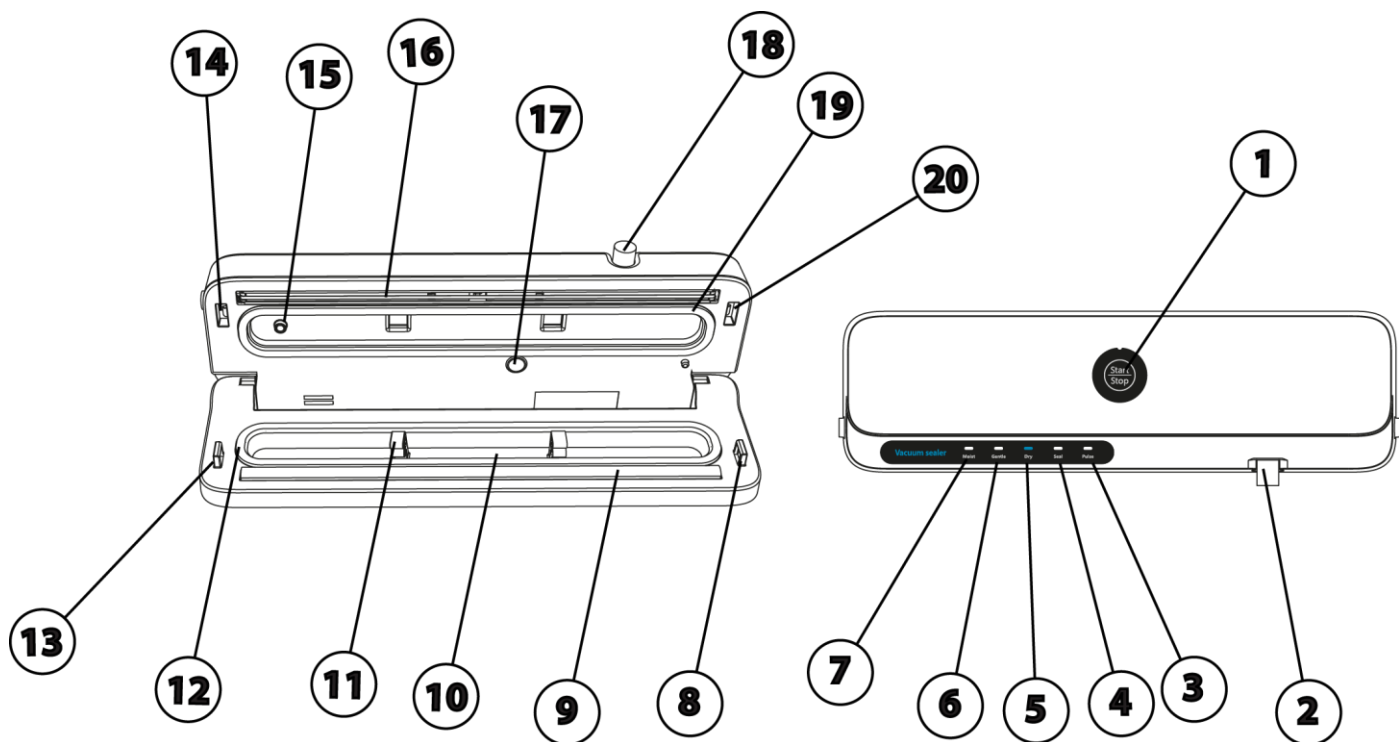
A készüléket csak rendeltetésszerűen használja. Bármilyen más használat nem rendeltetésszerű használatnak minősül. A felhasználó/üzemeltető, és nem a gyártó, a felelős a helytelen használatból eredő károkért vagy sérülésekért. Felhívjuk figyelmét, hogy ez a készülék nem kereskedelmi vagy ipari használatra készült. A garancia nem érvényes, ha a készüléket kereskedelmi, ipari vagy hasonló célokra használják.

TECHNIKAI ADATOK

FESZÜLTSG/FREKVENCIA	230 V / 50 Hz
ENERGIAFOGADÁS	110 W
VÁKUUMNYOMÁS	-65 kPa
VÁKUUMOZÁS SEBESSÉGE	3 l/perc
VÁKUUM ÉS ZÁRÁSI IDŐ	6 – 15 mp
MAXIMÁLIS HEGESZTÉSI SZÉLESSÉG	2 mm
HASZNÁLAT	száraz és nedves élelmiszerek
ANYAG	ABS műanyag + rozsdamentes acél
KONTÉNER CSATLAKOZÁSI FUNKCIÓ	igen (csatlakozóport és Canister gomb)
MÉRETEK	38,5 x 11 x 5,5 cm
SÚLY	800 g

ČASTI VÝROBKU

1	Start/Stop gomb	11	Vákuumzsák tartó
2	Üzem mód kapcsoló	12	Alsó tömítés
3	Kézi vákuum gomb	13	Bal oldali retesz
4	Gomb a vákuumzacskó lezárásához, levegő elszívása nélkül	14	Bal oldali retesz
5	Száraz élelmiszerek vákuumcsomagoló gombja	15	Szívónyílás
6	Gyengéd vákuum gomb	16	Fűtőszál
7	Gomb a nedves ételek vákuumozásához	17	Gomb külső tartályok vagy vákuumdobozok csövön keresztüli porszívózásához.
8	Jobb oldali retesz	18	Üzem mód kapcsoló
9	Tömítőszalag	19	Felső tömítés
10	Csepptálca	20	Jobb oldali retesz



SZIMBÓLUMOK LEÍRÁSA

	Javítás közben a gépet tilos elektromos aljzatba csatlakoztatni.
	Használat előtt olvassa el a használati utasítást.
	Figyelmeztetés.
	A termék megfelel a vonatkozó európai irányelveknek, és elvégezték ezen irányelvek megfeleltetésértékelési módszerét.
	Ne dobja a háztartási hulladékba. Ehelyett a környezetbarát módszer az újrahasznosító központok felkeresése. Kérjük, ügyeljen a környezetvédelemre.
	Kettős szigetelésvédelem II. Nincs szükség földelésre.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- KÉRJÜK, HASZNÁLAT ELŐTT FIGYELMESEN OLVASSA EL EZT A HASZNÁLATI UTASÍTÁST AZ ÉLELMISZER-VÁKUUMOZÓT.

- A készüléket nem használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességű, illetve tapasztalattal és tudással nem rendelkező személyek (beleértve a gyermekeket is), kivéve, ha egy, a biztonságukért felelős személy felügyeli őket, vagy eligazítást nyújt a készülék használatáról. Tartsa szemmel a gyerekeket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nem tudnak játszani a termékkel.

- A készülék kizárólag háztartási használatra készült. Nem kereskedelmi célra vagy olyan helyiségekben való használatra szánták, mint például:

- üzletekben, irodákban és egyéb munkahelyeken található személyzeti teakonyhák
- szállodai vagy motelszobák és egyéb lakóterületek
- mezőgazdasági gazdaságok
- panziók

- A készüléket csak rendeltetésszerűen használja – élelmiszerek porszívására és lezárására. **Ne használja folyadékok, forró ételek vagy gyúlékony anyagok csomagolására!**

- Ne helyezze a készüléket ablakpárkányra, mosogató csepegtetőre vagy instabil felületre. Mindig stabil, sík

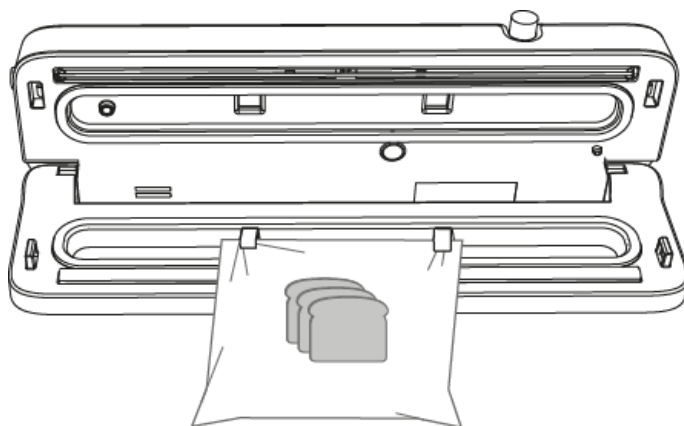
és száraz felületre helyezze.

- Ne helyezze a készüléket mosdó vagy mosogató közelébe, hőforrásként szolgáló készülékekre vagy azok közelébe.
- Mielőtt csatlakoztatná az élelmiszer-vákumfóliázót a hálózathoz, győződjön meg arról, hogy a hálózati feszültség megegyezik a készülék adattábláján található adatokkal.
- Ellenőrizze, hogy a tápkábel sérült-e. Ha igen, a veszély elkerülése érdekében cseréltesse ki egy hivatalos szervizközpontban.
- Tekerje le teljesen a tápkábelt!
- A készülékhez csatlakoztatott elektromos aljzatnak könnyen hozzáférhetőnek kell lennie, hogy a tápkábel csatlakozóját szükség esetén gyorsan ki lehessen húzni.
- A vákuumozó készüléket csak akkor használja, ha az a munkahelyzetében van, és kellő távolságra van a gyúlékony felületektől, például függönyöktől, drapériáktól stb.
- Kizárólag a gyártó által ajánlott, kiváló minőségű vákuumzacskókat és korongokat használjon élelmiszer-vákumcsomagoló gépekhez.
- Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön víz vagy más folyadék a szívónyílásba.
- Ne tegye ki a vákuumozó készüléket nedvességnek vagy esőnek.
- Tartsa tisztán a készüléket. A tisztítást a „Tisztítás és karbantartás” című részben található utasítások szerint végezze. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket. Ne mossa a készüléket folyó víz alatt, és ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
- A vákuumfóliázó működés közben felmelegszik, és a működés befejezése után egy ideig forró marad a maradékhő miatt. Kerülje a forró felületekkel való érintkezést.
- Ne hagyja el a házat, amíg a készülék működik. Távozás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, és le van választva az áramforrásról.
- Tisztítás előtt, vagy ha hosszabb ideig nem fogja használni, mindig húzza ki a vákuumozó készüléket a konnektorból. Soha ne húzza ki a készüléket a hálózati kábelnél fogva a konnektorból, miközben be van kapcsolva, és ha a keze nedves vagy nyirkos. Győződjön meg róla, hogy a tápkábel nem sérült.
- Használat után hagyja nyitva a készülék fedelét, hogy gyorsabban lehűlhessen.
- Ne használja a vákuumozó készüléket, ha sérülés jeleit mutatja. Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében ne javítsa vagy módosítsa a készüléket saját kezűleg. Minden javítást bízson hivatalos szervizközponttal. A készülék manipulálásával a garancia érvényét veszti.

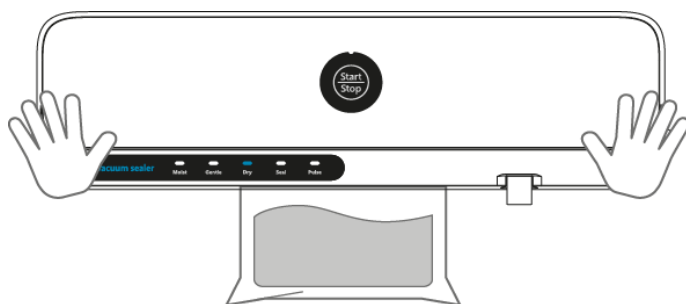
ÜZEMELTETÉS

VÁKUUMOZÁS

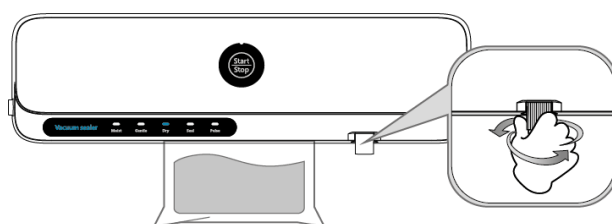
- Csatlakoztassa a tápkábelt a konnektorba, és kapcsolja be az élelmiszer-vákumfóliázót.
- Győződjön meg róla, hogy a dombornyomott vákuumzsák nyitott vége tiszta, szennyeződés- és gyűrdésmentes.
- Helyezze a vákuumzacskó nyitott végét a tartóba a képen látható módon.



- Nyomja meg a fedél mindkét oldalát, amíg kattantást nem hall, jelezve, hogy a fedél le van zárva.



- Forgassa el az üzemmódválasztót a kívánt üzemmód kiválasztásához, majd nyomja meg a Start/Stop gombot.



VÁKUUM MÓDOK:

1. **Kézi vákuumozás** – lehetővé teszi a levegő elszívásának intenzitásának és időtartamának manuális szabályozását

Megfelelő felhasználás:

- **Manuális vákuumszabályozás** – nyomja meg és tartsa lenyomva a gombot a levegő kiszívásához, engedje el a folyamat leállításához
- **Pontos nyomásbeállítás** – ideális érzékeny élelmiszerekhez vagy szabálytalan formákhoz, amelyeket nem szeretne teljesen vákuumozni
- A törékeny tárgyak (pl. sütemények, kekszek, gyümölcsök) **összetörésének megakadályozása**
- **Üveg vagy műanyag edényekkel kombinálva** a kíméletes porszívózáshoz

2. **Kíméletes vákuumozás** – a vákuumzacskókból vagy tartályokból történő levegő óvatos kiszívására szolgál, hogy elkerülje az érzékeny élelmiszerek károsodását.

Megfelelő felhasználás:

- **Ha csökkentenie kell a légszívó teljesítményét** – megakadályozza a kényes ételek, például péksütemények, puha gyümölcsök (eper, málna), főtt ételek vagy lágy sajtok összetörését vagy deformálódását.
- **Az élelmiszerek eltarthatóságának meghosszabbítása** azok károsodása nélkül.
- Nedves élelmiszerek kezelésekor a **folyadékok vákuumkamrába jutásának megakadályozása**.

3. **Nedves vagy lédús ételek vákuumozása**, amelyek a folyamat során folyadékot bocsátanak ki.

Megfelelő felhasználás:

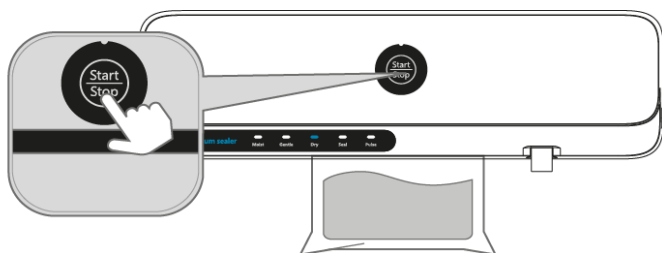
- Ideális olyan ételekhez, mint a hús (nyers, pácolt), hal, főtt ételek, magas víztartalmú gyümölcsök
- Minimalizálja a nedvesség okozta illesztési sérülések kockázatát
- Kíméletes vagy kézi vákuumozási móddal kombinálva az élelmiszerek károsodásának megelőzése érdekében.

4. **Száraz élelmiszerek vákuumcsomagolása**, amelyek nem tartalmaznak vagy csak minimális nedvességet tartalmaznak.

Megfelelő felhasználás:

- Ideális olyan ételekhez, mint a tészta, rizs, szárított hüvelyesek, kekszek, szárított hús, liszt, diófélék vagy kávé

- Nyomja meg a „Seal” gombot a vákuumzacskó levegőmentes lezárásához.
- A vákuumozási folyamat leállításához nyomja meg a Start/Stop gombot.



- Miután a lezárás befejeződött, nyomja meg mindkét kioldóreteszelt, nyissa ki a fedelet, és vegye ki a kész vákuumzacskót.
- Minden porszívózás után hagyja a készüléket legalább 30 másodpercig hűlni. Ellenkező esetben a készülék helyrehozhatatlanul károsodhat.
- **Megjegyzés:** Porszívózáshoz **dombornyomott (texturált) felületű** vagy **hajlított alsó sarkú porzsák** szükséges. A sima zacskókat csak le lehet zárni, vákuumzárra nem.

KÜLSŐ VÁKUUMTARTÁLYBÓL VALÓ PORSZÍVÓZÁS

- Helyezze az ételt a vákuumtartályba, és zárja le a fedelet.
- Egy vákuumtömlő (nem tartozék) segítségével kösse össze a készülék szívónyílását és a vákuumtartályt.
- Győződjön meg róla, hogy nincs légszivárgás a fedél és a vákuumtartály között. Ezután nyomja meg a gombot a külső tartályok vagy a konzervdobozok csövön keresztüli porszívózásához.
- A porszívózás befejezése után húzza ki a porszívótömlőt.

Megjegyzés:

- A vákuumtartály nem része a csomagnak.
- Mielőtt kivinné az élelmiszert a vákuumtartályból, először nyomja meg a fedélen található gombot a vákuum kioldásához, és csak ezután nyissa ki a fedelet.
- Mielőtt a mikrohullámú sütőbe helyezné a tartályt, először vegye le a fedelet.
- A vákuumtartályban lévő élelmiszerek eltarthatóságának meghosszabbítása érdekében helyezze a tartályt hűtőszekrénybe.

INTELLIGENS HŐMÉRSÉKLET-SZABÁLYOZÁS

- egy **védelmi és optimalizáló funkció**, amely biztosítja a **fűtőszál hőmérsékletének pontos szabályozását** működés közben.
- Amikor a fűtőszál hőmérséklete meghaladja az előre beállított biztonsági értéket, a készülék automatikusan biztonsági védelmi módba lép. A jelzőfény villogni kezd, és a gombok nem működnek.
- Amikor a fűtőszál hőmérséklete biztonságos szintre csökken (körülbelül 2 perc elteltével), a jelzőfény villogása megszűnik, és a készülék automatikusan visszatér normál üzemállapotba.

AJÁNLOTT TIPPEK

- Ne töltse túl a vákuumzacskókat. Hagyjon elegendő helyet a nyitott végén, hogy a zsákot biztonságosan el tudja helyezni a szívózónában.
- Ne hagyjon túl sok levegőt a vákuumzacskóban. A vákuumozás megkezdése előtt nyomja meg a zacskót a levegő kiengedéséhez.
- Hagyjon körülbelül 6 cm rést az étel és a sült között, hogy legyen hely a táulásnak fagyasztás vagy főzés közben.
- Ne feledd, hogy a fűszerek és ízesítőkeverékek intenzitása tárolás közben változik. Ezért csökkentse a fagyasztásra szánt élelmiszerekhez hozzáadott só, fűszerek és ízesítők mennyiségét.
- Forró ételek vákuumcsomagolásakor először hagyja őket legalább 5 percig hűlni.
- A vákuumcsomagolás a nem élelmiszer jellegű cikket is védi az oxidációtól, a korróziótól és a

nedvességtől, például múzeumi kiállításokat, fényképeket, fontos dokumentumokat, bélyegeket, könyveket, ékszereket, kártyákat, kozmetikumokat, gyógyszereket és fémeket.

- A készülék **ételek pácolására** is használható - a vákuumos eljárás megnyitja az ételek pórusait, és gyorsabban felszívja a pác ízét.
- Ha a zacskó megolvad, az azt jelenti, hogy a fűtőszál nagyon forró lehet. Hagyja a készüléket legalább 90 másodpercig hűlni.
- Az éles, kiálló részeket tartalmazó élelmiszerek, például csontok vagy hal esetében a vákuumzacskó végeit tekerje be műanyag fóliával, hogy megakadályozza a zacskó kilyukadását.
- Nedves vagy lédús ételek vákuumcsomagolásakor jobb, ha az ételt tiszta ruhával áttörli, vagy műanyag fóliába csomagolja vákuumozás előtt.

ÉLELMISZER ELTARTHATÓSÁGA

Hűtőszekrény - hőmérséklet ($5\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 3\text{ }^{\circ}\text{C}$)

ÉLELMISZER TIPUSA	VÁKUUMCSOMAGOLÁS NÉLKÜL	VÁKUUMCSOMAGOLÁSSAL
Nyers hús	2–3 nap	8–9 nap
Hal / Tenger gyümölcsei	1–3 nap	4–5 nap
Főtt hús	4–6 nap	10–14 nap
Zöldségek	3–5 nap	7–10 nap
Gyümölcs	5–7 nap	14–20 nap
Tojás	10–15 nap	30–50 nap

Fagyasztó - hőmérséklet ($-16\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$)

ÉLELMISZER TIPUSA	VÁKUUMCSOMAGOLÁS NÉLKÜL	VÁKUUMCSOMAGOLÁSSAL
Hús	3–5 hónap	> 1 év
Hal	3–5 hónap	> 1 év
Tenger gyümölcsei	3–5 hónap	> 1 év

Szobahőmérséklet – hőmérséklet ($25\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$)

ÉLELMISZER TIPUSA	VÁKUUMCSOMAGOLÁS NÉLKÜL	VÁKUUMCSOMAGOLÁSSAL
Kenyér	1–2 nap	6–8 nap
Kekszek	4–6 hónap	> 1 év
Rizs / Liszt	3–5 hónap	> 1 év
Földimogyoró / Hüvelyesek	3–6 hónap	> 1 év
Tea	3–6 hónap	> 1 év

KARBANTARTÁS ÉS TÁROLÁS

- Bármilyen ellenőrzés vagy karbantartás megkezdése előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót a konnektorból.
- Az ételszívót csak lehűlés után tisztítsa!
- Tisztítás közben ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a készülékbe!
- Ellenőrizze a tömítésszalag körüli területet. Távolítsa el a szennyeződéseket, a fóliát vagy az ételmaradékokat.
- Óvatosan, víz nélkül törölje át a fűtőszálat – lehetőleg száraz vagy enyhén nedves ruhával. Ne használjon fém eszközöket a tisztításhoz, hogy elkerülje a sérüléseket.
- Alaposan tisztítsa meg a készülék külsejét. Ha a szennyeződés nem távolítható el, használjon szappanos vízzel megnedvesített puha rongyot. Soha ne használjon tisztítószeret vagy oldószereket, például benzint, alkoholt, ammóniát stb.! Ezek az oldószerek károsíthatják a termék műanyag részeit.
- A vákuumfóliázó nem mosogatógépben mosható - csak kézzel tisztítható.
- Rendszeresen ellenőrizze a készüléket, és ha kopott vagy sérült alkatrészeket talál, saját biztonsága

érdekében cserélje ki azokat. A készülék kopott vagy sérült alkatrészeit csak hivatalos szervizközpont vagy az eladó cserélheti ki.

- Győződjön meg róla, hogy eredeti alkatrészeket használ.

TÁROLÁS

- Tárolás előtt győződjön meg róla, hogy **minden száraz**, hogy elkerülje a penészt vagy a korróziót.
- A por elleni védelem érdekében a vákuumfóliázót letakarhatja egy ruhával, vagy visszahelyezheti az eredeti csomagolásába.
- Száraz, hűvös és jól szellőző helyen tárolandó.
- Ne tegye ki a készüléket közvetlen napfénynek vagy magas hőmérsékletnek.
- Hosszú távú tárolás során ne tegyen más tárgyakat a vákuumfóliázóba – a fedél vagy a zárószalag deformálódhat.

KÖRNYEZETVÉDELEM



A termékeken vagy a kísérő dokumentumokon található áthúzott szemetesekuka szimbólum azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket tilos a háztartási hulladékkal keverni. A megfelelő ártalmatlanítás, hasznosítás és újrahasznosítás érdekében kérjük, hogy ezeket a termékeket a kijelölt gyűjtőpontokon juttassa el, ahol ingyenesen átveszik azokat. Alternatív megoldásként egyes országokban visszaviheti termékeit a helyi kiskereskedőhöz, ha egyenértékű új terméket vásárol. A termék megfelelő ártalmatlanításával segít megőrizni az értékes természeti erőforrásokat, és megelőzni a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt lehetséges negatív következményeket, amelyek egyébként a nem megfelelő hulladékkezelésből adódhatnának. További részletekért kérjük, forduljon a helyi önkormányzathoz vagy a legközelebbi gyűjtőhelyhez. Az ilyen típusú hulladék nem megfelelő ártalmatlanítása a nemzeti előírásoknak megfelelően bírságot szabhat ki.

APARAT DE VIDAT ALIMENTE

DESCRIERE

- Aparatul de vidat alimente permite prelungirea proșteimii alimentelor prin eliminarea aerului din pungi și sigilarea acestora ermetic. Datorită designului său modern și dimensiunilor compacte, este ideal pentru utilizare în gospodării sau în afaceri mici.

- Aparatul de vidat este echipat cu un motor puternic și un sistem fiabil de aspirare a aerului, cu presiune de vid de până la **-65 kPa**, asigurând o vidare eficientă atât pentru alimente uscate, cât și pentru cele umede.

- Aparatul este fabricat din plastic **ABS durabil și oțel inoxidabil**, ceea ce îi garantează o durată lungă de viață și o întreținere ușoară.

- **Design compact și elegant**, cu operare intuitivă folosind doar câteva butoane.

- Aparatul este **compatibil cu recipiente prin portul de conectare și butonul Canister**, extinzând utilizările sale pentru marinare sau depozitare în recipiente.

- **Lățimea maximă a pungii de vidare este de 30 cm, iar lățimea benzii de încălzire este de 2 mm**, asigurând o sigilare puternică și fiabilă.

- Datorită **dimensiunilor sale compacte (385 × 110 × 55 mm)**, este ușor de depozitat și economisește spațiu.

Folosiți dispozitivul doar în scopurile specificate. Orice altă utilizare va fi considerată utilizare incorectă. Utilizatorul/operatorul și nu producătorul va fi responsabil pentru orice daune sau vătămări cauzate de o utilizare necorespunzătoare. Rețineți că acest dispozitiv nu este proiectat pentru utilizare comercială sau industrială. Garanția nu va fi valabilă dacă dispozitivul este utilizat în scopuri comerciale, industriale sau similare.

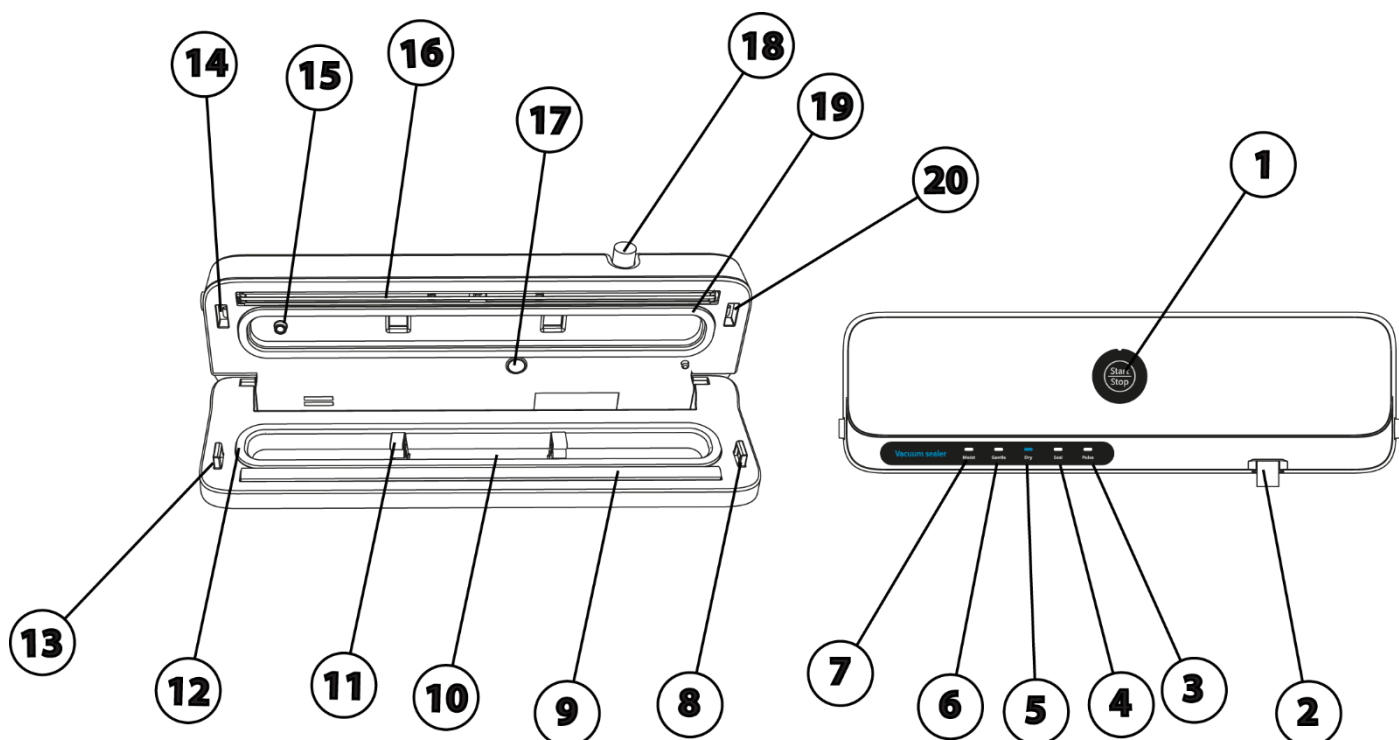
PARAMETRII TEHNICI

VOLTAJ/FRECVENȚĂ	230 V / 50 Hz
CONSUM DE ENERGIE	110 W
PRESIUNE DE VIDARE	-65 kPa
VITEZA DE VIDARE	3 l/min
TIMP DE VIDARE ȘI SIGILARE	6 – 15 s
LĂȚIME MAXIMĂ SIGILARE	2 mm
UTILIZARE	alimente uscate și umede
MATERIAL	ABS plastic + oțel inoxidabil
FUNCȚIE DE CONECTARE LA RECIPIENT	da (port de conectare și buton Canister)
DIMENSIUNI	38,5 x 11 x 5,5 cm
GREUTATE	800 g

PĂRȚILE PRODUSULUI

1	Buton Start/Stop	11	Suport pentru pungi de vidat
2	Comutator mod	12	Etanșare inferioară
3	Buton de vidare manuală	13	Clema stângă
4	Buton pentru sigilarea pungii de vidare (fără aspirare de aer)	14	Clema stângă
5	Buton pentru vidare alimente uscate	15	Orificiu de aspirare
6	Buton pentru vidare delicată	16	Banda de încălzire
7	Buton pentru vidare alimente umede	17	Buton pentru vidare recipiente externe sau cutii de vidare prin tub
8	Clema dreaptă	18	Comutator de mod
9	Bandă de etanșare	19	Top Etanșare superioară

10	Tavă de colectare a lichidelor	20	Clema dreaptă
----	--------------------------------	----	---------------



NOTA EXPLICATIVĂ A SIMBOLURILOR

	În timpul efectuării reparațiilor, aparatul nu trebuie să fie conectat la priză.
	Citiți manualul de instrucțiuni înainte de utilizare.
	Avertisment.
	Produsul este conform cu directivele europene aplicabile și a fost realizată metoda de evaluare a conformității acestor directive.
	Nu aruncați produsul în deșeurile menajere. În schimb, apălați la centrele de reciclare într-un mod ecologic. Vă rugăm să acordați atenție protecției mediului înconjurător.
	Protecție cu izolație dublă Clasa II. Împământarea nu este necesară.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

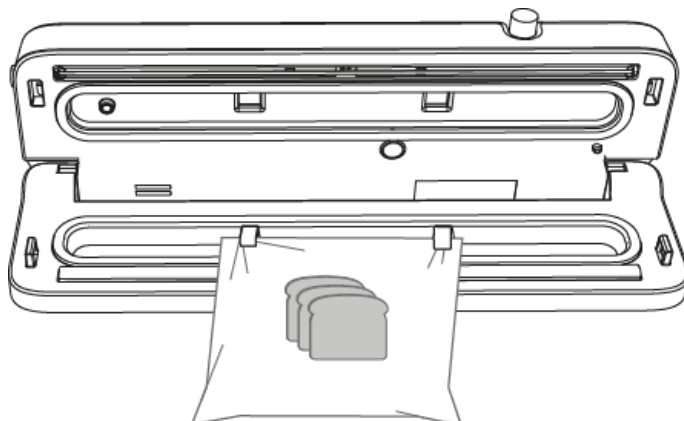
- **CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL DE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL DE VIDAT ALIMENTE**
- Aparatul nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) a căror capacitate fizică, senzorială sau mentală ori lipsa experienței și cunoștințelor împiedică utilizarea în siguranță, decât dacă sunt supravegheate sau instruite în utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Supravegheați copiii pentru a vă asigura că aceștia nu se joacă cu produsul.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării casnice. Nu este destinat utilizării comerciale sau în locații precum:
 - bucătării pentru personalul din magazine, birouri și alte locuri de muncă
 - camere de hotel sau motel și alte spații rezidențiale
 - ferme agricole
 - pensiuni
- Utilizați aparatul numai în scopul pentru care a fost conceput - vidarea și sigilarea alimentelor. **Nu îl utilizați pentru ambalarea lichidelor, alimentelor fierbinți sau materialelor inflamabile!**

- Nu așezați aparatul pe pervazuri de ferestre, blaturi de chiuvetă sau pe suprafețe instabile. Așezați-l întotdeauna pe o suprafață stabilă, plană și uscată.
- Nu așezați aparatul lângă chiuvetă sau lavoar, pe sau lângă aparate și echipamente care sunt surse de căldură.
- Înainte de a conecta aparatul de vidat la o sursă de alimentare, asigurați-vă că tensiunea de la priza electrică corespunde informațiilor de pe eticheta aparatului.
- Verificați dacă cablul de alimentare este deteriorat. Dacă este, dispuneți înlocuirea acestuia de către un centru de service autorizat pentru a evita pericolul.
- Desfaceți complet cablul de alimentare!
- Priza electrică la care este conectat aparatul trebuie să fie ușor accesibilă, astfel încât să puteți deconecta rapid cablul de alimentare, dacă este necesar.
- Folosiți aparatul de vidat alimente doar atunci când este instalat în poziția sa de lucru și plasat la o distanță suficientă față de suprafețe inflamabile, precum perdele, draperii etc.
- Utilizați doar pungi și role de vidat de înaltă calitate, recomandate de producător pentru aparatele de vidat alimente.
- Asigurați-vă că apa sau orice alt lichid nu pătrunde în deschiderea de aspirație.
- Nu expuneți aparatul de vidat alimente la umezeală sau ploaie.
- Mențineți aparatul curat. Curățați-l conform instrucțiunilor din secțiunea „Curățare și întreținere”. Lăsați aparatul să se răcească înainte de curățare. Nu spălați aparatul sub jet de apă și nu îl scufundați în apă sau în orice alt lichid.
- Aparatul de vidat alimente se încălzește în timpul funcționării și rămâne cald pentru o perioadă după oprire, din cauza căldurii reziduale. Evitați contactul cu suprafețele încălzite.
- Nu părăsiți locuința în timp ce aparatul este în funcțiune. Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a pleca.
- Deconectați întotdeauna aparatul de vidat alimente de la sursa de alimentare înainte de a-l curăța sau dacă nu îl veți utiliza pentru o perioadă îndelungată. Nu scoateți niciodată aparatul din priză trăgând de cablul de alimentare în timp ce este pornit sau dacă aveți mâinile ude sau umede. Verificați cablul de alimentare să nu fie deteriorat.
- După ce ați terminat de utilizat aparatul, lăsați capacul deschis pentru ca acesta să se răcească mai repede.
- Nu utilizați aparatul de vidat alimente dacă prezintă semne de deteriorare. Pentru a evita riscul de electrocutare, nu încercați să reparați sau să modificați singur aparatul. Încredințați toate reparațiile unui centru de service autorizat. Intervențiile neautorizate pot duce la pierderea garanției.

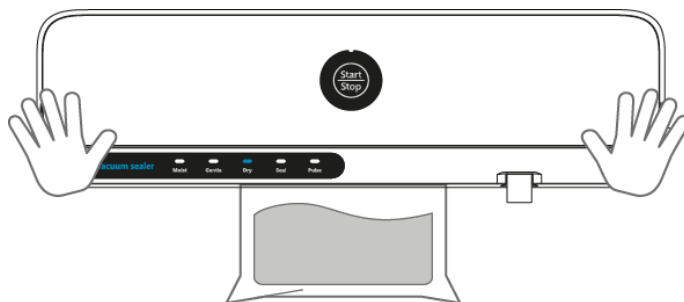
OPERAREA

VIDAREA

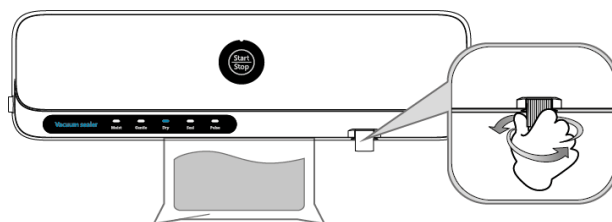
- Introduceți fișa cablului de alimentare într-o priză electrică și porniți aparatul de vidat alimente.
- Asigurați-vă că capătul deschis al pungii de vidat, cu suprafață texturată este curat și lipsit de murdărie sau cute.
- Inserați capătul deschis al pungii de vidat în suport, așa cum este arătat în imagine.



- Apăsați ambele părți ale capacului până când auziți un clic, indicând faptul că capacul este închis.



- Rotiți comutatorul de mod pentru a selecta modul dorit, apoi apăsați butonul Start/Stop.



MODURI DE VIDARE:

1. Vidare manuală– permite controlul manual al intensității și duratei de aspirare a aerului

Utilizare potrivită:

- **Control manual al vidului**– prin apăsarea și menținerea apăsată a butonului, aerul este aspirat; eliberarea butonului oprește procesul
- **Reglare precisă a presiunii** –ideală pentru alimente sensibile sau forme neregulate, când nu doriți să faceți vidare completă
- **Prevenirea strivirii alimentelor fragile** (de ex. prăjituri, biscuiți, fructe)
- Utilizarea împreună cu **recipiente din sticlă sau plastic** pentru o vidare delicată

2. Vidare delicată– utilizată pentru **îndepărtarea ușoară a aerului** din pungile sau recipientele de vid, pentru a evita deteriorarea alimentelor delicate.

Utilizare potrivită:

- **Dacă este necesar să reduceți intensitatea aspirării** – previne zdrobirea sau deformarea alimentelor delicate, cum ar fi produse de patiserie, fructe moi (căpșuni, zmeură), mâncăruri gătite sau brânzeturi moi.
- **Extinde durata de valabilitate a alimentelor** fără a le deteriora.
- **Previne pătrunderea lichidelor în camera de vid** atunci când se vidiază alimente umede.

3. Vidarea alimentelor umede sau suculente care eliberează lichide în timpul procesului

Utilizare potrivită:

- Ideal pentru alimente precum carne (crudă, marinată), pește, mâncăruri gătite, fructe cu conținut ridicat de apă
- Minimizaază riscul deteriorării etanșării din cauza umezelii.
- Poate fi combinat cu modurile de vidare delicată sau manuală pentru a preveni deteriorarea alimentelor.

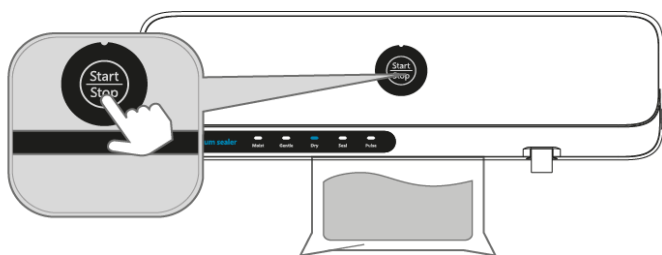
4. Vidarea alimentelor uscate care conțin puțină sau deloc umiditate.

Utilizare potrivită:

- Ideal pentru alimente precum paste, orez, leguminoase uscate, biscuiți, carne uscată, făină, nuci sau cafea.

- Apăsați butonul pentru sigilarea pungii de vid fără a aspira aerul – „Seal”.

- Pentru a opri procesul de vidare, apăsați butonul Start/Stop.



- După ce sigilarea este completă, apăsați ambele cleme de eliberare, deschideți capacul și scoateți punga de vid terminată.
- După fiecare proces de vidare, lăsați aparatul să se răcească timp de cel puțin 30 de secunde. În caz contrar, aparatul poate suferi daune ireparabile.
- **Notă:** Pentru vidare este necesară o **pungă cu suprafață reliefată (texturată)** sau o **pungă cu colțul de jos pliat**. Pungile netede obișnuite pot fi doar sigilate, nu și vidate.

VIDAREA DINTR-UN RECIPIENT DE VID EXTERN

- Așezați alimentele în recipientul de vidare și închideți capacul.
- Conectați orificiul de aspirare al aparatului și recipientul de vid utilizând furtunul de vid.
- Asigurați-vă că nu există scurgeri de aer între capac și recipientul de vid. Apoi apăsați butonul pentru a aspira recipientele externe sau borcanele de vid prin furtun.
- Când aspirarea este finalizată, deconectați furtunul de vid.

Notă:

- Recipientul de vid nu este inclus în pachet.
- Înainte de a scoate alimentele din recipientul sub vid, apăsați mai întâi butonul de pe capac pentru a elibera vidul și abia apoi deschideți capacul.
- Scoateți mai întâi capacul înainte de a pune recipientul în cuptorul cu microunde.
- Pentru a prelungi termenul de valabilitate al alimentelor din recipientul sub vid, depozitați-le în frigider.

CONTROLUL INTELIGENT AL TEMPERATURII

- Este o **funcție de protecție și optimizare** care asigură controlul precis al temperaturii firului de încălzire în timpul funcționării.
- Când temperatura firului de încălzire depășește un prag de siguranță prestabilit, aparatul intră automat într-un mod de protecție de siguranță. Indicatorul începe să clipească, iar butoanele devin nefuncționale.
- Când temperatura firului de încălzire scade la un nivel de siguranță (aproximativ după 2 minute), indicatorul încetează să mai clipească, iar aparatul revine automat la funcționarea normală.

SFATURI RECOMANDATE

- Nu umpleți excesiv pungile de vidat. Lăsați suficient spațiu liber la capătul deschis, astfel încât să puteți plasa punga mai bine în zona de vidare.
- Nu lăsați prea mult aer în punga de vidat. Înainte de a începe procesul de vidare, apăsați punga pentru a elimina aerul.
- Lăsați un spațiu de aproximativ 6 cm între alimente și sigiliu pentru a permite expansiunea în timpul congelării sau gătirii.
- Rețineți că amestecurile de condimente și arome își pot schimba intensitatea în timpul depozitării. Prin urmare, reduceți cantitatea de sare, piper și condimente adăugate alimentelor destinate congelării.
- Când sigilați alimente fierbinți, lăsați-le să se răcească cel puțin 5 minute înainte.
- De asemenea, ambalarea în vid protejează obiectele nealimentare împotriva oxidării, coroziunii și umidității, cum ar fi exponatele muzeale, fotografiile, documentele importante, timbrele, cărțile, bijuteriile, cărțile de vizită, cosmeticele, medicamentele și metalele.

- Aparatul poate fi utilizat și pentru **marinarea alimentelor** - procesul de vidare deschide porii alimentelor, permițându-le să absoarbă mai repede aromele din marinadă.
- Dacă punga se topește, înseamnă că firul de încălzire poate fi prea fierbinte. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 90 de secunde.
- Pentru alimentele cu proeminențe ascuțite, cum ar fi oasele sau peștele, înfășurați capetele cu folie alimentară pentru a preveni perforarea pungii de vid.
- Atunci când aspirați alimente umede sau succulente, este recomandat să ștergeți mai întâi alimentele cu un prosop curat sau să le înfășurați în folie alimentară înainte de vidare.

TERMENUL DE VALABILITATE AL ALIMENTELOR**Frigider - temperatură ($5^{\circ}\text{C} \pm 3^{\circ}\text{C}$)**

TIP DE ALIMENT	FĂRĂ AMBALARE VIDATĂ	CU AMBALARE VIDATĂ
Carne crudă	2–3 zile	8–9 zile
Pește/ fructe de mare	1–3 zile	4–5 zile
Carne gătită	4–6 zile	10–14 zile
Legume	3–5 zile	7–10 zile
Fructe	5–7 zile	14–20 zile
Ouă	10–15 zile	30–50 zile

Congelator - temperatură ($-16^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$)

TIP DE ALIMENT	FĂRĂ AMBALARE VIDATĂ	CU AMBALARE VIDATĂ
Carne	3–5 luni	> 1 an
Pește	3–5 luni	> 1 an
Fructe de mare	3–5 luni	> 1 an

La temperatura camerei - temperatură ($25^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$)

TIP DE ALIMENT	FĂRĂ AMBALARE VIDATĂ	CU AMBALARE VIDATĂ
Pâine	1–2 zile	6–8 zile
Biscuiți	4–6 luni	> 1 an
Orez / făină	3–5 luni	> 1 an
Arahide / Leguminoase	3–6 luni	> 1 an
Ceai	3–6 luni	> 1 an

ÎNTREȚINERE ȘI DEPOZITARE

- Înainte de a începe orice inspecție sau întreținere, opriți aparatul și deconectați-l de la priza electrică.
- Nu curățați aparatul de vidat alimente până când acesta nu s-a răcit!
- Asigurați-vă că niciun lichid nu intră în aparat în timpul curățării!
- Scoateți tava de colectare și spălați-o cu apă caldă și detergent delicat.
- Verificați și zona din jurul benzii de sigilare. Îndepărtați orice murdărie, folie sau resturi alimentare.
- Ștergeți ușor banda de încălzire fără a folosi apă - de preferat cu o cârpă uscată sau ușor umedă. Nu utilizați unelte metalice pentru curățare pentru a evita deteriorarea acestuia.
- Curățați temeinic exteriorul aparatului. Dacă murdăria nu poate fi îndepărtată, utilizați o cârpă moale umezită cu apă cu săpun. Nu utilizați niciodată agenți de curățare sau solvenți precum benzină, alcool, amoniac etc.! Acești solvenți pot deteriora părțile din plastic ale produsului.
- Aparatul de vidat alimente nu este potrivit pentru curățarea în mașina de spălat vase - curățați-l numai manual.
- Verificați aparatul în mod regulat și, dacă constatați că unele piese sunt uzate sau deteriorate, înlocuiți-le ca măsură de precauție pentru siguranța dumneavoastră. Piese uzate sau deteriorate pot fi înlocuite numai la un centru de service autorizat sau de către vânzător.

- Asigurați-vă că sunt utilizate piese de schimb originale.

DEPOZITARE

- Înainte de depozitare, asigurați-vă că **totul este uscat** pentru a preveni mucegaiul sau coroziunea.
- Pentru a proteja împotriva prafului, puteți acoperi aparatul de vidat cu o cârpă sau îl puteți păstra în ambalajul original.
- Depozitați într-un loc uscat, răcoros și bine ventilat.
- Nu expuneți aparatul la lumina directă a soarelui sau la temperaturi ridicate.
- La depozitarea pe perioade lungi, nu așezați obiecte grele pe aparatul de vidat – acest lucru poate provoca deformarea capacului sau a benzii de sigilare.

PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



Simbolul cu containerul marcat pe produse sau în documentele însoțitoare înseamnă că produsele electrice și electronice folosite nu trebuie adăugate în deșeurile menajere generale. Pentru eliminarea, recuperarea și reciclarea corespunzătoare, vă rugăm să luați aceste produse la punctele de colectare desemnate unde vor fi preluate gratuit. În mod alternativ, în unele țări, puteți returna produsele dvs. cu amănuntul local atunci când achiziționați un produs nou echivalent. Eliminarea corectă a acestui produs va ajuta la economisirea resurselor naturale valoroase și va ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor. Pentru mai multe detalii, contactați autoritatea locală sau cel mai apropiat punct de colectare. Se pot impune sancțiuni pentru eliminarea incorectă a acestui tip de deșeuri în conformitate cu reglementările naționale.

FOOD VACUUM SEALER**DESCRIPTION**

- The food vacuum sealer allows you to extend the freshness of your food by removing air from bags and sealing them hermetically. Thanks to its modern design and compact size, it is ideal for use in households or in smaller businesses.
- The vacuum sealer is equipped with a powerful motor and a reliable air suction system with a vacuum pressure up to **-65 kPa**, ensuring effective vacuum sealing of both dry and wet foods.
- The device is made from durable **ABS plastic and stainless steel**, which guarantees its long service life and easy maintenance.
- **Compact and elegant design** with intuitive operation using just a few buttons.
- The device is **compatible with containers via the connection port and the Canister button**, expanding its uses to include marinating or storage in containers.
- **The maximum width of the vacuum bag is 30 cm, and the width of the heating wire is 2 mm**, ensuring a strong and reliable seal.
- Thanks to its **compact dimensions (385 × 110 × 55 mm)**, it is easy to store and space-efficient.

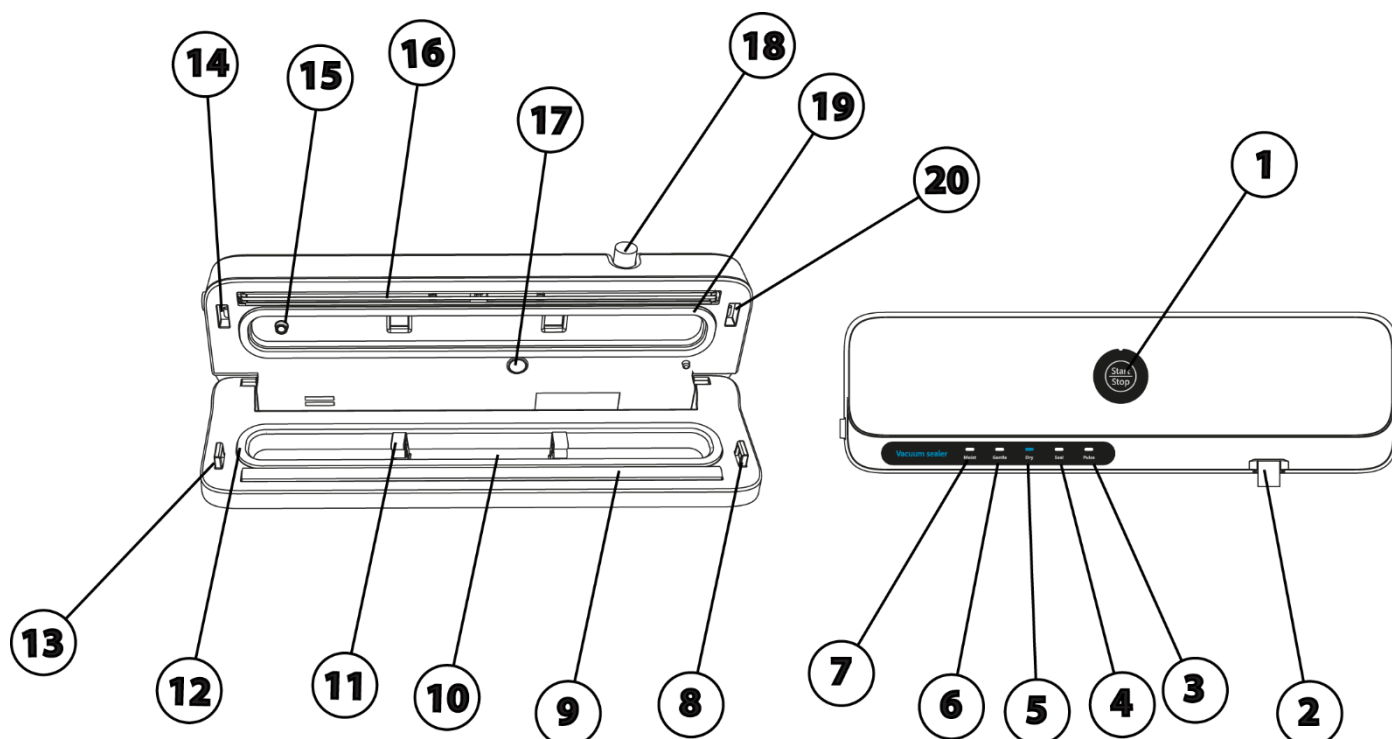
Use the appliance only for its intended purposes. Any other use is considered improper. The user/operator and not the manufacturer will be liable for any damage or injuries caused by such misuse. Keep in mind that this device is not designed for commercial or industrial use. The warranty will not be valid if the device is used for commercial, industrial or similar purposes.

TECHNICAL PARAMETERS

VOLTAGE/FREQUENCY	230 V / 50 Hz
POWER CONSUMPTION	110 W
VACUUM PRESSURE	-65 kPa
VACUUM SPEED	3 l/min
VACUUMING AND SEALING TIME	6 – 15 s
MAXIMUM SEAL WIDTH	2 mm
USAGE	dry and wet foods
MATERIAL	ABS plastic + stainless steel
CONTAINER CONNECTION FUNCTION	yes (connection port and Canister button)
DIMENSIONS	38,5 x 11 x 5,5 cm
WEIGHT	800 g

PARTS OF THE PRODUCT

1	Start/Stop button	11	Vacuum bag holder
2	Mode switch	12	Lower gasket
3	Manual vacuum button	13	Left latch
4	Button for sealing the vacuum bag only (without air suction)	14	Left latch
5	Button for vacuuming dry foods	15	Suction opening
6	Gentle vacuum button	16	Heating element
7	Button for vacuuming wet foods	17	Button for vacuuming external containers or vacuum cans via the tube.
8	Right latch	18	Mode switch
9	Sealing strip	19	Upper gasket
10	Drip tray	20	Right latch



EXPLANATION OF SYMBOLS

	During repairs, the device must not be plugged into an electrical outlet.
	Read the instruction manual before use.
	Warning.
	The product complies with applicable European directives, and the conformity assessment method for these directives has been carried out.
	Do not dispose of in regular household waste. Instead, use environmentally friendly recycling centers. Please pay attention to environmental protection.
	Double insulation protection Class II. Grounding is not required.

SAFETY INSTRUCTIONS

- READ THIS INSTRUCTION MANUAL CAREFULLY BEFORE USING THE FOOD VACUUM SEALER

- The appliance is not intended for use by persons (including children) whose physical, sensory or mental incapacity or lack of experience and knowledge prevents their safe use, unless they are supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Keep an eye on children to ensure that they are not allowed to play with the product.

- The appliance is intended for household use only. It is not intended for commercial use or for use in premises such as:

- kitchenettes for staff in shops, offices and other workplaces
- hotel or motel rooms and other residential spaces
- agricultural farms
- bed and breakfast establishments

- Use the appliance only for its intended purpose - vacuuming and sealing food. **Do not use it for packaging liquids, hot food or flammable materials!**

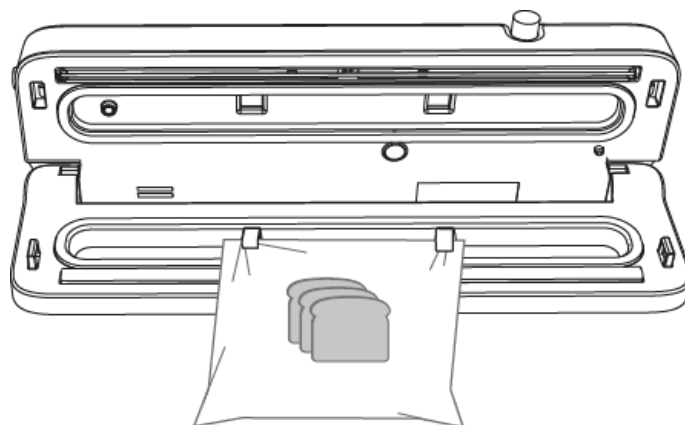
- Do not place the appliance on window sills, sink draining boards or unstable surfaces. Always place it on a stable, flat and dry surface.

- Do not place the appliance near a sink or washbasin, on or near appliances and equipment that are sources of heat.
- Before connecting the vacuum sealer to a power supply, make sure that the voltage at your electrical outlet matches the information on the device's label.
- Check whether the power cord is damaged. If it is, have it replaced by an authorized service center to avoid danger.
- Unwind the power cord completely!
- The electrical outlet to which the appliance is connected must be easily accessible so that the power cord plug can be quickly unplugged if necessary.
- Use the food vacuum sealer only when it is installed in its working position and placed at a sufficient distance from flammable surfaces such as curtains, drapes, etc.
- Use only high-quality vacuum bags and rolls recommended by the manufacturer for food vacuum sealers.
- Make sure that water or any other liquid does not enter the suction opening.
- Do not expose the food vacuum sealer to moisture or rain.
- Keep the appliance clean. Clean it according to the instructions provided in the "Cleaning and Maintenance" section. Allow the appliance to cool down before cleaning. Do not wash the appliance under running water or immerse it in water or any other liquid.
- The food vacuum sealer heats up during operation and remains warm for a while after operation due to residual heat. Avoid contact with the heated surfaces.
- Do not leave the house while the appliance is in operation. Make sure the appliance is switched off and disconnected from the power source before leaving.
- Always disconnect the food vacuum sealer from the power source before cleaning it or if you will not be using it for an extended period. Never unplug the appliance by pulling the power cord while it is on or if your hands are wet or damp. Make sure the power cord is not damaged.
- When you are finished using the appliance, leave the cover open so that it cools down faster.
- Do not use the food vacuum sealer if it shows any signs of damage. To avoid the risk of electric shock, do not attempt to repair or modify the appliance yourself. Entrust all repairs to an authorized service center. Tampering with the appliance may result in loss of warranty.

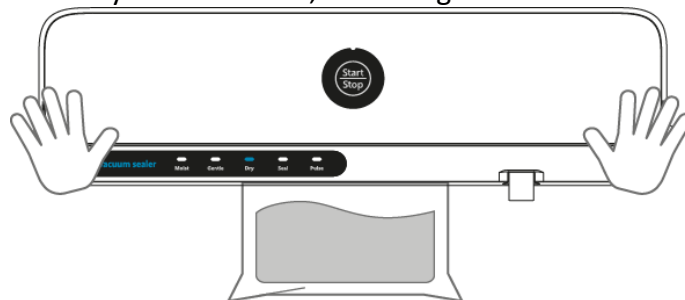
OPERATION

VACUUM SEALING

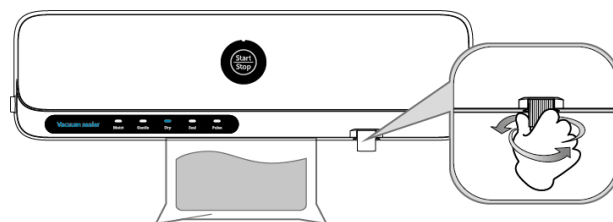
- Plug the power cord plug into an electrical outlet and turn on the food vacuum sealer.
- Make sure the open end of the vacuum bag with the textured surface is clean and free of dirt or creases.
- Insert the open end of the vacuum bag into the holder as shown in the illustration.



- Push both sides of the cover until you hear a click, indicating that the cover is closed.



- Rotate the mode switch to select the desired mode, then press the Start/Stop button.



VACUUMING MODES:

1. Manual vacuuming - allows manual control of the intensity and duration of air suction

Suitable use:

- **Manual vacuum control** – by pressing and holding the button, air is suctioned; releasing the button stops the process
- **Precise pressure setting** – ideal for sensitive foods or irregular shapes where you don't want to vacuum fully
- **Preventing fragile items** (e.g. cakes, biscuits, fruit) from getting squashed
- When combined with **glass or plastic containers** for gentle vacuuming

2. Gentle vacuuming- used for **gentle air removal** from vacuum bags or containers to avoid damaging delicate foods.

Suitable use:

- **If you need to reduce the suction strength** - prevents crushing or deformation of delicate foods such as pastries, soft fruits (strawberries, raspberries), cooked meals, or soft cheeses.
- **Extend the shelf life of foods** without damaging them.
- **Prevents liquids from entering** the vacuum chamber when vacuuming moist foods.

3. Vacuuming moist or juicy foods that release liquids during the process.

Suitable use:

- Ideal for foods such as meat (raw, marinated), fish, cooked dishes, fruits with high water content
- Minimizes the risk of seal damage due to moisture
- Can be combined with gentle or manual vacuuming modes to prevent damage to the food

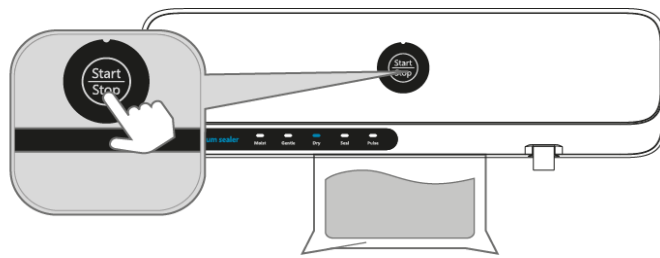
4. Vacuum sealing of dry foods that contain no or only minimal moisture.

Suitable use:

- Ideal for foods such as pasta, rice, dry legumes, crackers, dried meats, flour, nuts or coffee

- Press the button for sealing the vacuum bag without vacuuming the air - “Seal.”

- To stop the vacuuming process, press the Start/Stop button.



- Once the sealing is complete, push in both release latches, open the cover and remove the finished vacuum bag.
- After each vacuuming, allow the appliance to cool down for at least 30 seconds. Otherwise, the device could be irreparably damaged.
- **Note:** For vacuum sealing, use vacuum **bags with a relief (textured) surface** or a **bag with a folded bottom corner** is required. Regular smooth bags can only be sealed, not vacuumed.

VACUUM SEALING FROM AN EXTERNAL VACUUM CONTAINER

- Place the food in the vacuum container and close the lid.
- Connect the suction port of the device and the vacuum container using the vacuum hose.
- Make sure there is no air leakage between the lid and the vacuum container. Then press the button to vacuum external containers or vacuum jars through the hose.
- When vacuuming is complete, disconnect the vacuum hose.

Note:

- The vacuum container is not included in the package.
- Before removing food from the vacuum container, first press the button on the lid to release the vacuum, and only then open the lid.
- Remove the lid first before putting the container in the microwave.
- To prolong the shelf life of the food inside the vacuum container, store it in the refrigerator.

INTELLIGENT TEMPERATURE CONTROL

- is a **protection and optimization function** that ensures **precise temperature control of the heating wire** during operation.
- When the heating wire temperature exceeds a preset safety threshold, the appliance automatically enters a safety protection mode. The indicator starts flashing, and the buttons become non-functional.
- When the heating wire temperature drops to a safe level (approximately after 2 minutes), the indicator stops flashing, and the device automatically returns to normal operation.

RECOMMENDED TIPS

- Do not overfill vacuum bags. Leave enough free space at the open end so that you can place the bag more securely in the vacuum area.
- Do not leave too much air in the vacuum bag. Before starting the vacuum process, press the bag to expel the air.
- Leave a gap of about 6 cm between the food and the seal to allow room for expansion during freezing or cooking.
- Remember that seasoning and flavoring mixtures may change their intensity during storage. Therefore, reduce the amount of salt, pepper and spices added to foods for freezing
- When vacuum sealing hot foods, allow them to cool for at least 5 minutes beforehand.
- Vacuum packaging also protects non-food items from oxidation, corrosion and moisture, such as museum exhibits, photographs, important documents, stamps, books, jewelry, cards, cosmetics, medicines and metals.
- The device can also be used to **marinating food** - the vacuum process opens the pores of the food, allowing

it to absorb marinade flavors faster.

- If the bag melts, it means that the heating wire may be very hot. Allow the appliance to cool down for at least 90 seconds.
- For foods with sharp projections, such as bones or fish, wrap the ends with plastic wrap to prevent the vacuum bag from puncturing.
- When vacuuming moist or juicy foods, it is better to wipe the food with a clean cloth beforehand or wrap it in plastic wrap before vacuuming.

SHELF LIFE OF FOODS

Refrigerator - temperature (5 °C ± 3 °C)

TYPE OF FOOD	WITHOUT VACUUM PACKAGING	WITH VACUUM PACKAGING
Raw meat	2–3 days	8–9 days
Fish/Seafood	1–3 days	4–5 days
Cooked meat	4–6 days	10–14 days
Vegetables	3–5 days	7–10 days
Fruit	5–7 days	14–20 days
Eggs	10–15 days	30–50 days

Freezer - temperature (-16 °C ± 2 °C)

TYPE OF FOOD	WITHOUT VACUUM PACKAGING	WITH VACUUM PACKAGING
Meat	3–5 months	> 1 year
Fish	3–5 months	> 1 year
Seafood	3–5 months	> 1 year

Room temperature - temperature (25 °C ± 2 °C)

TYPE OF FOOD	WITHOUT VACUUM PACKAGING	WITH VACUUM PACKAGING
Bread	1–2 days	6–8 days
Biscuits	4–6 months	> 1 year
Rice / Flour	3–5 months	> 1 year
Peanuts / Legumes	3–6 months	> 1 year
Tea	3–6 months	> 1 year

MAINTENANCE AND STORAGE

- Before starting any inspection or maintenance, turn off the appliance and unplug it from the electrical outlet.
- Do not clean the food vacuum sealer until it has cooled down!
- Ensure that no liquid enters the appliance during cleaning!
- Remove the drip tray and wash it with warm water and mild detergent.
- Also check around the sealing strip. Remove any dirt, foil or food residue.
- Gently wipe the heating element without water-preferably with a dry or slightly damp cloth. Do not use metal tools for cleaning to avoid damaging it.
- Thoroughly clean the outside of the appliance. If dirt cannot be removed, use a soft cloth dampened with soapy water. Never use cleaning agents or solvents such as gasoline, alcohol, ammonia, etc.! These solvents can damage the plastic parts of the product.
- The food vacuum sealer is not suitable for the dishwasher - only clean by hand.
- Check your appliance regularly and if you find that any parts are worn or damaged, replace them as a precaution for your own safety. Worn or damaged parts can only be replaced at an authorized service center or by the seller.
- Make sure that original spare parts are used.

STORAGE

- Before storing, make sure **everything is dry** to prevent mold or corrosion.
- To protect against dust, you can cover the vacuum sealer with a cloth or place it in the original packaging.
- Store in a dry, cool and well-ventilated place.
- Do not expose the appliance to direct sunlight or high temperatures.
- When storing for long periods of time, do not place heavy objects on the vacuum sealer - this may cause deformation of the lid or sealing strip.

PROTECTION OF THE ENVIRONMENT



The crossed-out waste bin symbol on products or their accompanying documents signifies that used electrical and electronic products must not be disposed of with regular household waste. To ensure proper disposal, recovery, and recycling, take these products to designated collection points where they will be accepted free of charge. In some countries, you may also return your old products to a local retailer when purchasing a new equivalent item. By disposing of this product responsibly, you contribute to the preservation of valuable natural resources and help prevent potential negative effects on the environment and human health caused by improper waste disposal. For more information, please contact your local authority or the nearest collection point. Improper disposal of this waste may result in fines in accordance with national regulations.

VAKUUMIERGERÄT FÜR LEBENSMITTEL

BESCHREIBUNG

- Das Vakuumiergerät ermöglicht es Ihnen, die Frische Ihrer Lebensmittel zu verlängern, indem es Luft aus den Beuteln entfernt und sie hermetisch versiegelt. Dank seines modernen Designs und seiner kompakten Größe ist es ideal für den Einsatz in Haushalten oder kleineren Betrieben.
- Das Vakuumiergerät ist mit einem leistungsstarken Motor und einem zuverlässigen Luftabsaugsystem mit einem Vakuumdruck von bis zu **-65 kPa** ausgestattet, das ein effektives Vakuumieren von trockenen und feuchten Lebensmitteln gewährleistet.
- Das Gerät besteht aus strapazierfähigem **ABS-Kunststoff und Edelstahl**, was eine lange Lebensdauer und einfache Wartung garantiert.
- **Kompaktes und elegantes Design** mit intuitiver Bedienung über wenige Tasten.
- Das Gerät ist über den Anschlussport und die „Canister“-Taste (Behälter) mit Behältern kompatibel, was die Nutzungsmöglichkeiten um das Marinieren oder die Lagerung in Behältern erweitert.
- **Die maximale Breite des Vakuumbeutels beträgt 30 cm**, und die Breite des Heizdrahts beträgt 2 mm, was eine starke und zuverlässige Versiegelung gewährleistet.
- Dank seiner **kompakten Abmessungen (385 × 110 × 55 mm)** ist es leicht zu lagern und platzsparend.

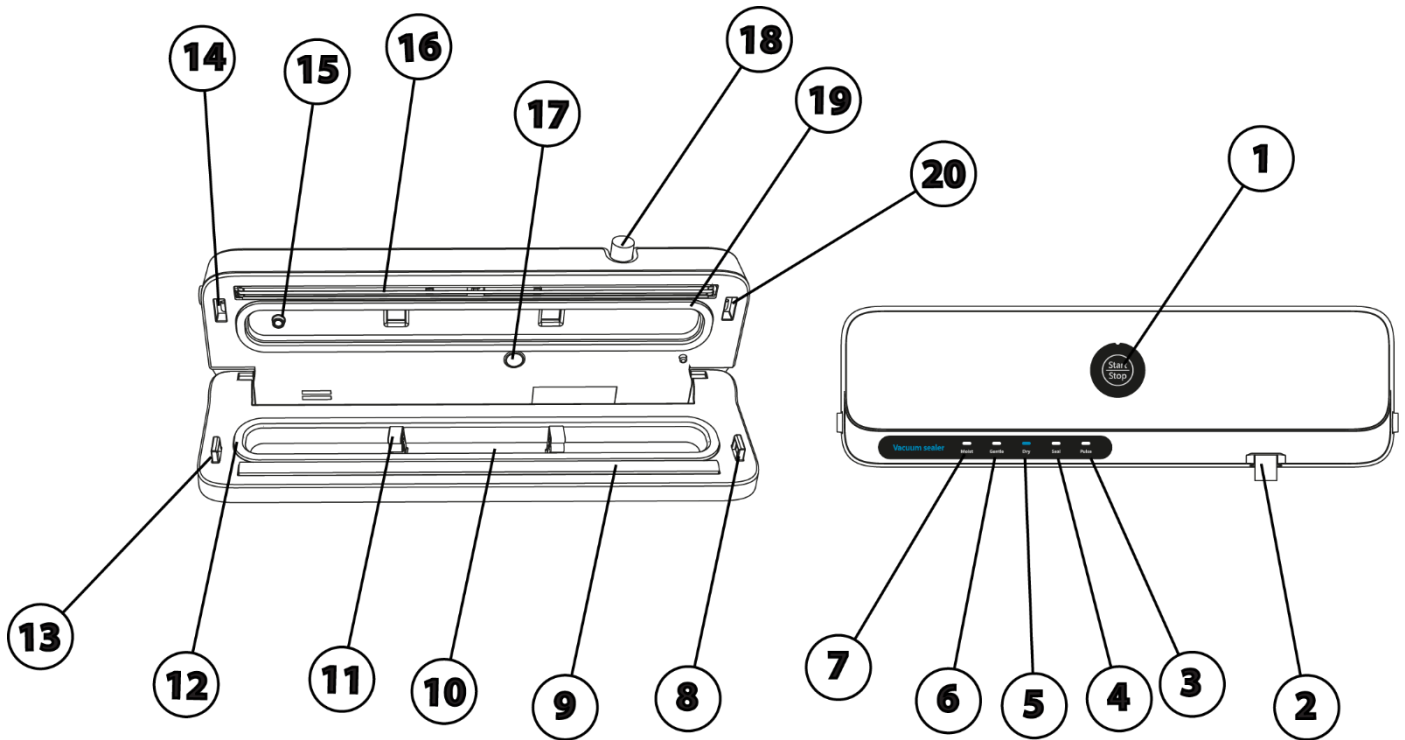
Verwenden Sie das Gerät nur für die vorgesehenen Zwecke. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Der Benutzer/Bediener und nicht der Hersteller haftet für Schäden oder Verletzungen, die durch einen solchen Missbrauch verursacht werden. Beachten Sie, dass dieses Gerät nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz konzipiert ist. Die Garantie erlischt, wenn das Gerät für gewerbliche, industrielle oder ähnliche Zwecke verwendet wird.

TECHNISCHE PARAMETER

SPANNUNG/FREQUENZ	230 V / 50 Hz
LEISTUNGSAufNAHME	110 W
VAKUUMDRUCK	-65 kPa
VAKUUMGESCHWINDIGKEIT	3 l/min
VAKUUMIER- UND VERSIEGELUNGSZEIT	6 – 15 s
MAXIMALE VERSIEGELUNGSBREITE	2 mm
VERWENDUNG	trockene und feuchte Lebensmittel
MATERIAL	ABS-Kunststoff + Edelstahl
BEHÄLTERANSCHLUSS-FUNKTION	ja (Anschlussport und „Canister“-Taste)
ABMESSUNGEN	38,5 x 11 x 5,5 cm
GEWICHT	800 g

TEILE DES PRODUKTS

1	Start/Stop-Taste	11	Vakuumbbeutelhalter
2	Modus-Schalter	12	Untere Dichtung
3	Taste für manuelles Vakuumieren	13	Linker Riegel
4	Taste „Nur Versiegeln“ (ohne Luftabsaugung)	14	Linker Riegel
5	Taste für trockene Lebensmittel	15	Ansaugöffnung
6	Taste „Schonend“ (Vakuumieren)	16	Heizelement
7	Taste für feuchte Lebensmittel	17	Taste „Behälter“ (für externe Behälter/Dosen)
8	Rechter Riegel	18	Modus-Schalter
9	Dichtungstreifen	19	Obere Dichtung
10	Tropfschale	20	Rechter Riegel



ERLÄUTERUNG DER SYMBOLE

	Bei Reparaturarbeiten darf das Gerät nicht an eine Steckdose angeschlossen sein.
	Lesen Sie vor der Verwendung die Bedienungsanleitung.
	Warnung.
	Das Produkt entspricht den geltenden europäischen Richtlinien, und das Konformitätsbewertungsverfahren für diese Richtlinien wurde durchgeführt.
	Nicht im normalen Hausmüll entsorgen. Nutzen Sie stattdessen umweltfreundliche Recyclinghöfe. Bitte achten Sie auf den Umweltschutz.
	Schutzisolierung Klasse II. Keine Erdung erforderlich.

SICHERHEITSHINWEISE

- LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH, BEVOR SIE DAS VAKUUMIERGERÄT VERWENDEN

- Das Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) bestimmt, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen eine sichere Benutzung verhindern, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Benutzung des Geräts eingewiesen. Beaufsichtigen Sie Kinder, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Produkt spielen.

- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch oder für den Einsatz in Räumlichkeiten wie:

- Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsplätzen
- Hotel- oder Motelzimmer und andere Wohnräume
- Landwirtschaftliche Betriebe
- Frühstückspensionen

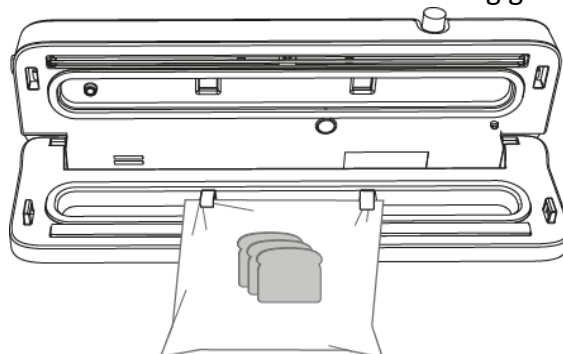
- Verwenden Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck – das Vakuumieren und Versiegeln von Lebensmitteln. **Verwenden Sie es nicht zum Verpacken von Flüssigkeiten, heißen Lebensmitteln oder**

brennbaren Materialien!

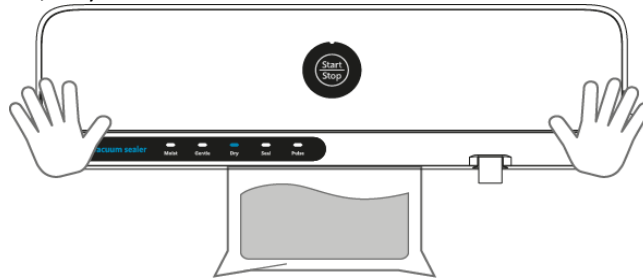
- Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänke, Abtropfflächen von Spülbecken oder instabile Oberflächen. Stellen Sie es immer auf eine stabile, ebene und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe eines Spül- oder Waschbeckens, auf oder in die Nähe von Geräten, die Wärmequellen sind.
- Bevor Sie das Vakuumiergerät an die Stromversorgung anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Spannung an Ihrer Steckdose mit den Angaben auf dem Etikett des Geräts übereinstimmt.
- Überprüfen Sie, ob das Netzkabel beschädigt ist. Wenn ja, lassen Sie es von einem autorisierten Servicezentrum ersetzen, um Gefahren zu vermeiden.
- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab!
- Die Steckdose, an die das Gerät angeschlossen wird, muss leicht zugänglich sein, damit der Netzstecker bei Bedarf schnell gezogen werden kann.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nur, wenn es in seiner Arbeitsposition installiert ist und sich in ausreichendem Abstand zu brennbaren Oberflächen wie Vorhängen, Gardinen usw. befindet.
- Verwenden Sie nur hochwertige Vakuumbbeutel und -rollen, die vom Hersteller für Vakuumiergeräte empfohlen werden.
- Stellen Sie sicher, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Ansaugöffnung (15) gelangen.
- Setzen Sie das Vakuumiergerät weder Feuchtigkeit noch Regen aus.
- Halten Sie das Gerät sauber. Reinigen Sie es gemäß den Anweisungen im Abschnitt „Reinigung und Wartung“. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen. Waschen Sie das Gerät nicht unter fließendem Wasser und tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Das Vakuumiergerät erhitzt sich während des Betriebs und bleibt aufgrund von Restwärme auch nach dem Betrieb eine Weile warm. Vermeiden Sie den Kontakt mit den erhitzten Oberflächen.
- Verlassen Sie das Haus nicht, während das Gerät in Betrieb ist. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und von der Stromquelle getrennt ist, bevor Sie gehen.
- Trennen Sie das Vakuumiergerät immer von der Stromquelle, bevor Sie es reinigen oder wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen. Ziehen Sie den Stecker niemals durch Ziehen am Netzkabel, während das Gerät eingeschaltet ist oder wenn Ihre Hände nass oder feucht sind. Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.
- Wenn Sie die Benutzung des Geräts beendet haben, lassen Sie den Deckel offen, damit es schneller abkühlt.
- Verwenden Sie das Vakuumiergerät nicht, wenn es Anzeichen von Schäden aufweist. Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren oder zu modifizieren. Überlassen Sie alle Reparaturen einem autorisierten Servicezentrum. Ein Eingriff in das Gerät kann zum Verlust der Garantie führen.

BEDIENUNG**VAKUUMIEREN UND VERSIEGELN**

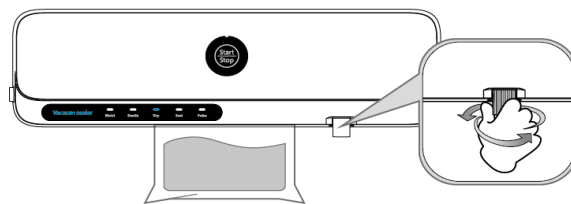
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten Sie das Vakuumiergerät ein.
- Stellen Sie sicher, dass das offene Ende des Vakuumbteils mit der strukturierten Oberfläche sauber und frei von Schmutz oder Falten ist.
- Führen Sie das offene Ende des Vakuumbteils wie in der Abbildung gezeigt in den Halter (11) ein.



- Drücken Sie beide Seiten des Deckels nach unten, bis Sie ein Klicken hören, das anzeigt, dass der Deckel geschlossen ist (Riegel 8, 13, 14, 20).



- Drehen Sie den Modus-Schalter (2, 18), um den gewünschten Modus auszuwählen, und drücken Sie dann die Start/Stop-Taste (1).



VAKUUMIERMODI:

1. Manuelles Vakuumieren - Ermöglicht die manuelle Steuerung der Intensität und Dauer der Luftabsaugung.

Geeignete Verwendung:

- **Manuelle Vakuumsteuerung** – durch Drücken und Halten der Taste wird Luft angesaugt; das Loslassen stoppt den Vorgang.
- **Präzise Druckeinstellung** – ideal für empfindliche Lebensmittel oder unregelmäßige Formen, bei denen kein volles Vakuum erwünscht ist.
- **Verhindert das Zerdrücken von zerbrechlichen Lebensmitteln** (z. B. Kuchen, Kekse, Obst).
- In Kombination mit **Glas- oder Kunststoffbehältern** für schonendes Vakuumieren.

2. Schonendes Vakuumieren - Wird für die **sanfte Luftentfernung** aus Vakuumbuteln oder Behältern verwendet, um empfindliche Lebensmittel nicht zu beschädigen.

Geeignete Verwendung:

- **Wenn Sie die Saugstärke reduzieren müssen** – verhindert das Zerdrücken oder Verformen von empfindlichen Lebensmitteln wie Gebäck, weichem Obst (Erdbeeren, Himbeeren), gekochten Speisen oder Weichkäse.
- **Verlängert die Haltbarkeit von Lebensmitteln**, ohne sie zu beschädigen.
- **Verhindert das Eindringen von Flüssigkeiten** in die Vakuumkammer beim Vakuumieren feuchter Lebensmittel.

3. Vakuumieren von feuchten Lebensmitteln. Für saftige Lebensmittel, die während des Vorgangs Flüssigkeiten abgeben.

Geeignete Verwendung:

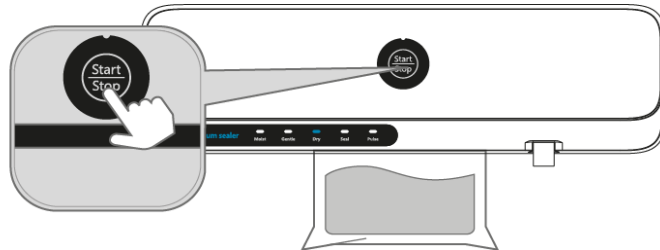
- Ideal für Lebensmittel wie Fleisch (roh, mariniert), Fisch, gekochte Gerichte, Obst mit hohem Wassergehalt.
- Minimiert das Risiko einer Beschädigung der Versiegelung durch Feuchtigkeit.
- Kann mit dem schonenden oder manuellen Modus kombiniert werden, um eine Beschädigung der Lebensmittel zu verhindern.

4. Vakuumieren von trockenen Lebensmitteln. Zum Vakuumversiegeln von trockenen Lebensmitteln, die keine oder nur minimale Feuchtigkeit enthalten.

Geeignete Verwendung:

- Ideal für Lebensmittel wie Nudeln, Reis, trockene Hülsenfrüchte, Cracker, Trockenfleisch, Mehl, Nüsse oder Kaffee.

- Drücken Sie die Taste zum reinen Versiegeln des Vakuumbeutels ohne Luftabsaugung – „Nur Versiegeln“ (4).
- Um den Vakuumiervorgang zu stoppen, drücken Sie die Start/Stop-Taste (1).



- Sobald die Versiegelung abgeschlossen ist, drücken Sie beide Entriegelungsriegel (8, 13, 14, 20), öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den fertigen Vakuumbbeutel.
- Lassen Sie das Gerät nach jedem Vakuumiervorgang mindestens 30 Sekunden abkühlen. Andernfalls könnte das Gerät irreparabel beschädigt werden.
- **Hinweis:** Zum Vakuumieren sind **Vakuumbbeutel mit einer Relief- (strukturierten) Oberfläche** oder **Beutel mit einer gefalteten unteren Ecke** erforderlich. Normale glatte Beutel können nur versiegelt, aber nicht vakuumiert werden.

VAKUUMIEREN MIT EXTERNEM VAKUUMBEHÄLTER

- Legen Sie die Lebensmittel in den Vakuumbehälter und schließen Sie den Deckel.
- Verbinden Sie den Absauganschluss (15) des Geräts über den Vakuumierschlauch (nicht im Lieferumfang enthalten) mit dem Vakuumbehälter.
- Stellen Sie sicher, dass keine Luft zwischen dem Deckel und dem Vakuumbehälter entweicht. Drücken Sie dann die Taste zum Vakuumieren externer Behälter oder Vakuumdosen per Schlauch (17).
- Wenn das Vakuumieren abgeschlossen ist, trennen Sie den Vakuumierschlauch.

Hinweis:

- Der Vakuumbehälter ist nicht im Lieferumfang enthalten.
- Bevor Sie Lebensmittel aus dem Vakuumbehälter entnehmen, drücken Sie zuerst den Knopf auf dem Deckel, um das Vakuum zu lösen, und öffnen Sie erst dann den Deckel.
- Entfernen Sie den Deckel, bevor Sie den Behälter in die Mikrowelle stellen.
- Um die Haltbarkeit der Lebensmittel im Vakuumbehälter zu verlängern, lagern Sie ihn im Kühlschrank.

INTELLIGENTE TEMPERATURREGELUNG

- Dies ist eine **Schutz- und Optimierungsfunktion**, die eine **präzise Temperaturkontrolle des Heizdrahts** während des Betriebs gewährleistet.
- Wenn die Temperatur des Heizdrahts einen voreingestellten Sicherheitsgrenzwert überschreitet, wechselt das Gerät automatisch in einen Sicherheitsschutzmodus. Die Anzeigeleuchte beginnt zu blinken, und die Tasten sind außer Funktion.
- Wenn die Temperatur des Heizdrahts auf ein sicheres Niveau sinkt (ca. nach 2 Minuten), hört die Anzeige auf zu blinken, und das Gerät kehrt automatisch in den Normalbetrieb zurück.

EMPFOHLENE HINWEISE

- Überfüllen Sie die Vakuumbbeutel nicht. Lassen Sie am offenen Ende genügend freien Platz, damit Sie den Beutel sicher im Vakuumbereich platzieren können.
- Lassen Sie nicht zu viel Luft im Vakuumbbeutel. Drücken Sie vor dem Start des Vakuumiervorgangs auf den

Beutel, um die Luft herauszudrücken.

- Lassen Sie einen Abstand von etwa 6 cm zwischen den Lebensmitteln und der Schweißnaht, um Platz für die Ausdehnung beim Einfrieren oder Kochen zu schaffen.
- Denken Sie daran, dass Gewürz- und Aromamischungen ihre Intensität während der Lagerung verändern können. Reduzieren Sie daher die Menge an Salz, Pfeffer und Gewürzen, die Sie zu Lebensmitteln für das Einfrieren hinzufügen.
- Wenn Sie heiße Lebensmittel vakuumieren, lassen Sie diese mindestens 5 Minuten abkühlen.
- Vakuumverpackung schützt auch Non-Food-Artikel vor Oxidation, Korrosion und Feuchtigkeit, wie z. B. Museumsexponate, Fotos, wichtige Dokumente, Briefmarken, Bücher, Schmuck, Karten, Kosmetika, Medikamente und Metalle.
- Das Gerät kann auch zum **Marinieren von Lebensmitteln** verwendet werden – der Vakuumprozess öffnet die Poren der Lebensmittel, wodurch sie Marinade-Aromen schneller aufnehmen können.
- Wenn der Beutel schmilzt, bedeutet dies, dass der Heizdraht möglicherweise zu heiß ist. Lassen Sie das Gerät mindestens 90 Sekunden abkühlen.
- Bei Lebensmitteln mit scharfen Kanten, wie Knochen oder Fisch, umwickeln Sie die Enden mit Frischhaltefolie, um ein Durchstechen des Vakuumbeutels zu verhindern.
- Beim Vakuumieren von feuchten oder saftigen Lebensmitteln ist es besser, die Lebensmittel vorher mit einem sauberen Tuch abzuwischen oder sie vor dem Vakuumieren in Frischhaltefolie einzuwickeln.

HALTBARKEIT VON LEBENSMITTELN

Kühlschrank – Temperatur (5 °C ± 3 °C)

LEBENSMITTELART	OHNE VAKUUMVERPACKUNG	MIT VAKUUMVERPACKUNG
Rohes Fleisch	2–3 Tage	8–9 Tage
Fisch/Meeresfrüchte	1–3 Tage	4–5 Tage
Gekochtes Fleisch	4–6 Tage	10–14 Tage
Gemüse	3–5 Tage	7–10 Tage
Obst	5–7 Tage	14–20 Tage
Eier	10–15 Tage	30–50 Tage

Gefrierschrank – Temperatur (–16 °C ± 2 °C)

LEBENSMITTELART	OHNE VAKUUMVERPACKUNG	MIT VAKUUMVERPACKUNG
Fleisch	3–5 Monate	> 1 Jahr
Fisch	3–5 Monate	> 1 Jahr
Meeresfrüchte	3–5 Monate	> 1 Jahr

Raumtemperatur – Temperatur (25 °C ± 2 °C)

LEBENSMITTELART	OHNE VAKUUMVERPACKUNG	MIT VAKUUMVERPACKUNG
Brot	1–2 Tage	6–8 Tage
Kekse	4–6 Monate	> 1 Jahr
Reis / Mehl	3–5 Monate	> 1 Jahr
Erdnüsse / Hülsenfrüchte	3–6 Monate	> 1 Jahr
Tee	3–6 Monate	> 1 Jahr

WARTUNG UND LAGERUNG

- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie mit einer Inspektion oder Wartung beginnen.
- Reinigen Sie das Vakuumiergerät erst, wenn es abgekühlt ist!
- Achten Sie darauf, dass während der Reinigung keine Flüssigkeit in das Gerät eindringt!
- Entfernen Sie die Tropfschale (10) und waschen Sie sie mit warmem Wasser und mildem Reinigungsmittel.

- Überprüfen Sie auch den Bereich um den Dichtungsstreifen (9). Entfernen Sie Schmutz, Folien- oder Lebensmittelreste.
- Wischen Sie das Heizelement (16) vorsichtig ohne Wasser ab – vorzugsweise mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Metallwerkzeuge zur Reinigung, um es nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts gründlich. Wenn sich Schmutz nicht entfernen lässt, verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit Seifenwasser angefeuchtet ist. Verwenden Sie niemals Reinigungs- oder Lösungsmittel wie Benzin, Alkohol, Ammoniak usw.! Diese Lösungsmittel können die Kunststoffteile des Produkts beschädigen.
- Das Vakuumiergerät ist nicht spülmaschinenfest – nur von Hand reinigen.
- Überprüfen Sie Ihr Gerät regelmäßig. Wenn Sie feststellen, dass Teile abgenutzt oder beschädigt sind, ersetzen Sie diese zu Ihrer eigenen Sicherheit vorsorglich. Abgenutzte oder beschädigte Teile dürfen nur von einem autorisierten Servicezentrum oder dem Verkäufer ersetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass Original-Ersatzteile verwendet werden.

LAGERUNG

- Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass **alles trocken** ist, um Schimmel oder Korrosion zu vermeiden.
- Zum Schutz vor Staub können Sie das Vakuumiergerät mit einem Tuch abdecken oder in der Originalverpackung aufbewahren.
- An einem trockenen, kühlen und gut belüfteten Ort lagern.
- Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht oder hohen Temperaturen aus.
- Stellen Sie bei längerer Lagerung keine schweren Gegenstände auf das Vakuumiergerät – dies kann zu einer Verformung des Deckels oder des Dichtungsstreifens (9) führen.

UMWELTSCHUTZ



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf Produkten oder deren Begleitdokumenten bedeutet, dass gebrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um eine ordnungsgemäße Entsorgung, Rückgewinnung und Wiederverwertung zu gewährleisten, bringen Sie diese Produkte zu den dafür vorgesehenen Sammelstellen, wo sie kostenlos angenommen werden. In einigen Ländern können Sie Ihre alten Produkte beim Kauf eines neuen, gleichwertigen Artikels auch an einen lokalen Händler zurückgeben. Indem Sie dieses

Produkt verantwortungsbewusst entsorgen, tragen Sie zur Erhaltung wertvoller natürlicher Ressourcen bei und helfen, potenzielle negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch unsachgemäße Abfallentsorgung verursacht werden könnten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre lokale Behörde oder die nächstgelegene Sammelstelle. Eine unsachgemäße Entsorgung dieser Abfälle kann gemäß den nationalen Vorschriften mit Geldstrafen geahndet werden.

EU VYHLÁSENIE O ZHODE

EU DECLARATION OF CONFORMITY

vydané/issued by

Výrobca/Producer: SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Sídlo/Seated: Michalovská 87/1414, Sobrance 07301, Slovensko
IČO/ID Nr: 46512250

vyhlasuje na vlastnú zodpovednosť, že následne označené zariadenie na základe svojej koncepcie a konštrukcie, rovnako ako do obehu uvedené vyhotovenie, zodpovedá základným bezpečnostným požiadavkám príslušných legislatívnych predpisov/
hereby declares that this appliance is in compliance with all basic safety requirements of all relevant directives.

Vakuovačka na potraviny / Food vacuum sealer MagicHome, 385 x 110 x 55 mm, 110 W, 230 V, 50 Hz, Class II
TYP/TYPE: QH-51

bolo navrhnuté a vyrobené v zhode s nasledujúcimi normami/was constructed and produced in compliance with following standards:

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019
EN 60335-2-45:2002+A1:2008+A2:2012
EN 62233:2008

a nasledujúcimi predpismi (všetko v platnom znení)/and all relevant directives (all in compliance):

EMC 2014/30/EU
LVD 2014/35/EU
RoHS 2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863

Všetky súbory technickej dokumentácie sa nachádzajú k nahliadnutiu na adrese: /All related technical documentation and test report are available for checking at seat of company on following address: Slovakia TREND Export – Import s.r.o., Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance, Slovenská Republika

Last two digits when product has been introduced on market
/ Posledné dve číslice roka, kedy bol výrobok označený značkou

CE: 25

JUDr. Michal ŽEŇUCH
per procuram
SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOB RANCE
IČO: 46512250, DIČ: 2023403371

Sobrance 6.5.2025
Dátum a miesto vydania vyhlásenia
Place and date of issue

.....
Vydal/Issued by. Pečiatka/Podpis, Stamp/Signature
JUDr. Michal Žeňuch, confidential clerk/prokurista

EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ

EU DECLARATION OF CONFORMITY

vydano/issued by

Výrobce/Producer: SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Sídlo/Seated: Michalovská 87/1414, Sobrance 07301, Slovensko
IČO/ID Nr: 46512250

prohlašuje na vlastní odpovědnost, že následně označené zařízení na základě své koncepce a konstrukce, stejně jako do oběhu uvedené provedení, odpovídá základním bezpečnostním požadavkům příslušných legislativních předpisů/hereby declares that this appliance is in compliance with all basic safety requirements of all relevant directives.

Vakuovačka na potraviny / Food vacuum sealer MagicHome, 385 x 110 x 55 mm, 110 W, 230 V, 50 Hz, Class II
TYP/TYPE: QH-51

bylo navrženo a vyrobeno ve shodě s následujícími normami/was constructed and produced in compliance with following standards:

EN 55014-1:2017+A11:2020
EN 55014-2:2015
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013+A1:2019
EN 60335-1:2012+A11:2014+A13:2017+A1:2019+A2:2019+A14:2019
EN 60335-2-45:2002+A1:2008+A2:2012
EN 62233:2008

a následujícími předpisy (vše v platném znění)/and all relevant directives (all in compliance):

EMC 2014/30/EU
LVD 2014/35/EU
RoHS 2011/65/EU and its amendment (EU) 2015/863

Všechny soubory technické dokumentace se nacházejí k nahlédnutí na adrese: /All related technical documentation and test report are available for checking at seat of company on following address: Slovakia TREND Export – Import s.r.o, Michalovská 87/1414, 073 01 Sobrance, Slovenská Republika

Last two digits when product has been introduced on market
/ Poslední dvě číslice roku, kdy byl výrobek označen značkou

CE: 25

JUDr. Michal ŽEŇUCH
per procuram
SLOVAKIA TREND EXPORT - IMPORT, s.r.o.
Michalovská 87/1414
073 01 SOB RANCE
IČO: 46512250, DIČ: 2023403371

Sobrance 6.5.2025

Datum a místo vydání prohlášení
Place and date of issue

.....
Vydal/Issued by. Razítko/Podpis, Stamp/Signature
JUDr. Michal Žeňuch, confidential clerk/prokurista

**ZÁRUČNÝ LIST / ZÁRUČNÍ LIST / JÓTÁLLÁSI JEGY / LISTA DE GARANȚIE / WARRANTY LETTER / GARANTIEKARTE**

Sériové číslo: Sériové číslo: Sorozatszám: Nr. serie: Serial number: Seriennummer:	Dátum predaja: Datum prodeje: Eladás dátuma: Data vânzării: Date of sale: Verkaufsdatum:	Podpis a pečiatka predajcu: Razitko a podpis prodajce: Az eladó aláírása és bélyegzője: Ștampila vânzătorului: Seller's stamp and signature: Unterschrift und Stempel des Verkäufers:

**PODMIENKY ZÁRUKY / ZÁRUČNÍ PODMÍNKY / A JÓTÁLLÁS FELTÉTELEI /
CONDIȚIILE DE GARANȚIE / WARRANTY TERMS / GARANTIEBEDINGUNGEN**

SK: Na tento výrobok sa poskytuje záruka po dobu 24 mesiacov odo dňa predaja, respektíve odo dňa vyskladnenia. V dobe záruky vám záručný servis vykoná opravy všetkých závad vzniknutých následkom výrobnnej chyby bezplatne. Pri uplatnení požiadavky na záručnú opravu musí byť spolu s prístrojom predložený úplne a čitateľne vyplnený záručný list. Pri odosielaní prístroja do opravy, dopravné náklady hradí zákazník. Originálny obal od výrobku starostlivo uschovajte.

Záruka sa nevzťahuje na

- prístroj poškodený počas dopravy a nesprávneho skladovania
- poruchy spôsobené nesprávnou obsluhou alebo údržbou
- poruchy spôsobené vplyvom opotrebenia výrobku a materiálu
- poruchy spôsobené používaním prístroja na iný účel než na aký je určený
- prístroj, do ktorého bol vykonaný neodborný zásah alebo úprava
- nekompletnosť výrobku, ktorú bolo možné zistiť už pri predaji

CZ: Na tento výrobek se poskytuje záruka po dobu 24 měsíců ode dne prodeje, respektive ode dne vyskladnění. V době záruky vám záruční servis provede opravy všech závad vzniklých následkem výrobní chyby bezplatně. Při uplatnění požadavku na záruční opravu musí být spolu s přístrojem předložen úplně a čitelně vyplněný záruční list. Při odesílání přístroje do opravy, dopravní náklady hradí zákazník. Originální obal od výrobku pečlivě uschovejte.

Záruka se nevztahuje na:

- přístroj poškozen během dopravy a nesprávného skladování
- poruchy způsobené nesprávnou obsluhou nebo údržbou
- poruchy způsobené vlivem opotřebení výrobku a materiálu
- poruchy způsobené používáním přístroje na jiný účel, než na jaký je určen
- přístroj, do kterého byl proveden neodborný zásah nebo úprava
- nekompletnost výrobku, kterou bylo možné zjistit již při prodeji

HU: Erre a termékre az eladás, illetve a kiraktározás dátumától számított 24 hónap jótállás érvényes. A jótállás időtartamán belül a garanciaszerviz Önnek ingyen biztosítja a gyártási hibából származó minden termékhiba javítását. A jótállás érvényesítéséhez a terméken kívül az olvashatóan és teljes körűen kitöltött jótállási jegy leadása is szükséges. A termék küldése esetén a szállítási költségek a vásárlót terhelik. A termék eredeti csomagolását gondosan őrizze meg.

A jótállás nem érvényes:

- ha a készülék a nem megfelelő szállítás vagy tárolás következtében hibásodott
- a helytelen használat vagy karbantartás következtében keletkező hibákra
- a termék vagy az anyag elhasználódása következtében keletkező hibákra
- a készülék nem rendeltetésszerű használata következtében keletkező hibákra
- a készülékre, amelyen nem szakszerű beavatkozást vagy módosítást hajtottak végre
- a termék hiányos voltára, amely az eladás során is már észrevehető volt

RO: Garanția pentru acest produs este 24 luni de la data vânzării, respectiv de la data scoaterii din depozit. În timpul garanției service-ul de garanție va efectua toate reparațiile de defecțiuni apărute ca urmare a greșelilor de producție, în mod gratuit. La revendicarea reparației de garanție solicitate, pe lângă produsul prezentat trebuie depusă și lista de garanție completată corect și citibil. La trimiterea aparatului la reparații, cheltuielile de transport suportă clientul. Păstrați ambalajul original al produsului cu atenție.

Garanția nu se referă la:

- aparatul defectat în timpul transportului și prin depozitare necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de manipularea sau întreținerea necorespunzătoare
- defecțiunile pricinuite de uzura produsului sau materialului
- defecțiunile pricinuite de folosirea aparatului în alt scop, decât pentru care este destinat
- aparatul în care s-a intervenit sau s-a efectuat reglarea în mod necalificat
- produsul fabricat incomplet, greșeala care putea fi constatată deja la vânzare

EN: This product is guaranteed for 24 months from date of sale or removal from storage. All manufacturing defects found during the warranty period will be repaired at no charge. To submit a request for warranty repairs, fill out the warranty card legibly and completely and attach it to the device. Customers pay the cost of transport when sending a device for repairs. Keep the product's original packaging in a safe place.

The warranty does not cover:

- Damage caused to the device during transit or from improper storage
- Malfunctions caused by incorrect operation or maintenance
- Malfunctions caused by product and material wear
- Malfunctions caused by using the device for purposes other than those intended
- Damage caused by tampering or modifications
- Any incomplete work not discovered on the product when it was sold

DE: Für dieses Produkt gilt eine Garantie von 24 Monaten ab dem Verkaufsdatum oder Auslagerungsdatum. Während der Garantiezeit repariert der Garantieservice kostenlos alle Mängel, die auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei Beantragung einer Garantiereparatur ist eine vollständig und leserlich ausgefüllte Garantiekarte mit dem Gerät einzureichen. Bei Einsendung des Gerätes zur Reparatur gehen die Versandkosten zu Lasten des Kunden. Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts sorgfältig auf.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf:

- Beschädigungen des Gerätes durch Transport und unsachgemäße Lagerung
- Mängel, die durch falsche Bedienung oder Wartung verursacht wurden
- Mängel, die durch Abnutzung des Produkts und des Materials verursacht wurden
- Mängel, die durch zweckentfremdete Verwendung des Geräts verursacht wurden
- Geräte, die unsachgemäß behandelt oder angepasst wurden
- Unvollständigkeit des Produkts, die bereits zum Zeitpunkt des Verkaufs festgestellt werden konnte

**SERVISNÉ ZÁZNAMY / SERVISNÍ ZÁZNAMY / JAVÍTÁSI BEJEGYZÉSEK /
NOTIFICAREA SERVICE / SERVICE RECORDS / SERVICEAUFZEICHNUNGEN**